

Novas histórias

Estudo de música muda destino de jovens | **16**

Centro de Certificações

Aluno mais preparado para o mercado de trabalho | **22**

Reforma Trabalhista

Legislação completa um ano de avanços | **34**

SISTEMA FECOMÉRCIO MG

ANO 1 | ED 5

Publicação do Sistema Fecomércio MG, Sesc, Senac e Sindicatos - setembro/outubro de 2018



Gastronomia do Senac une chefs de diferentes gerações | **26**

Luciano Avellar,
Ana Clara Martiniano
e Ivo Faria

 Fecomércio MG

 Sesc

 Senac

SUMÁRIO

Foto: Allan Bertozzi / Sesc



As oportunidades para quem deseja empreender **4**
 Gê Móveis chega aos 50 anos atenta ao mercado **6**
 Marketing de conteúdo conquista empresários **8**
 Minas ao Luar consolida novo formato artístico **10**
 Espetáculos aproximam público do universo da dança **12**

Foto: Adalberto de Melo "Pygmeu"



Atenção à saúde marca ações do Sesc em Minas **13**
 Diagnóstico precoce do câncer aumenta chance de cura **14**
 Música erudita transforma a vida de jovens mineiros **16**
 Ouro Preto oferece roteiros além da história **18**
 Senac se credencia para certificação de *softwares* **22**
 Clóvis de Barros explica como aplicar o *shinsetsu* **24**

Foto: Genilton Elias



Três gerações unidas pelo talento gastronômico **26**
 Gestão de Qualidade tem mercado de trabalho amplo **30**
 Produtos tornam cidades mineiras referências no país **32**
 Os avanços de um ano da Reforma Trabalhista **34**

PALAVRA DO PRESIDENTE

Foto: Alberto Wu



Gastronomia em cena

Lúcio Emílio de Faria Júnior
 Presidente do Sistema Fecomércio MG, Sesc e Senac

Sistema integrado

As mudanças nos levam a evoluir. É preciso estar ainda mais próximo dos nossos pares para conseguirmos vencer as adversidades impostas. Em definição, equipe é um conjunto de pessoas que se dedicam a tarefas com um mesmo objetivo. É o caso da Fecomércio MG, Sesc, Senac e Sindicatos, que juntos, lidamos de forma ativa, com capacidade de se relacionar e integrar as atividades das entidades. Ações conjuntas com o intuito de otimizar recursos, por exemplo, reforça o caráter ético, responsável e inovador de nossas instituições. É fundamental que sejamos harmônicos para com a organização no qual trabalhamos.

A Fecomércio MG completa 80 anos e, no auge da maturidade, precisamos nos reinventar. Por isso, continuaremos em nossa missão sem perder o foco, por mais que os caminhos nos pareçam tortuosos.

O cheirinho do café fresco e aquele pão de queijo no forno sempre trazem boas lembranças e fazem parte da base da culinária mineira. Nesta edição, você irá acompanhar três gerações de chefs mineiros que passaram pelos cursos de gastronomia do Senac em Minas: Ivo Faria, que estudou no Senac na década de 70; Luciano Avellar, que hoje comanda o Restaurante Escola da instituição, em BH; e Ana Clara Martiniano, aluna do curso de MBA em Gestão Gastronômica e Hoteleira, além de vencedora de um prêmio no canal GNT.

Já nas artes e na música, a quinta edição mostra que a Orquestra

de Câmara e o Coral Jovem Sesc atenderam, desde 2012, mais de 600 jovens da capital e de Teófilo Otoni, no Vale do Mucuri, de forma gratuita.

Esta edição ainda analisa os impactos que a Reforma Trabalhista gerou, após um ano de sua aprovação, para a relação entre empregados e empregadores. Além disso, em novembro aconteceu a 10ª edição do Seminário de Direito do Trabalho, na Fecomércio MG. Estiveram presentes renomados juristas da área trabalhista para a discussão das relações de trabalho após a mudança na legislação.

Desejamos uma boa leitura!

PALAVRA DO LEITOR

Envie dúvidas, opiniões sobre as matérias e sugestões de reportagens para o e-mail comunicacao@fecomerciomg.org.br. Queremos ouvir você!

EMPREENDEDORISMO

Eu, empreendedor

Conheça as áreas mais promissoras para se investir e como se planejar para abrir uma empresa

POR DARIANE ARAÚJO

Empreender é um sonho de muitos brasileiros. A Fundação Getúlio Vargas (FGV) apontou que 82% da população pretende estar à frente de uma empresa até 2022, segundo estudo realizado em parceria com a Amway Global Entrepreneurship Report, companhia americana que atua na área de consultoria para novos negócios.

Por necessidade ou vontade própria, iniciar um negócio pode se transformar num pesadelo em alguns casos. Empreender deve ser visto não somente como uma oportunidade de ganhar dinheiro, mas como um projeto de vida, que requer muito estudo, pesquisa, aprimoramento profissional e trabalho árduo. Conhecer o mercado e os caminhos a se seguir são outros passos fundamentais.

O analista de inteligência empresarial do Sebrae Minas, Breno Fernandes, defende que as novas tecnologias servirão de base para as empresas futuras, já se mostrando presentes na rotina de corporações mundo afora, por meio da inteligência artificial.

O cenário para 2019 e os anos seguintes, de acordo com Fernandes, revela-se promissor para três segmentos. “As atividades relacionadas à educação, serviços tecnológicos e alimentação devem expandir; a última por causa das mudanças de estilo de vida e da crescente onda de restrições alimentares”, detalha.

O economista da Fecomércio MG, Guilherme Almeida, acredita que os segmentos de bens e serviços de

primeira necessidade tendem sempre a estar entre os mais cotados para se empreender. “As empresas na área de cuidados pessoais e de saúde também devem ser impulsionadas com uma recuperação econômica mais contundente. O brasileiro é vaidoso e gosta de se cuidar. Clínicas de estética, salões de beleza e lojas de cosméticos são algumas das opções para quem deseja investir nesse segmento”, avalia.

O desejo, alinhado ao planejamento, pode gerar frutos e garantir boas noites de sono.

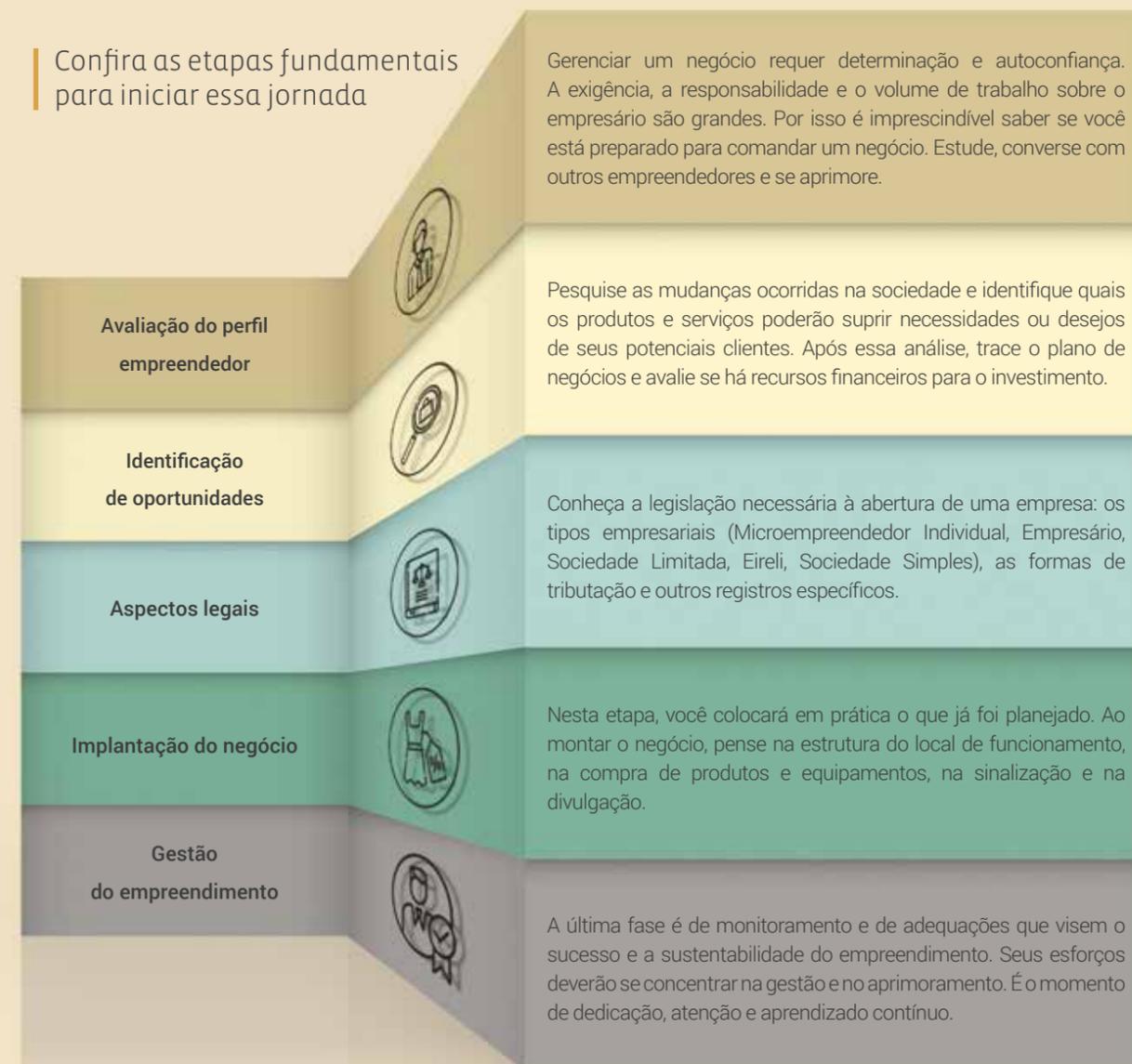
Foto: Banco de imagens



Leia, na íntegra, os dez empreendimentos mais procurados em Minas, segundo o Sebrae

Cinco passos para abrir uma empresa

Confira as etapas fundamentais para iniciar essa jornada



Fonte: cartilha "Quero abrir minha empresa, e agora?", elaborada pelo Sebrae Minas, em parceria com a Jucemg.

