

# INFORME FECOMÉRCIO

# PE

Ano III - nº 17 | Set-Out/2014

## **BONITO**

Cachoeiras e ecoturismo  
atraem visitantes

## **ARTES PLÁSTICAS**

Novos nomes e espaços  
mudaram o cenário local

## **ARTIGOS INFANTIS**

Mercado se adapta a clientes  
cada vez mais exigentes

## **NA ESTRADA**

**Projeto percorre todo o Estado  
valorizando a gastronomia local**

# SENAC EAD UM MUNDO NOVO DE OPORTUNIDADES

Descubra novas possibilidades para  
sua vida profissional com os diversos  
cursos a distância do Senac.

[www.ead.senac.br](http://www.ead.senac.br)



O melhor ensino a distância do país

Cursos Livres • Idiomas • Cursos Técnicos • Graduação • Pós-Graduação • Extensão Universitária

EDITORIAL

# Sabores DE PERNAMBUCO

Esta edição da revista Informe Fecomércio-PE andou do Sertão ao litoral do Estado para acompanhar o projeto Na Estrada – Sabores de Pernambuco, promovido pela parceria entre o Senac e o Sebrae. O evento entrou na segunda edição, no mês de agosto, em busca de ingredientes regionais que possam ser utilizados em receitas criativas. A proposta era fazer uma ponte entre produtores rurais e donos de restaurantes locais para intensificar a gastronomia pernambucana.

O projeto também contou com a participação de chefs renomados tanto de Pernambuco quanto de fora do Estado. Por isso esta edição traz entrevistas com o coordenador do Na Estrada, César Santos, e com dois chefs cariocas convidados, respectivamente, para a edição do Sertão e do litoral – Flávia Quaresma e Paulo Pinho.

No mundo das artes, a revista fez um passeio pelas galerias de artes plásticas do Estado, apresentando um roteiro completo dos espaços de maior destaque no cenário local. E por falar em passeio, o terceiro capítulo da série Tesouros de Pernambuco mostra as belezas de Bonito e de São Benedito do Sul.

Também nesta edição, um destaque para a matéria sobre algumas startups de sucesso em Pernambuco. A revista foi em busca de jovens empreendedores para conhecer as áreas de atuação que mais chamam a atenção dos investidores em tecnologia.

Outro destaque são os benefícios da ginástica laboral para a saúde no ambiente corporativo. Você conhecerá empresas adeptas dessa prática, como o Sesc Pernambuco, e aprenderá dicas e sugestões para incorporar esse exercício ao seu cotidiano.

Boa leitura!



**Josias Albuquerque**

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



EXPEDIENTE

**INFORME FECOMÉRCIO PE**

Presidente **Josias Silva de Albuquerque** 1º Vice-Presidente **Frederico Penna Leal**; 2º Vice-Presidente **Bernardo Peixoto dos Santos O. Sobrinho**; 3º Vice-Presidente **Alex de Oliveira da Costa**; Vice-Presidente p/ Assuntos do Comércio Atacadista **Rudi Marco Maggioni**; Vice-Presidente p/ Assuntos do Comércio Varejista **Joaquim de Castro Filho**; Vice-Presidente p/ Assuntos do Comércio de Agentes Autônomos **José Ramon Pipa Ferreira**; Vice-Presidente p/ Assuntos do Comércio Armazenador **José Carlos Raposo Barbosa**; Vice-Presidente p/ Assuntos do Comércio de Turismo e Hospitalidade **Eduardo Costa Cavalcanti**; Vice-Presidente p/ Assuntos do Comércio de Serviços de Saúde **Ozeas Gomes da Silva**; 1º Dir.-secretário **João de Barros e Silva**; 2º Dir.-secretário **José Carlos da Silva**; 3º Dir.-secretário **João Maciel de Lima Neto**; 1º Dir.-tesoureiro **José Lourenço Custódio da Silva**; 2º Dir.-tesoureiro **Roberto Wagner Cavalcanti de Siqueira**; 3º Dir.-tesoureira **Ana Maria Caldas de Barros e Silva**; Dir. p/ Assuntos Tributários **Alberes Haniery Patrício Lopes**; Dir. p/ Assuntos Sindicais **Francisco José Mourato da Cruz**; Dir. p/ Assuntos de Relações do Trabalho **José Carlos de Santana**; Dir. p/ Assuntos de Desenvolvimento Comercial **Eduardo Melo Catão**; Dir. p/ Assuntos de Crédito **Manoel Santos**; Dir. p/ Assuntos de Consumo **Mário Luis de Barros Mawad**; Dir. p/ Assuntos de Turismo **Carlos Maurício Meira de Oliveira Periquito**; Dir. p/ Assuntos do Setor Público **Milton Tavares de Melo Júnior**; Dir. p/ Assuntos do Comércio Exterior **Celso Jordão Cavalcanti**. Conselho Fiscal - Efetivos: **João Lima Cavalcanti Filho**, **João Jerônimo da Silva Filho**, **José Cipriano de Souza**.