ESPECIAL



50 anos dedicados ao comércio

Gê Móveis supera mudanças de mercado apostando na tradição e na divulgação pela internet

POR ADELLE SOARES

A história de Geraldo Vicente de Oliveira, de 79 anos, se confunde com a de milhares de empresários, que tiveram de vencer obstáculos na vida pessoal e empreendedora. Ele

nasceu em Presidente Juscelino, na região Central de Minas, em 1939, cidade com pouco menos de 4 mil habitantes. Ainda menino, entre 4 e 5 anos, perdeu a mãe, vítima do vírus da raiva humana.

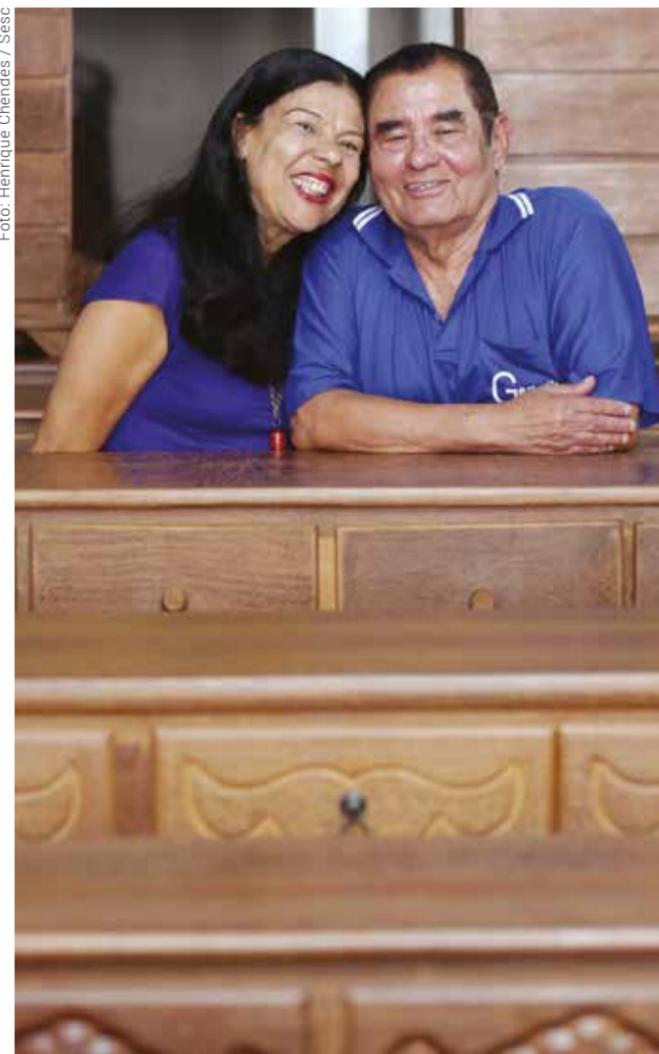


Foto: Arquivo Pessoal

(1) Em 1978, o empresário optou por focar as vendas em móveis de sucupira
(2) Loja em Venda Nova, onde está localizada há 40 anos

Prestes a completar 80 anos na defesa e fortalecimento do comércio de Minas Gerais, a Fecomércio MG tem apresentado a história de empresas que, há décadas, movimentam a economia no Estado e fazem parte da memória afetiva dos mineiros. Na última edição da Revista Sistema Fecomércio MG foi contada a trajetória de 70 anos da loja de material elétrico Othon de Carvalho. A matéria está disponível na revista de julho/agosto, na página da Federação (www.fecomerciomg.org.br).

Foto: Henrique Chendes / Sesc



Anita, braço direito de Geraldo na vida e na loja, tem papel importante na história da Gê Móveis

Criado pelo pai, um oficial de cartório que se dedicou à profissão durante 40 anos, Geraldo veio para Belo Horizonte prestar serviço militar em 1958. Depois de 5 anos no Exército, incentivado por um amigo empresário, decidiu iniciar sua trajetória na área comercial. Os móveis e colchões foram a sua escolha.

Com outros sócios, ele começou a fabricar e vender colchões no bairro São Francisco, na capital mineira, em 1964. Depois de 4 anos, a sociedade foi desfeita. Então, Geraldo decidiu arriscar: comprou as partes dos outros sócios e criou a Gê Móveis, negócio que passou por muitos endereços antes de chegar a Venda Nova, onde está há

quatro décadas. "Convivemos com alugueis durante anos e sobrevivemos, inclusive, a um incêndio na antiga loja do bairro Itapuã, em 1978", recorda-se.

O tempo fez o microempreendedor perceber que era preciso direcionar suas vendas. A escolha foi vender colchões, mas também móveis em sucupira para casa e escritório. "O colchão é um produto atrelado ao mobiliário. Então, percebi a necessidade de expandir meu negócio, sem perder o foco. Por isso, nos concentramos apenas nessas duas frentes."

Inovações

Há quatro anos, diante da forte concorrência e da crise, Geraldo e sua família viram na internet uma forma de aumentar a clientela e a visibilidade da loja. O negócio ganhou uma página on-line (gemoveisdesucupira.com.br), que funciona como um catálogo de produtos. "O site é um cartão de visitas da loja. Todo dia recebemos ligações de pessoas que viram nossos produtos na internet", conta.

A gestora de conteúdo do site é a parceira do empresário na loja e na vida, Anita Aparecida de Melo Elmais Oliveira. Casados, os dois cuidam da empresa há 40 anos. "Trabalhar na Gê Móveis foi e é uma pós-graduação com atualizações constantes. Amo o que faço. Aprendo todos os dias com fornecedores, entregadores, representantes e, principalmente, com a diversidade da clientela", declara Anita.

Além da esposa, Geraldo conta com a filha Ana Cristina Oliveira, que o auxilia frequentemente nas vendas, e com Carlos Moreira. Ajudante da loja há quase dois anos, ele colabora no que for preciso, o que faz da experiência enriquecedora. "Sou tratado com muito apreço por toda a família. O ambiente de trabalho agradável, e o senhor Geraldo é uma ótima pessoa, sério e comprometido com todos."

Para o futuro, o empresário deseja dias mais promissores para a economia do país e da Gê Móveis. "Tenho expectativa que as coisas melhorem. Hoje vendo um terço do que normalmente vendia, então, meu sonho é recuperar os números de quatro, seis anos atrás", diz, com a esperança de quem há 50 anos mostra ser possível empreender.

Aposta no engajamento

Empresários buscam fortalecer marcas e converter vendas por meio do marketing de conteúdo

POR LUCAS ALVARENGA



Fire Festival 2018 apresentou, em Belo Horizonte, as tendências para o marketing digital

Dez rãpidos passeiam pela tela do *smartphone*, oferecendo novas experiências e encurtando distâncias na jornada de compra de clientes mundo afora. De acordo com o Google, só no Brasil há 104 milhões de telefones inteligentes, que proporcionam inúmeras oportunidades de negócio no mercado digital e transformam de forma contínua a relação dos consumidores com o comércio tradicional.

mercado digital do que nas lojas físicas. O índice compõe uma pesquisa inédita da multinacional, divulgada no Fire Festival 2018, no Palácio das Artes, em Belo Horizonte. O evento, realizado em setembro pela *startup* Hotmart, é um dos maiores de empreendedorismo, marketing e cultura digital da América Latina.

Enquanto os dispositivos móveis popularizaram o acesso à internet, as redes sociais permitiram que pessoas compartilhassem histórias. Assim, em pouco tempo, vídeos de *youtubers*, textões no Facebook e fotos cheias de estilo no Instagram se espalharam em profusão, chamando a atenção de empresários de pequenas e médias empresas (PMEs). No país, eles não demoraram a perceber o imenso potencial de conversão de vendas contido nesse ambiente.

O head de Parcerias do Google, Adriano Nasser, destaca que seis em cada dez estabelecimentos desse porte, no Brasil, estão na internet, sendo que 80% acreditam vender mais pelo

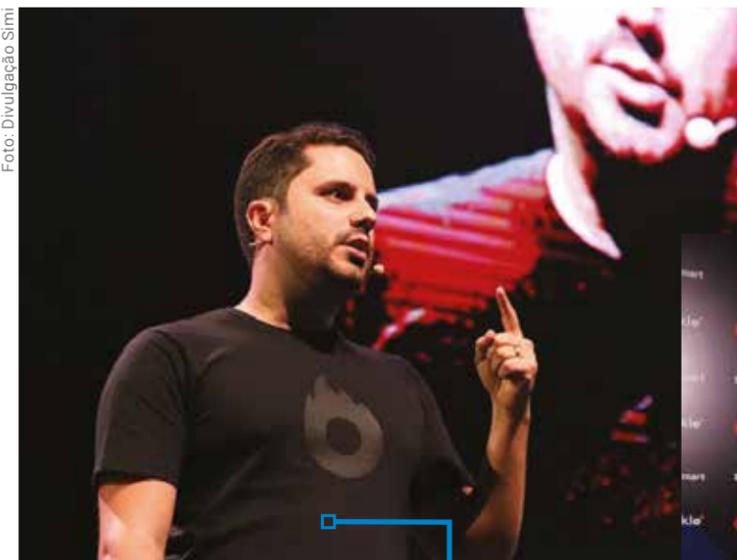
Foto: Inusitado Fotografia

Mineiros 'caem' nas redes

Entre as micros e pequenas empresas (MPEs) mineiras, uma tendência se confirma. No estado, 77% dos estabelecimentos têm acesso à internet, sendo que 70% usam o WhatsApp, conforme a pesquisa "Transformação Digital nas MPE", encomendada pelo Sebrae Minas. O aplicativo de mensagens mais popular do mundo auxilia desde a divulgação de produtos e serviços da empresa (57%) até o atendimento on-line ao cliente (53%) e a efetivação da venda (42%).

Vice-líder, o Facebook detém a atenção de 52% dos empresários de MPEs em Minas Gerais, embora apenas 36% dessas empresas mantenham páginas de negócios e 14% promovam vendas por esse canal. Além disso, 25% possuem site da empresa, mas só 11% comercializam pela página. "Os pequenos negócios usam tais ferramentas mais para divulgarem produtos e serviços do que para realizar vendas", observa a analista do Sebrae Minas, Bárbara Alves.

Procurando oportunidades



O fundador e CEO da Hotmart, João Pedro Resende, destaca que redes sociais como o Instagram, YouTube e Pinterest, em franca ascensão no país, demonstram grande potencial para investimento, especialmente nas áreas de saúde, beleza, esportes e gastronomia. "O custo-benefício das mídias digitais acelerou a fragmentação da publicidade. Hoje, pela internet, é possível que uma marca gaste menos e tenha resultados mais efetivos do que na TV."

Foto: Divulgação Simi

O retrato dessa nova realidade vem do Instagram, terceiro colocado em acessos no país. No Brasil, dois em cada cinco de seus usuários são impactados por uma página ou fazem compras por essa rede social. Os *stories* são um dos motivos desse sucesso. "Ao colocar o consumidor em contato com os bastidores de um produto ou serviço, eles estimulam a relação das marcas com seus clientes", ressalta a produtora executiva de marketing do Instagram, Sílvia Ramazzotti.

O empreendedor digital Mairo Vergara, dono de um curso de inglês homônimo, sabe que o envolvimento do consumidor é determinante para a conversão de cadastros em consumo. "Quem deseja comercializar na internet precisa focar na melhoria constante do seu produto, dominar uma estratégia de venda e produzir conteúdo gratuito, em todas as mídias que puder, para que, a cada lançamento, seja possível transformar o interesse em venda."

Há muitas oportunidades no mercado de marketing digital: conteúdo em vídeo, inteligência artificial, computação em nuvem. O importante, segundo Vergara, é conhecer aquela que melhor se adapta a jornada de compra do cliente e seus micromomentos de decisão. Afinal, ele é o foco de toda a campanha.



Vergara foi homenageado, no Fire Festival, pelos recordes de vendas

Foto: Divulgação Hotmart

DESTAQUE

Panorama da música brasileira

Minas ao Luar consolida novo formato com variedade de ritmos, estilos e artistas

POR SAULO PENAFORTE

O ano de 2018 foi de consolidação do novo formato de uma das maiores iniciativas de valorização da música brasileira. Foi neste período que o Minas ao Luar, realizado pelo Sesc, completou 24 anos de ininterrupta itinerância, apresentando em todas as regiões do estado uma programação artística variada.

Nessa fase, representando diversidade de ritmos e estilos, o projeto segue promovendo grandes encontros e fomentando a música, com apresentações gratuitas.

Para se ter ideia da intensidade da programação, apenas de janeiro a dezembro deste ano, o Minas ao Luar terá sido realizado em 34 municípios, alcançando, só neste período, um público de aproximadamente 170 mil pessoas.

Entre grupos e artistas da nova geração que ganharam espaço e destaque no Minas ao Luar estão: Giselle Couto, Graveola e o Lixo Polifônico, Thiago Delegado, Texas Radio, Zamat, Carla Sceno, Uncle's Band, Bloco da Vóvó Joana e Os Violeiros do Médio Paraopeba.



Foto: Allan Bertozzi / Sesc

Referência na cena pop, o Pato Fu comemorou 25 anos de existência em edições do Minas ao Luar

A cantora e compositora Giselle Couto, natural de Mariana, é uma das que comemora a possibilidade de se apresentar.



Foto: Arquivo pessoal

Natural de Mariana, Giselle Couto é um dos destaques da nova geração no Minas ao Luar

Depois de uma trajetória como intérprete, resgatando principalmente o samba e o choro, a artista apostou em suas composições, iniciando parcerias com compositores mineiros.

Influenciada pelo rico acervo brasileiro de sambas — desde Pixinguinha, Noel Rosa e Cartola, até os contemporâneos Paulinho da Viola, Paulo Cesar Pinheiro e outros grandes nomes — Giselle passeia pelo gênero criando suas melodias cheias de personalidade. “Trata-se de um projeto que respeita os artistas. Tive o prazer de dividir o palco com grandes nomes, além de conhecer muitas cidades. Tudo

muito emocionante”, garante.

Entre os mais conhecidos do grande público que tiveram espaço garantido é possível destacar: Wilson Sideral, Os Incríveis, Pereira da Viola, 14 Bis, Hamilton de Holanda, Fernanda Abreu, Sandra de Sá, Leoni, Flávio Venturini, Pato Fu, Trio Virgulino e Aline Calixto.

Trajetória musical

O Minas ao Luar surgiu em 1994, em Diamantina, por meio de um movimento de músicos mineiros liderados por Waldir Silva, falecido em 2013. Desde a criação do projeto, a iniciativa só cresceu e soma, hoje, mais de 700 edições em todas as regiões do estado e também fora de Minas Gerais, alcançando um público superior a dois milhões de espectadores. Todo esse sucesso já rendeu a produção de três discos, um livro e um DVD, gravado ao vivo, no Sesc Palladium, em BH. Tudo isso distribuído gratuitamente.

Fernanda Abreu foi uma das convidadas, em outubro, na edição realizada em Coqueiral, na região Sul do estado. A cantora, compositora e bailarina ficou famosa nos anos 1980 quando fez parte da banda Blitz. “É sempre uma alegria me apresentar em Minas Gerais, que tem um público super caloroso e receptivo. O projeto é lindo e realmente abre espaço para o trabalho dos músicos. Fiquei muito feliz de fazer parte. Espero poder voltar em breve”, disse.

Na estrada com o Minas ao Luar

Em outubro a cantora e compositora Fernanda Abreu apresentou o show ‘Amor Geral’ em Coqueiral, pelo Minas ao Luar. Em uma nova fase, a artista apresenta letras engajadas e que dialogam com o momento atual brasileiro. Além de mostrar músicas do seu nono álbum de estúdio, lançado em 2016, cantou os maiores sucessos dos seus 28 anos da carreira solo. A proposta da artista foi fazer uma celebração do amor e da diversidade por meio da música e da dança. Ela conseguiu.



Foto: Allan Bertozzi / Sesc

Em outubro Fernanda Abreu fez show em Coqueiral, sul do estado, pelo Minas ao Luar

INSPIRAÇÃO

Transformação pela dança

Espectáculos didáticos promovem formação de público

POR ANA PAULA RACHID

Segundo pesquisa* realizada pelo Sesc e a Fundação Perseu Abramo em 139 municípios do Brasil, 75% dos 2.400 entrevistados nunca foram a espetáculos de dança ou balé em um teatro. Pensando nesse cenário e no poder transformador da dança é que instituições como o Sesc realizam iniciativas de fomento a essa linguagem, como os espetáculos didáticos da Cia. Sesc de Dança. São apresentações artísticas gratuitas, seguidas de atividades formativas, direcionadas a estudantes, educadores, projetos sociais e grupos especiais realizadas no Sesc Palladium ou em parceria com teatros e escolas. Mais de 11 mil pessoas já conferiram a ação.



Quando eu danço me sinto capaz e realizada, diz Rafaela Scarpelli, de 14 anos

A ideia é apresentar coreografias diferentes do repertório da companhia, possibilitando a apreciação de um

breve panorama da evolução histórica da dança e suas possibilidades. Em seguida acontecem atividades formativas com o público, desenvolvendo a capacidade crítica e reflexiva e a aproximação com o universo da dança.

“O projeto enfatiza o trabalho de formação de público que a Cia. Sesc de Dança realiza, criando uma maior aproximação com a plateia, que é convidada a interagir com os bailarinos e a experimentar movimentos executados no espetáculo”, conta Priscila Fiorini, coordenadora artística da Cia. Sesc de Dança. Os espetáculos funcionaram como instrumentos que potencializam a percepção do público, que muitas vezes nunca teve contato com o balé clássico e a dança contemporânea, levando-os a desvendar os meandros da dança na contemporaneidade.

Rafaela Scarpelli, de 14 anos, aluna do Núcleo de Formação em Dança do Sesc, teve o primeiro contato com um centro cultural por meio dos espetáculos didáticos. “Foi uma oportunidade incrível essa aproximação com bailarinos profissionais. Aprendi muito e me deu mais vontade de seguir carreira. A dança me ensina a ter disciplina e compaixão”, diz.

Os espetáculos didáticos são gratuitos e é necessário agendamento prévio.

Informações: (31) 3439-8987 / (31) 3439-8985

* A pesquisa encontra-se no site do Sesc: www.sescmg.com.br

MEMÓRIA INSTITUCIONAL

Do início à expansão

Atenção à saúde marca atividades do Sesc em Minas



Foto: Memória Institucional Sesc

O Serviço Social do Comércio nasceu em 1946, após a 1ª Conferência Nacional das Classes Produtoras (Conclap), mais conhecida como Conferência de Teresópolis, por ter sido realizada um ano antes, em Teresópolis (RJ). As discussões culminaram na elaboração da Carta da Paz Social, que definiu as responsabilidades de cada participante para a construção da paz social e para a elevação dos padrões de vida em geral. Também foi proposto um fundo social para execução dos serviços sociais.

Hospital de Tisiologia do Barreiro foi construído pelo Sesc

O Sesc em Minas iniciou suas atividades dois anos depois, em 1948, com a posse dos conselheiros. A primeira ação foi em 1949, com a construção de um hospital especializado no tratamento de tuberculose, no Barreiro. Em 1958, após o término das obras, a gestão da instituição de saúde foi devolvida ao governo, que inaugurou o Hospital Julia Kubitschek.

Paralelamente, teve início o planejamento de atividades da assistência social, com as construções dos Centros Sociais, hoje chamados unidades. O primeiro a ser inaugurado, em 1955, foi o Centro Social Carlos Prates, atual Sesc Santa Quitéria. Três anos depois, foi aberta a Colônia de Férias em Venda Nova – voltada para o lazer, para a prática de exercícios ao ar livre e para hospedagem. No interior do estado, o primeiro Centro Social funcionou em Juiz de Fora, em 1957, e, em 1961, o Fim de Semana do Comerciante, atual Sesc Pousada Juiz de Fora.

Outro marco da história do Sesc em Minas foi a construção do edifício-sede para abrigar a área administrativa, que, até a década de 1960, ocupava ambientes da Fecomércio e do Senac. Em 1970, ficaram prontos os três primeiros andares. Somente em 1978 foram concluídos os 16 pavimentos. Desde então, o Sesc em Minas não deixou de se expandir pelo estado e até no Rio de Janeiro.

* Conteúdo elaborado pelas analistas de Memória Institucional Ângela Araújo, Bruna Castro e Juliana Castro

Esta página é uma seção fixa da Memória Institucional do Sesc, dedicada a resgatar a importância de preservar a história da instituição. Acompanhe!

Câncer de mama e próstata: cuidado sempre

Diagnóstico precoce das doenças garante chance de cerca de 90% de cura

POR CAROLINE MELO

Cuidar da saúde deve ser uma prática constante, mas em outubro e novembro, essa pauta ganha ainda mais expressão. É que esses meses são dedicados à conscientização da população sobre a prevenção e o diagnóstico precoce do câncer de mama e do câncer de próstata.

Desde 1981, o Sesc em Minas atua na área da Saúde com serviços de excelência e reforça seu compromisso com essas causas. Tanto que possui duas unidades móveis de saúde totalmente dedicadas à mulher, o Sesc Saúde Mulher, além de oferecer atendimentos nas especialidades de clínico geral e geriatria no Sesc Centro de Excelência em



Foto: Henrique Chendes / Sesc

Sesc Saúde da Mulher realiza 1.800 mamografias por ano e já atendeu cerca de 7.500 mulheres

Saúde. Também promove ações para despertar a atenção dos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo e sociedade para os cânceres de mama e de próstata.



Foto: Arquivo pessoal

Maria Auxiliadora descobriu os primeiros nódulos na mama e no colo do útero há 29 anos. Desde então, a visita ao mastologista é periódica

A aposentada Maria Auxiliadora Pereira, de 60 anos, conhece bem a importância do acompanhamento médico. Após o nascimento da filha mais nova, Larissa, de 29 anos, ela descobriu nódulos benignos no colo do útero e na mama esquerda. Logo procurou um mastologista e adotou uma rotina médica para diminuir a possibilidade de desenvolver um câncer. Moradora de Cruzília, no Sul de Minas, sempre faz mamografias no Sesc Saúde Mulher quando a unidade móvel está em sua cidade. A recomendação é que o exame seja ofertado a cada dois anos para mulheres entre 50 e 69 anos, mas no caso dela, o procedimento deve acontecer anualmente. “Vi na carreta do Sesc a oportunidade de continuar cuidando da minha saúde. Da última vez, há um ano e meio, descobrimos outro nódulo na mama. A partir daí, procurei um mastologista e fui operada”, conta. “Se não fossem todos esses cuidados, talvez eu nem estivesse viva, porque os médicos deixam claro a predisposição que tenho e o risco que é não se cuidar adequadamente”, reforça.

De acordo com o Instituto Nacional de Câncer (INCA), o câncer de mama é o segundo tipo mais comum entre as mulheres no Brasil. E quando o diagnóstico é precoce, as chances de cura chegam a até 90%. Os principais sintomas são nódulos fixos e geralmente indolores, seguidos de pele avermelhada, retraída ou como uma casca de laranja, alterações no bico do peito, pequenos nódulos nas axilas ou no pescoço e saída de líquido nas mamas.

“As mulheres precisam estar atentas à saúde das mamas. É importante também cuidar da alimentação, praticar exercícios físicos, não ingerir bebidas alcoólicas, não fumar e controlar o peso”, explica a supervisora de Serviços Sociais do Sesc Angelina Vidal.

Essas recomendações são válidas para diminuir a probabilidade de desenvolver várias outras doenças, como explica o clínico geral e geriatra do Sesc Leandro Stenio Seabra. “O câncer de próstata é o segundo mais comum entre os homens no Brasil. E é comprovado que hábitos de vida saudáveis são fatores protetores para o aparecimento dessa e de outras doenças”, evidencia.

O INCA divulga que o câncer de próstata é mais frequente em homens com mais de 60 anos. Se tratado no início, as chances de cura podem chegar a 95%. Os sintomas podem ser dificuldade para urinar, aumento das idas ao banheiro e sensação de bexiga não completamente vazia. “Ainda existe preconceito na população masculina em relação ao exame de toque retal. Os homens, de um modo geral, têm resistência para falar sobre doenças ou para realizar exames. E mais importante que realizar exames de rastreio, é uma avaliação médica periódica e a observação de alterações que o corpo pode mostrar”, conclui Leandro.

Aos 44 anos, Valdir Roque procurou o médico depois de não conseguir mais urinar sem dor. O diagnóstico veio rápido: câncer de próstata. A doença pegou o pai de família de surpresa. “Não me preocupava em ir ao médico, até que fui surpreendido pela notícia do nódulo. O homem precisa parar de ter preconceito e cuidar direito da saúde”, conta o aposentado que, hoje, está com 77 anos e conseguiu vencer a doença.



Foto: Tarcísio de Paula / Sesc

Há 33 anos Valdir tratou câncer de próstata e hoje leva uma vida saudável

Novos *acordes* para a vida

Jovens criam novas perspectivas na Orquestra de Câmara e no Coral Jovem Sesc

POR SAULO PENAFORTE

A música e a arte estão transformando a vida de jovens mineiros em Belo Horizonte e Teófilo Otoni, no Vale do Mucuri. Ao aprenderem a tocar e a cantar na Orquestra de Câmara e no Coral Jovem Sesc, centenas de estudantes ganham a chance de mudar o próprio destino.

Tudo começou em 2012. Foi neste ano que - pensando no aspecto transformador do ensino da música - a instituição criou esses dois projetos para promover o aperfeiçoamento artístico, social e cultural de alunos da rede regular de ensino.

Voltado preferencialmente para estudantes entre 10 e 19 anos, dependentes de trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, a participação nos projetos é totalmente gratuita. Nas unidades do Sesc nestes municípios eles encontram todas as ferramentas necessárias para o aperfeiçoamento artístico. Isso ocorre por meio de vivências diárias nas aulas de contrabaixo, violino, viola, violoncelo, musicalização e prática de conjunto.

O núcleo de BH, regido pelo maestro Eliseu Barros, foi o primeiro a ser criado. São 130 vagas para alunos da rede regular de ensino da capital e Região Metropolitana.

Foto: Tarcísio de Paula / Sesc



Foto: Tarcísio de Paula / Sesc



Ao todo 600 jovens já passaram pelos projetos musicais do Sesc em BH e Teófilo Otoni

Complementar à Orquestra em BH, em 2012, também foi criado o Coral Jovem Sesc, regido pela maestrina Flávia Campanha. O grupo é formado pelos 130 alunos da Orquestra e possui repertório composto por canções eruditas e populares. O Coral surgiu como uma atividade vinculada à Orquestra, mas com o tempo ganhou vida independente.

Já em Teófilo Otoni o projeto tem regência do maestro Yan Guimarães. No Vale do Mucuri as atividades começaram em 2014. São 90 vagas para alunos da rede regular de ensino da região. Ao todo, 600 estudantes já passaram pelos projetos de formação musical do Sesc em Minas.

Aprendiz de violino, a aluna Dhamária Ribeiro se refere às experiências vividas no núcleo de Teófilo Otoni como “os melhores momentos da vida”. Além disso, ela gosta de contar como se desenvolveu após ingressar no grupo. “O curso ajudou muito no modo de me expressar. Hoje, sou aberta a experimentar todas as ações promovidas pelo Sesc na unidade”, garante.

Laura Carolina Santana Luiz, 19 anos, é outra estudante da Orquestra em BH. Para ela, a sensação de subir ao palco para tocar em um conjunto orquestral é indescritível. A jovem estuda com o violoncelo emprestado pela instituição porque a família ainda não conseguiu comprar um instrumento. Sem reclamar, ela segue em frente com os estudos e se prepara para cursar faculdade de música. Sua vida mudou de rumo aos 14 anos, quando a mãe soube do processo de seleção do projeto musical do Sesc.

“Minha mãe insistiu muito para eu participar da seleção porque queria que eu melhorasse o desempenho na escola

e outras coisas que ela achava positivo nesse tipo de projeto. Eu me tornei uma pessoa mais responsável, mais preocupada com o futuro, com os estudos e dedicada”, garante Laura.

O aprendizado e as conquistas não se limitam aos estudantes. Natural de Teófilo Otoni, o maestro Yan Guimarães relata que trabalhar em sua cidade natal era um sonho.

“Cheguei a deixar a minha cidade porque era impossível alcançar esse objetivo. O Sesc mudou essa realidade. O trabalho com esses alunos, na minha terra, é motivo de orgulho não apenas para as famílias, mas para todo o município”, comemora.



Foto: Henrique Chendes / Sesc

Estudante de violino, Dhamária Ribeiro disse que passou a se expressar melhor na vida

Oportunidades

Interessados em participar do projeto em BH ou em Teófilo Otoni, em 2019, devem ficar atentos ao processo seletivo. As inscrições estão abertas e vão até 11 de dezembro de 2018. Na capital, as inscrições devem ser feitas no Sesc Palladium (Av. Augusto de Lima, 420 / Rua Rio de Janeiro, 1046 - Centro). Já em Teófilo Otoni, na central de atendimento da unidade (Av. Bernarda Barbosa Laender, 146, Centro). Mais informações sobre os projetos: www.sescmg.com.br

TURISMO

Muito além das igrejas e museus

Patrimônio Cultural da Humanidade, Ouro Preto também é cultura, ecoturismo e muito mais

POR ANA CLÁUDIA GONÇALVES E LEONARDO ABREU

Ouro Preto está entre os destinos de turismo mais procurados do Brasil. Localizada na Serra do Espinhaço, região central do estado, a cidade encanta por sua arquitetura colonial e seu passado profundamente ligado à história do Brasil. Mas se engana quem pensa que um passeio pelas ladeiras locais se resume a isso. Apesar de sua tradição histórica e religiosa, Ouro Preto é muito mais que igrejas e casarões seculares. Patrimônio Cultural da Humanidade, a cidade ainda possui uma natureza exuberante, e muita cultura.

Quem gosta de ecoturismo, por exemplo, pode fazer trilhas e visitar os parques, cachoeiras e represas nos arredores da cidade. Um dos pontos mais procurados é o Pico do Itacolomi, principal atração do Parque Estadual do Itacolomi. Com 1.772 m de altitude, o local era um ponto de referência para os antigos viajantes que passavam pela Estrada Real.

Lavras Novas, distrito de Ouro Preto, também é uma ótima sugestão de passeio, não só para quem procura contato

com a natureza e esportes de aventura. O lugarejo também é um dos principais destinos românticos do estado.

Festas e cultura

Ouro Preto também é cultura. Durante todo o ano acontecem festas populares e festivais que agitam e resgatam a tradição cultural da cidade. O Carnaval; a Semana Santa, a Mostra de Cinema de Ouro Preto (CineOP), em junho; o Festival de Inverno de Ouro Preto e Mariana, em julho; o aniversário da Escola de Minas – a tradicional Festa do 12 – em outubro; são algumas das comemorações que fazem parte do calendário anual de eventos ouro-pretano.

História e religião

O turismo histórico e religioso é responsável por grande parte do fluxo de pessoas que visitam a cidade durante todo o ano. São diversos museus e outros espaços que guardam memórias de importantes momentos da história do Brasil, como o Museu da Inconfidência que preserva documentos, mobiliário, obras de arte e peças do período da Independência do país.

A beleza e arquitetura de suas mais de 20 capelas e igrejas contribuem para que Ouro Preto seja um dos maiores conjuntos de arte barroca do Brasil. A beleza

desse conjunto arquitetônico é famosa no mundo inteiro e atrai turistas de diversos países. Merece atenção especial por sua importância histórica e artística a Igreja de São Francisco de Assis, projetada e decorada por Aleijadinho.

Sesc em Ouro Preto

“A história do Brasil passa por Ouro Preto e isso faz da cidade um dos destinos turísticos mais procurados do país”, ressalta Bruno Alves Munhon, gerente de Hospitalidade do Sesc em Minas. “Ter uma unidade de hospedagem em um lugar tão visitado é extremamente estratégico para nós, pois recebemos turistas de todos os cantos do Brasil o ano inteiro. Com isso ajudamos a viabilizar o Turismo Social do Sesc na região”, explica.

Para curtir todo o encanto da antiga capital do estado, o Sesc Ouro Preto é refúgio em meio às belas montanhas e vegetação natural, localizado ao lado da Reserva Ecológica do Tripuí, na Rodovia dos Inconfidentes. A infraestrutura permite receber 500 hóspedes e conta com área de lazer completa com piscina, quadras poliesportivas, trilhas para caminhada, salão de jogos e sauna. A criançada se diverte com uma programação recreativa especial. As acomodações dividem-se em bangalôs e apartamentos. O Sesc ainda disponibiliza *transfer* gratuito da pousada ao centro histórico.

(1) O Pico do Itacolomi é um dos pontos preferidos para quem pratica o ecoturismo na região - Foto: Gabriel Garcia

(2) As festas populares também são atrativo turístico em Ouro Preto - Foto: Universo Produção

(3) CineOP movimentou a cidade histórica durante o inverno - Foto: Leo Lara / Universo Produção

(4) O Sesc Ouro Preto tem estrutura completa de hospedagem e lazer - Foto: Henrique Chendes / Sesc



18



19



JEITO SENAC

Quem tem faz a diferença

Senac torna-se Centro de Testes Autorizado Pearson VUE para a certificação internacional

POR GLAYCE LIMA

Analista de redes Leandro Henrique Nascimento, 30 anos, está investindo em sua carreira para se tornar um profissional mais completo e diferenciado. Uma das etapas para conquistar esta meta é se transformar em um especialista nos produtos das maiores fornecedoras mundiais de tecnologia da informação. Ele se prepara para obter as certificações internacionais, que funcionam como uma credencial das marcas concedida a profissionais que executam seus serviços.

No momento, ele busca o Cisco Certified Network Associate Routing and Switching (CCNA), que o autorizará, entre outras atividades, a instalar e operar algumas soluções desenvolvidas pela empresa. Ele já realizou o primeiro módulo preparatório e, em breve, fará a prova. "No Senac, o material didático é da própria fabricante e os professores são licenciados. Realizar os testes aqui também me proporciona mais segurança, pois conheço o ambiente e posso levar essa carga de apoio que recebi de toda a equipe", destaca.



Foto: Geraldo Rodrigues

Leandro Nascimento se prepara para uma das certificações da Cisco

Centro de Testes

Após passar por uma avaliação criteriosa que engloba diversos processos, entre eles a preparação da infraestrutura e o treinamento e certificação de funcionários, o Senac tornou-se um polo estadual de aplicação de testes para certificações profissionais internacionais.

Agora a instituição possui um Centro de Testes Autorizado Pearson VUE. Com isso, foi credenciada pela líder mundial em exames de certificação a oferecer as provas oficiais das principais empresas dos mercados de *hardware*, *software*, telecomunicações, enfermagem, arquitetura e outros segmentos.

"As certificações profissionais agregam valor ao currículo do aluno que se diferencia frente ao mercado de trabalho. Além disso, traz uma maior tranquilidade para as empresas em relação ao domínio do conhecimento do candidato e ao que ela realmente necessita e busca deste profissional", explica o gerente de Produtos Educacionais do Senac, Marcelo Vicente Alves.

Os exames de certificação aplicados atendem a mais de 60 empresas líderes na indústria de tecnologia da informação, incluindo, entre outras, Microsoft, Oracle, Cisco, Adobe, CompTIA, LPI, ITIL, PMI, Novell, IBM, Sun, Avaya, Allaire e Siebel.

Além das certificações, o Senac possui cursos preparatórios para os testes, agregados a vários grandes parceiros mundiais como: Cisco System (Certificação CCNA), LPI Linux (Certificação LPI Linux) e Exin (Green it Citizen, Cloud Computing e ISO 27002).

Cabine monitorada

As provas serão aplicadas no Núcleo de Pós-Graduação, que funciona em Belo Horizonte. O local recebeu uma cabine climatizada e monitorada para proporcionar conforto e

BENEFÍCIOS DA CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL

- ✓ **Atesta seus conhecimentos**
- ✓ **Aumenta o potencial de crescimento e oportunidades dentro da empresa**
- ✓ **Amplia as oportunidades também no mercado**
- ✓ **Acelera seu desenvolvimento profissional**
- ✓ **Possibilita a conquista de melhores salários**

um ambiente tranquilo e seguro a quem faz a prova on-line. As provas simulam ambientes profissionais e situações reais para testar a capacidade do candidato em promover soluções.

"Ao ser credenciado como Centro de Certificações da Pearson VUE, o Senac possibilita a inúmeros profissionais de áreas como TI, Saúde e Telecomunicações ampliar seus conhecimentos com a chancela dos fabricantes", explica o coordenador de Educação da Gerência de Produtos, Wellington Meirelles.

Os testes para as certificações podem ser realizadas por qualquer pessoa e não há pré-requisitos. Os resultados são processados e apresentados no término dos testes. Mais informações sobre os cursos e exames oferecidos para a certificação profissional podem ser obtidas pelo telefone **(31) 3048-9405** ou pelo e-mail **certificacoes@mg.senac.br**.

COM A PALAVRA

Gentileza à moda *shinsetsu*

Clóvis de Barros explica como aplicar conceitos no dia a dia

POR ALEXANDRE FARID

A Revista Fecomércio MG traz, com exclusividade, uma entrevista com o doutor e livre-docente pela Escola de Comunicações e Artes da USP, Clóvis de Barros Filho, um dos palestrantes sobre filosofia e ética mais requisitados atualmente.

Ele esteve em Belo Horizonte, com o apoio do portal Rede de Carreiras, mantido pelo Senac, para lançar seu novo livro, "Shinsetsu: o poder da gentileza". Confira nesta entrevista como os conceitos apresentados na obra podem ser aplicados no nosso dia a dia, em especial, por quem trabalha no comércio de bens e serviços.

O que significa *shinsetsu*?

Shinsetsu é uma palavra do idioma japonês que quer dizer, ao mesmo tempo, gentileza, amabilidade e respeito. Mas o conceito vai além da simples polidez, pois depende de uma decisão de conduta genuinamente preocupada com o bem-estar do outro. Vai além de dizer bom dia para alguém dentro do elevador. *Shinsetsu* é ser incapaz de praticar qualquer ato em benefício próprio, por menor que seja, que possa causar dano, tristeza ou

incômodo a qualquer um.

Como este conceito funciona na prática?

Esse é o miolo da cultura de convivência japonesa. Se, por exemplo, você perguntar para uma pessoa no Japão onde fica determinado lugar, ela é capaz de deixar seu posto de trabalho e te levar até aonde você quer ir. Inclusive, isso já aconteceu comigo. É tudo uma

questão de você se doar um pouco para o outro e ter a absoluta certeza de que, quando for a sua vez de ter uma necessidade, não faltará quem te ajude. Uma ação dessas num país ocidental, contudo, pode até fazer com que uma

pessoa perca o emprego.

Como aplicá-lo nas atividades do comércio, por exemplo?

Posso propor uma situação em que um cliente entre numa loja e o comerciante aja na intenção de vender um produto mais caro, sem necessidade, ou queira vender mais do que a pessoa tenha intenção ou condições de comprar, sem nem se preocupar com o que a ela efetivamente precisa.

Shinsetsu é ser incapaz de praticar qualquer ato em benefício próprio, por menor que seja, que possa causar dano, tristeza ou incômodo a qualquer um.

Esse profissional pode até ter conseguido fazer uma venda maior do que faria. Mas será que ele realmente foi bem-sucedido com isso? É preciso lembrar que o relacionamento não termina ali. Quando a pessoa chegar em casa e perceber que comprou algo de que não precisava, ela se sentirá enganada e a confiança será quebrada. Achar que se deu bem numa venda desse tipo é ter uma visão míope, pois o empresário não terá colaborado para a sustentabilidade do próprio negócio e tampouco para a do comércio em geral.

E qual seria a forma adequada de agir, segundo o conceito de *shinsetsu*?

Seria o vendedor estar genuinamente preocupado em ajudar o cliente a resolver o seu problema. É ao mesmo tempo uma coisa muito fácil de entender, mas difícil de

ser praticada por quem só pensa em si mesmo. Gentileza é colocar-se a serviço do outro, é não considerar o cliente como um mero instrumento do seu lucro.

Além do varejo, onde podemos aplicar estas atitudes?

Esses conceitos são universais e podem ser aplicados em cinco minutos de atendimento em uma padaria, ou no atendimento a um paciente que passa três meses num hospital, ou na venda de um apartamento que será usado durante uma vida inteira.

Se o japonês pode usar seu conceito de gentileza para fabricar um carro melhor do que o americano, porque se preocupou em servir bem o seu cliente, qualquer empresário também pode muito bem ter sucesso agindo dessa maneira.



Foto: Genilton Elias

Clóvis de Barros esteve em BH, com apoio do Rede de Carreiras, para lançar seu novo livro

REFERÊNCIA

Talentos que se multiplicam

De geração em geração, Senac se fortalece como referência na gastronomia

POR GLAYCE LIMA

Pode ser em um restaurante, em um festival ou mesmo em um *reality show*. Se o assunto é gastronomia, há sempre um profissional do Senac envolvido. Ele vai estar à frente da cozinha, nos bastidores, na produção ou até mesmo no gerenciamento de um negócio.

Atuando com a oferta deste tipo de curso desde a década de 60, o Senac viu o mercado se transformar. A instituição se adaptou para atender à demanda por profissionais cada vez mais completos que, além de colocarem literalmente “a mão na massa”, também são capazes de gerir e empreender.

A última edição do Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, por exemplo, ilustra bem o protagonismo do Senac nessa área. Considerado um dos maiores e mais completos do país, o evento reuniu várias gerações de profissionais e chefs que já passaram pela escola. Em um dos jantares com menu degustação que aconteceu na cidade, Ivo Faria e Luciano Avellar dividiram a execução dos pratos e contaram com o apoio de outros profissionais e jovens estudantes dos cursos de graduação e MBA do Senac. Entre eles, Ana Clara Martiniano que já tem no currículo o troféu de vencedora de uma edição do programa “Que Seja Doce”, do canal GNT.

Encontro de gerações

O renomado Ivo Faria foi aluno do curso técnico de Cozinha do Senac na década de 70. Trabalhou ainda como professor-assistente na instituição onde, anos depois, assumiu o cargo de instrutor-chefe.



Foto: Adalberto de Melo “Pygmeu”

Para a aluna Ana Clara, que já venceu um *reality show*, a realidade não é como a apresentada nas telas: “a profissão exige trabalho duro”

“Quando comecei meus estudos, a instituição era a única que oferecia o curso técnico de Cozinha na cidade, com foco na formação de mão de obra para restaurantes. Tive a oportunidade de conhecer pessoas que me ensinaram muito do que sei hoje e que me incentivaram a seguir em frente. Adquiri e compartilhei conhecimento e sou muito grato por isso”, ressalta.

Outro profissional que recebeu destaque é o chef Luciano Avellar. Nascido em Barbacena, ele foi aluno do curso de Cozinheiro no Hotel Escola Senac Grogotó, em 1995, e trabalhou na Europa por cinco anos. “Vivi momentos marcantes, como o convite para participar do processo seletivo e me tornar chef executivo da instituição. Na época estava trabalhando em Florianópolis e essa era a chance de voltar e cozinhar em meu estado”, contou Avellar, que hoje comanda o Restaurante-Escola de Belo Horizonte.

A personagem mais nova desse encontro é Ana Clara Martiniano, 27 anos, aluna do curso de MBA em Gestão Gastronômica e Hoteleira. A relação dela com a cozinha vem da infância, quando observava a mãe e as tias preparando receitas. Hoje, já passou por experiências em grandes restaurantes, cafés e confeitarias. Um dos grandes

momentos de sua carreira foi quando venceu uma edição do programa “Que Seja Doce” no ano passado.

“Foi uma mistura de emoções, fiquei tensa pelas provas, mas sabia que meu conhecimento e as experiências vividas no Senac me ajudariam. Todos os ensinamentos repassados pelos professores e as atividades práticas me deram esse suporte na competição”, conclui. Assim que terminar sua pós-graduação, Ana pretende complementar sua formação com uma experiência internacional.

O novo chef

“O Senac foi e é a referência no ensino da gastronomia. Somos pioneiros no mercado em proporcionar a formação profissional técnica apurada e profunda, o que é reconhecido”, declara o gerente de produtos em Gastronomia, Turismo e Hotelaria do Senac, Hans Aichinger. O atual portfólio da instituição conta com 23 cursos básicos e profissionalizantes na área, além de um curso de graduação e outro de MBA. O eixo de Hospitalidade e Gastronomia, envolvendo também o Turismo, já contou com a participação de 45 mil alunos, só nos últimos seis anos.



Foto: Genilton Elias

Os chefs Ivo Faria (de preto, ao centro) e Avellar (ao lado dele) contaram com apoio de outros profissionais e alunos do Senac em Tiradentes

Com a globalização, o fácil acesso à informação e os avanços tecnológicos, novas tendências gastronômicas surgiram e o mercado se atualizou. Além do cenário, o perfil do chef de cozinha sofreu mudanças ao longo dos anos.

Ivo Faria lembra que, no início de sua carreira, a profissão era vista com preconceito. "Quando comecei as opções de trabalho eram poucas, não existia a variedade de produtos apresentada hoje e poucos tinham a oportunidade de trabalhar ao lado de bons chefs. Agora, percebo que os jovens têm acesso, de uma forma mais fácil, a mais conhecimentos e oportunidades. No entanto, também percebo que esses jovens chefs estão dando importância a questões mais amplas e deixando de lado os ensinamentos básicos e técnicos da cozinha. Compreender e estudar essas noções básicas é essencial para a carreira de um bom chef", destaca.

Alguns anos se passaram certas questões continuaram recorrentes, como lembra Avellar. "O profissional daquela época tinha um perfil mais mão na massa, era preparado para atuar intensamente na prática de cozinha, para produzir. O profissional formado atualmente possui também um perfil de gestor e ainda é capacitado para administrar o negócio", compara.

Para Ana Clara Martiniano, a profissão recebeu um certo *status* com os programas de TV e competições gastronômicas. Porém, a realidade não é como a apresentada nas telas. "A profissão exige trabalho duro. O chef precisa dominar as técnicas, procurar se capacitar sempre e se manter atualizado, ter noções de gestão do negócio, saber liderar a equipe, respeitar e cuidar do seu trabalho", conclui.



Quem quer solução na prática faz **curso** no **Senac.**

MBA, Graduação,
Cursos Técnicos
e Cursos Livres.

Inscriva-se:
0800 724 4440
mg.senac.br

Senac

EM CURSO

Desejado por elas

O tecnólogo em Gestão da Qualidade é bastante requisitado por empresas de diversos segmentos

POR RENATA GIORDANI

Uso de tecnologia de ponta, respeito às exigências da legislação brasileira e aos padrões internacionais, bem-estar dos funcionários e satisfação de clientes cada vez mais exigentes. Tudo isso aliado à máxima eficiência, à redução de custos e ao mínimo de impacto ambiental. Esses são alguns dos requisitos de sobrevivência de uma empresa no mercado atual. Não seria diferente com a Ingleza, indústria mineira, localizada em Santa Luzia (MG), que fabrica mensalmente cerca de 8 milhões de produtos de higiene e limpeza.

Lá, localizamos a assistente de Qualidade, Ana Carolina Catarino, ex-aluna do curso de graduação tecnológica em Gestão da Qualidade da Faculdade Senac. “Sou responsável

por analisar, inspecionar e verificar não-conformidades do processo de embalagem fornecida por terceiros, de acordo com as especificações técnicas, além da liberação do produto final para que atenda às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)”, esclarece a funcionária.

Ana Carolina escolheu o curso da Faculdade Senac por indicação de amigos e está bem satisfeita com o investimento realizado. Além da bagagem profissional dos professores, o que mais chamou a atenção da ex-aluna foi a predisposição do corpo docente na solução de problemas. “Eles tiraram dúvidas sobre os desafios da área onde atuo e isso foi muito importante para minha carreira. No meio do curso, fui promovida de auxiliar para assistente de qualidade”, orgulha-se.

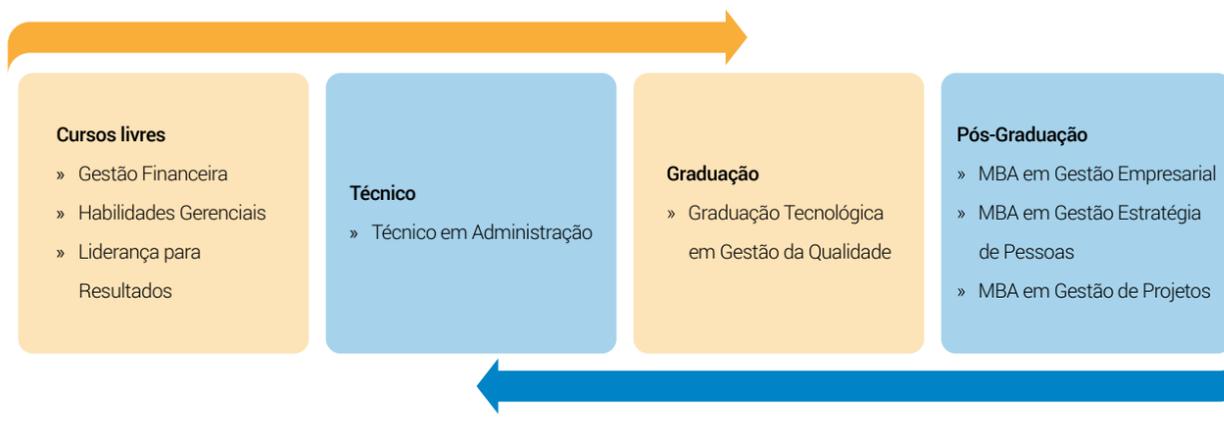


Foto: Genilton Elias

Fernando Toledo é consultor, auditor da Qualidade e coordena as turmas do curso de graduação tecnológica da Faculdade Senac

Itinerário formativo

No Senac, você constrói o seu caminho profissional. Veja as oportunidades de cursos em diversas modalidades para você se especializar na área da Qualidade:



O profissional

O tecnólogo em Gestão da Qualidade é requisitado por empresas dos mais variados segmentos: industrial, do comércio, de serviço (público e privado), de saúde, educacional e financeiro. “As organizações estão apostando em profissionais especializados em Gestão da Qualidade para melhorar o desempenho de suas atividades como um todo e se destacar no mercado. Eles auxiliam a alta direção a obter os melhores resultados por meio da implantação de processos e procedimentos padronizados”, afirma o coordenador do curso na Faculdade Senac Unidade Contagem, Fernando Toledo Almeida. “Dependendo do porte da empresa e da sua atuação, é possível ter ganhos mensais de até R\$20 mil”, acrescenta.

Por que Gestão da Qualidade?

No Senac, o aluno desenvolverá a avaliação sistemática dos procedimentos, das práticas e rotinas internas e externas de uma organização, de acordo com as normas e os padrões reconhecidos pelos sistemas de gestão da qualidade, como ISO, Inmetro, ABNT, entre outros. O curso tem duração de dois anos, ganhou nota 4 pelo Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade) e está entre os melhores do país. Em sala de aula, o aluno desenvolve um projeto real de certificação da ISO 9001.

Outro diferencial da Faculdade Senac é que, a cada módulo concluído, o aluno tem direito a uma titulação parcial. Em ordem crescente, os títulos são: Auxiliar de Controle da Qualidade, Assistente de Qualidade, Analista de Controle de Qualidade e Tecnólogo em Gestão da Qualidade.

O tecnólogo em Gestão da Qualidade pode atuar como auditor interno, gestor do serviço de qualidade, prestar consultorias, desenvolver, implantar e acompanhar metodologias e sistemas de gestão, analisar processos, métodos de trabalho e produtos, além de capacitar profissionais envolvidos.

Vestibular contínuo

Para os interessados neste curso, a Faculdade Senac está com as inscrições abertas. A prova deve ser agendada de segunda a sábado e a nota do Enem também pode ser utilizada para ingresso na faculdade. A instituição fica na rua das Paineiras, 1.300, bairro Eldorado, em Contagem.

Para mais informações, acesse o site ou ligue **0800 724 4440**.



EU COMPARTILHO

Quantas são as capitais de Minas?

De pé de moleque a pedras preciosas, cidades são reconhecidas por suas principais atividades econômicas

POR ALEXANDRE FARID

Qual é a capital de Minas Gerais? Se você disse Belo Horizonte, acertou... e errou! Em nosso estado, algumas cidades são tão identificadas por suas atividades econômicas que acabam por se tornarem conhecidas como "capitais" dos bens que produzem.

Do pé de moleque ao boi zebu, da cachaça às pedras preciosas, dos calçados esportivos à carne de sol, essas cidades representam a diversidade das nossas riquezas e chamam a atenção dos turistas, seja para adquirir seus produtos, seja para conferir sua cultura e belezas naturais.

Conheça aqui algumas dessas joias mineiras e veja que vale a pena fazer uma visita.

Carne de Sol



Mirabela

Região: Norte de Minas / Distância de Belo Horizonte: 497 km

Mirabela tem a reputação de produzir a melhor carne de sol do Brasil, tanto que o produto lidera as vendas no comércio da cidade, que tem a pecuária como sua principal atividade econômica. Não é à toa que ficou conhecida como Capital Nacional da Carne de Sol.

Pé de moleque



Piranguinho

Região: Sul de Minas / Distância de Belo Horizonte: 436 km

Considerado identidade cultural de Piranguinho, o pé de moleque do município é tão famoso que se tornou símbolo gastronômico do Circuito Turístico Caminhos do Sul de Minas. A prefeitura, inclusive, instituiu o selo de qualidade municipal para atestar a procedência do doce e evitar as falsificações.



Cachaça

Salinas

Região: Vale do Jequitinhonha / Distância de Belo Horizonte: 640 km

Salinas, a Capital Mundial da Cachaça, é conhecida como o município de maior referência na produção da bebida símbolo da história e da cultura brasileira. A economia da região gira em torno do produto, comercializado em todo o país e no exterior.



Malhas

Jacutinga

Região: Sul de Minas / Distância de Belo Horizonte: 478 km

Jacutinga é conhecida como polo de fabricação de malhas de tricô, sendo responsável por parte significativa da produção nacional do setor. Seu parque industrial de mais de mil pequenas empresas utiliza tecnologia de primeira geração. Daí, o merecido título de capital do produto.

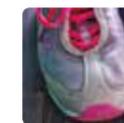


Calçados Esportivos

Nova Serrana

Região Central / Distância de Belo Horizonte: 133 km

Nova Serrana é famosa por ser a Capital Nacional dos Calçados Esportivos. Originalmente artesanal, a produção em escala industrial só começou a ocorrer a partir de 1948, com a implantação da primeira fábrica de botinas. Atualmente, o município se tornou responsável pela produção de grande parte dos calçados esportivos no Brasil.



Pedras Preciosas

Teófilo Otoni

Região: Jequitinhonha-Mucuri / Distância de Belo Horizonte: 450 km

No riquíssimo subsolo, formaram-se, há milhões de anos, águas marinhas, topázios, berilos, turmalinas, crisoberilo, alexandrita, ametistas, quartzo róseo, olho-de-gato e outras gemas. A razão para a diversidade é a localização do município na província pegmatítica Oriental do Brasil, uma das mais ricas áreas mundiais de produção de pedras preciosas.



Móveis

Ubá

Região: Zona da Mata / Distância de Belo Horizonte: 392 km

A fabricação de móveis em Ubá é destaque no Brasil e vem ganhando espaço no mercado internacional. É o maior polo moveleiro de Minas Gerais e o terceiro do país, juntamente com outras oito cidades vizinhas, além de se firmar também como polo regional de confecção.



Boi zebu

Uberaba

Região: Triângulo Mineiro / Distância de Belo Horizonte: 489 km

Todos os anos, em maio, acontece em Uberaba a Exposição Internacional de Gado Zebu (Expozebu). Só em 2018, foram movimentados R\$ 176 milhões em negócios. Maior centro de referência em embriões bovinos e maior centro mundial de melhoramento genético da raça, o município abriga o Museu do Zebu, que conta a trajetória desse animal no Brasil.



LEGISLAÇÃO

Transformações no trabalho

Após um ano, Lei da Modernização Trabalhista garante mais autonomia na relação empregado-empregador

POR ALANE CASTELO

Aprovada com 296 votos na Câmara dos Deputados e 50 no Senado Federal, a Reforma Trabalhista nasceu com a proposta de modernizar o mercado de trabalho, mantendo conquistas históricas. O texto, em vigor desde 11 de novembro de 2017, completa um ano de transformações, que contemplaram uma nova estrutura para férias, jornada de trabalho, remuneração, plano de carreira, entre outras questões que influenciam a rotina das empresas e dos funcionários.

A Lei da Modernização Trabalhista (Lei nº 13.467/2017) flexibilizou direitos, criando condições para a retomada

do crescimento econômico. “Não tenho dúvida de que os primeiros resultados têm sido positivos, embora um pouco tímidos em relação ao que se pregava”, acredita o desembargador Bento Herculano, vice-presidente do Tribunal Regional do Trabalho (TRT) da 21ª Região.

A nova legislação alterou mais de 100 pontos da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), de 1943, considerada obsoleta diante das transformações sociais que ainda afetam a segurança jurídica no país. “O primeiro ano foi importante para o amadurecimento, estudo e repercussão da reforma. Porém, ainda há diferentes

interpretações por parte dos operadores do direito, principalmente o Judiciário”, observa a desembargadora aposentada do TRT do Rio de Janeiro, Vólia Bomfim.

A assessora jurídica da Fecomércio MG, Tacianny Machado, avalia que as alterações trouxeram avanços consideráveis nas relações de trabalho no Brasil, como a terceirização irrestrita. “Ainda é preciso, no entanto, sedimentar a importância das convenções coletivas de trabalho para que o acordado entre as partes prevaleça, privilegiando o princípio da intervenção mínima na autonomia da vontade coletiva”, ressalta.

Para os próximos anos, a expectativa é que a jurisprudência pacifique alguns aspectos da reforma, para que a segurança jurídica almejada se torne realidade.

10º Seminário de Direito do Trabalho

O diálogo e a atualização sobre as leis que, há um ano, regem a relação entre empregadores e empregados marcaram a 10ª edição do Seminário de Direito do Trabalho, realizado pela em parceria com as Jornadas Brasileiras de Relações de Trabalho. O encontro reuniu, no dia 1º de novembro, renomados profissionais da área jurídica no auditório da Fecomércio MG, em Belo Horizonte. Os convidados levantaram pontos importantes sobre o primeiro ano da Reforma Trabalhista, bem como os impactos e os benefícios da nova legislação no dia a dia de empresários e trabalhadores.

Na abertura do evento, o presidente do Sistema Fecomércio MG, Sesc e Senac, Lúcio Emílio de Faria Júnior, destacou que um dos papéis da Federação é fomentar debates sobre as mudanças jurídicas, oferecendo condições para que o empresariado fortaleça o comércio de bens, serviços e turismo do estado.

A idealizadora do seminário, Tacianny Machado, salientou o protagonismo das Convenções Coletivas de Trabalho. “As entidades devem estar cada vez mais presentes junto à categoria, entendendo as necessidades do empresário e trazendo, para a Convenção Coletiva de Trabalho, soluções para uma gestão mais segura na aplicação da legislação.”

Durante o evento, a desembargadora aposentada Vólia Bomfim citou alguns benefícios decorrentes da flexibilização da norma, como a redução de demandas aventureiras. Desde a sanção da reforma houve uma queda de cerca de 40% do número de ações trabalhistas. Já o desembargador Bento Herculano enfatizou a necessidade de se esclarecer a nova lei, para evitar contradições ou prejuízo à geração de empregos.

O seminário também contou o ministro do Tribunal Superior do Trabalho (TST), Walmir Oliveira da Costa. Ele avaliou a reforma positivamente, apesar da insegurança jurídica. “A reforma foi extensa e muitos pontos ainda não foram totalmente esclarecidos”. Para o ministro, a negociação coletiva e a terceirização irrestrita são os grandes pilares da modernização.

Mudanças na jornada de trabalho

- Prevalência do negociado sobre o legislado.
- Extinção do tempo à disposição do empregador.
- Fim das horas no itinerário para o trabalho.
- Mudança do contrato por tempo parcial.
- Compensação de jornada.
- Regulamentação do teletrabalho (*home office*) e do trabalho intermitente.
- Intervalo suprimido.
- Prorrogação do trabalho insalubre sem licença prévia.
- Normatização da terceirização.



Foto: Genilton Elias

O 10º Seminário de Direito do Trabalho debateu os avanços e desafios de um ano da Reforma Trabalhista

SINDICATOS

Foto: Jéssica Andrade



Edmour Saiani participou da última edição do Segs, em julho deste ano

Encontro de sindicatos

Capacitar líderes e executivos sindicais a atuarem de forma mais eficaz e assertiva em favor das empresas que representam. Essa é a proposta da última edição do Sistema de Excelência em Gestão Sindical (Segs) em 2018, que acontecerá no dia 23 de novembro, na Fecomércio MG. A programação irá contar com a apresentação do Movimento Empresarial de Inovação e Competitividade (MEIC), um panorama econômico para 2019, entre outras atividades. Outras informações pelo site fecomerciomg.org.br

Como vender mais

O lado estratégico das vendas será debatido no 25º Encontro de Vendedores, no dia 23 de novembro. O evento, realizado pelo Sindcomércio Sete Lagoas, em parceria com o Sebrae, deve receber 400 pessoas no Espaço Reviver, em Sete Lagoas, na região Central do Estado. Esta edição tem o apoio institucional do Sistema Fecomércio MG, Sesc e Senac. As inscrições são gratuitas. Para mais informações, acesse sindcomerciosl.com.br ou ligue (31) 3774-4186.



Foto: Ricardo Barbosa / ALLMG

Rotinas trabalhistas

Os avanços tecnológicos e econômicos trouxeram novos desafios às relações de trabalho. Diante desse cenário, o Sindicómércio Uberlândia, filiado à Fecomércio MG, promoveu uma palestra sobre rotinas trabalhistas, em outubro. Na oportunidade, a advogada da Federação, Lorena Rocha, também instruiu contadores e empresários da região sobre as mudanças e os impactos da Reforma Trabalhista.

Foto: Divulgação



AGENDA

Incentivo à inovação

A Fecomércio MG promove, no dia 21 de novembro, de 8h às 12h, uma oficina sobre técnicas e jogos cooperativos empresariais para a gestão de pessoas. O evento, realizado na sede da entidade, faz parte das ações do Movimento Empresarial de Inovação e Competitividade (MEIC). A atividade será conduzida pela fundadora e diretora do Instituto de Orientação Profissional de Belo Horizonte (IBH), Terezinha Moura. Mais detalhes pelo site da Federação: fecomerciomg.com.br.



Foto: Darlane Araújo

O MEIC foi inaugurado em outubro, na sede da Federação

Fórum de Agronegócios

A cidade de Paracatu, na região Noroeste de Minas, recebe o Fórum do Grupo de Estudos Técnicos de Agronegócios, no dia 29 de novembro. O evento, do Conselho de Contabilidade de Minas Gerais (CRCMG), acontecerá no auditório da Câmara Municipal, com apoio da Fecomércio MG. Na oportunidade, o economista da Federação, Guilherme Almeida, irá ministrar a palestra "A importância do agronegócio para a economia brasileira". Para participar, inscreva-se no site www.crcmg.org.br e leve um litro de água de coco para ser doado a instituições locais.

Foto: Banco de imagens



Hotelaria em destaque

O Encontro Hotelaria e Gastronomia Mineira chega a 18ª edição, nos dias 7 e 8 de dezembro, com o objetivo de contribuir para o desenvolvimento do setor e debater assuntos de interesse dos empresários e profissionais da área. O evento, realizado pela Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), com o apoio institucional do Sistema Fecomércio MG, Sesc e Senac, deve levar mais de 200 pessoas ao Santíssimo Resort, em Tiradentes. Outras informações: www.encontrohotel.com.br.



Foto: Banco de imagens

OBRIGAÇÕES SOCIAIS E FISCAIS DE NOVEMBRO / 2018

Âmbito Federal	
PIS – DCT	No mês de admissão
SALÁRIOS	Até o 5º dia útil
FGTS / CAGED	Até o dia 7
EFD - SPED / CONTRIBUIÇÕES	Até o 10º dia útil do 2º mês
DCTF-WEB	Até o dia 15º mês seguinte ao da ocorrência dos fatos geradores
RETENÇÃO PIS / COFINS CSLL ARTIGO 30 – LEI 10.833/03	Até o último dia útil do segundo decêndio do mês subsequente
IR FONTE	Até o terceiro dia útil da semana do pagamento, ou no mesmo dia, quando tratar de pagamento para residente ou domiciliado no exterior
INSS – SALÁRIO / SIMPLES NACIONAL – Recolhimento	Até o dia 20
COFINS / PIS / FATURAMENTO	Até o 25º dia do mês seguinte.
CARNÊ LEÃO / IRPJ ESTIMATIVA / TRIMESTRAL	Até o último dia útil do mês subsequente ao encerramento do período de apuração.
CONTRIBUIÇÃO SOCIAL ESTIMATIVA / TRIMESTRAL	Até o último dia útil do mês
Demais contribuições	Ver Calendário Fiscal

Âmbito Estadual		Âmbito Municipal	
ICMS ST (Simples Nacional)	Até o dia 02 do 2º mês	ISS	Imposto sem serviços – Belo Horizonte / Outros municípios Até o dia 05 – Ver legislação local
Destda	Até o dia 28, se ME ou EPP	IPTU	Belo Horizonte / Outros municípios Até o dia 15 – Ver legislação local
DAPI (pelos varejistas, inclusive hipermercados, supermercados e lojas de departamentos)	Até dia 09 do mês seguinte	DES	Declaração Eletrônica de Serviços – Mensal – Belo Horizonte Até o dia 20
Guia Nac. Informação Apuração ICMS Sub. Trib. – Gia – ST	Até o dia 10	Taxas municipais – Belo Horizonte / Outros municípios	Fixado pelo município – Ver legislação local
EFD Fiscal	Até o dia 25 do mês seguinte		
Demais contribuições	Ver Calendário Fiscal		

ÍNDICES ECONÔMICOS

Indicador (var. %)	2017	2018*	2019*
PIB	1,0	1,36	2,5
Selic	7,0	6,5	8,0
Desemprego	12,7	12,3	11,9
Volume de vendas	2,0	3,0	3,5
Volume de vendas (ampliado)	4,0	4,5	5,2

*Expectativa do Boletim Focus, do Banco Central do Brasil, Itaú BBA, Bradesco; e Área de Estudos Econômicos da Fecomércio MG.

Índice (%)	Acumulado em 12 meses*	2018*	2019*
IPCA	4,56	4,13	4,20
INPC	4	4	4,10
IGP-M	10,79	9,30	4,50
IPC-Fipe	3,61	3,48	4,03

* Até outubro/2018 para IPCA, INPC, IGP-M e IPC-Fipe.

EXPEDIENTE

Presidente

Lúcio Emilio de Faria Júnior

Vice-Presidentes

Glenn Andrade, José Maria Facundes, Alexandre Magno de Moura, Robertus Ferdinandus M. Van Doornik, Helvécio Siqueira Braga, Henrique César de Oliveira, Flávio Lauer Breder e Ricardo Teixeira Batista

Secretários

Caio Márcio Goulart, Rony Anderson de Andrade Rezende, Vera Lúcia Freitas Luzia, Evando Avelar Duarte, Helton Andrade, José Mário Rodrigues Pereira, Douglas Silva Cardoso, Marco Wendell Duarte Frazão e Ana Maria de Deus Borges

Tesoureiros

Maria Luiza Maia Oliveira, Alfeu Freitas Abreu, Gilbert Lacerda Silva, Rodrigo Natal Rocha, Marcelo Augusto Ferreira Leite, Alessandro Geraldo Dias, Edilson Avelino da Mata, Wander Junior de Carvalho e Laércio José Oliveira Almeida

Conselho Fiscal Efetivo

Roberto Márcio do Bom Conselho, Lizziane Martins Facundes e Marco Polo Viriato Rolim

Revista Fecomércio MG

Jornalista responsável - Rosimeire Duque (MG 16.672)

Revisão - Lucas Alvarenga (Fecomércio MG), Márcia Romano (Sesc)

(31) 3270-3348 ou (31) 3270-3404

comunicacao@fecomerciomg.org.br

Produção - Fecomércio MG

Jéssica Andrade, Lucas Alvarenga, Adelle Soares, Alane Castelo, Dariane Araújo

Produção - Sesc

Ana Arsênio, Camila Lôbo, Luciana Neves, Ana Cláudia Gonçalves, Ana Paula Rachid, Caroline Melo, Leonardo Abreu, Saulo Penaforte.

Produção - Senac

Soraya Tôrre, Márcia Misson, Adriana Linhares, Alexandre Farid, Ana Paula Valois, Josie Menezes,

Renata Giordani.

Diagramação e Arte

Christian Leonhardt Botelho

Foto de Capa

Genilton Elias

Projeto Gráfico

Ideia Comunicação

Impressão

Coan Indústria Gráfica Ltda.

Tiragem

45.000 exemplares

Fecomércio MG

Rua Curitiba, 561, Centro, Belo Horizonte, CEP: 30.170-121

Sesc

Rua dos Tupinambás, 956, Centro, Belo Horizonte, CEP: 30.120-070

Senac

Rua dos Tupinambás, 1086, Centro, Belo Horizonte, CEP: 30.120-070

SISTEMA FECOMÉRCIO MG, SESC E SENAC

Presente em todo o Estado de Minas Gerais, o **Sistema Fecomércio MG, Sesc e Senac** atua de forma integrada para fortalecer o comércio mineiro de bens, serviços e turismo.

Juntas, as três entidades oferecem uma rede exclusiva de proteção e serviços, beneficiando empresários, trabalhadores, suas famílias e comunidades, contribuindo, assim, para o desenvolvimento do nosso Estado e país.

É papel da **Fecomércio MG** orientar, proteger, defender e representar as atividades e categorias econômicas do comércio mineiro. Por meio de seus braços sociais e de capacitação, o **Sesc** e o **Senac**, atua em diversas áreas como cultura, saúde, lazer e desenvolvimento profissional.