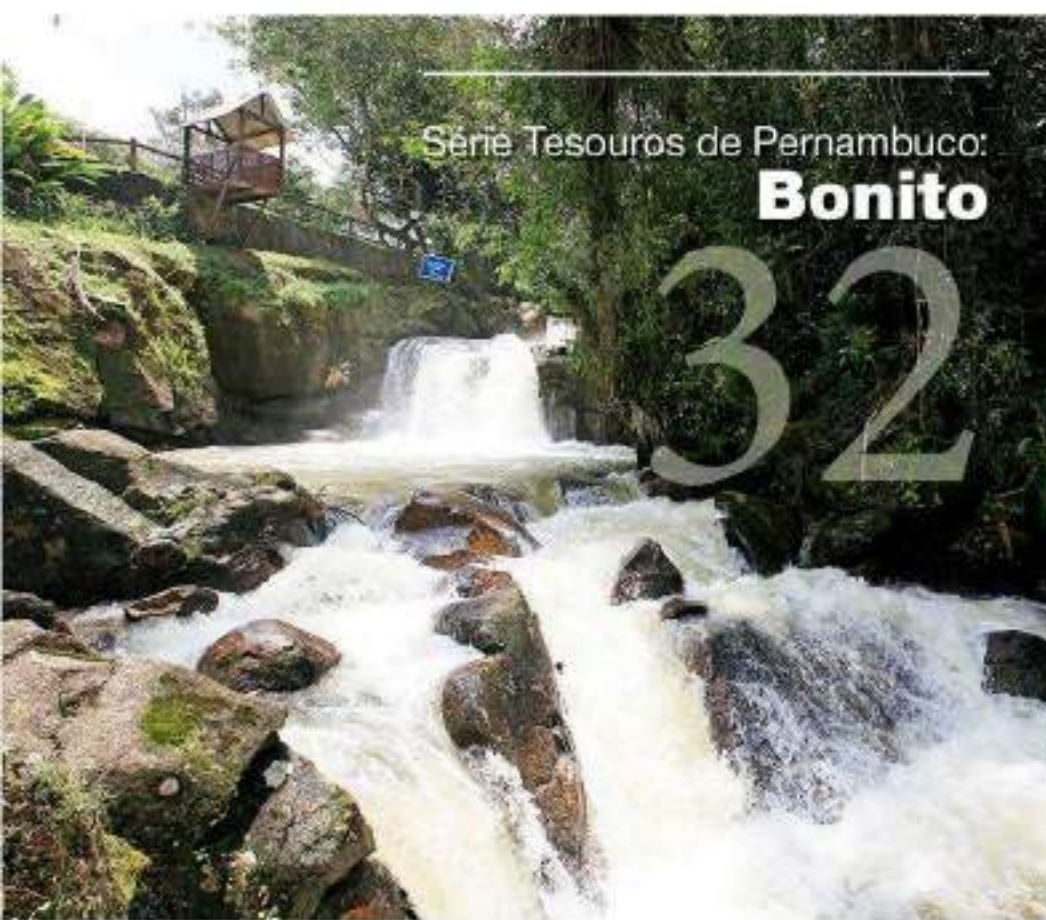
**SINDICATOS FILIADOS** Sind. do Comércio de Vendedores Ambulantes do Recife, Olinda e Jaboatão - Tel.: 3224.5180 Pres. **José Francisco da Silva**; Sind. do Comércio Varejista de Catende, Palmares e Água Preta - Tel.: 3661.0775 Pres. **Sérgio Leocádio da Silva**; Sind. do Comércio de Vendedores Ambulantes de Caruaru - Tel.: 3721.5985 Pres. **José Carlos da Silva**; Sind. dos Lojistas no Comércio do Recife - Tel.: 3222.2416 Pres. **Frederico Penna Leal**; Sind. do Comércio Varejista de Gêneros Alimentícios do Recife - Tel.: 3221.8538 Pres. **José Lourenço Custódio da Silva**; Sind. do Comércio Varejista de Produtos Farmacêuticos do Estado de Pernambuco - Tel.: 3231.5164 Pres. **Ozeas Gomes da Silva**; Sind. do Comércio Varejista dos Feirantes do Estado de Pernambuco - Tel.: 3446.3662 Pres. **João Jerônimo da Silva Filho**; Sind. do Comércio Varejista de Materiais Elétricos e Aparelhos Eletrodomésticos do Recife - Tel.: 3222.2416 Pres. **José Stélio Soares**; Sind. do Comércio Varejista de Garanhuns - Tel.: 3761.0148 Pres. **João de Barros e Silva**; Sind. do Comércio de Hortifrutigranjeiros, Flores e Plantas do Estado de Pernambuco - Tel.: 3252.1313 Pres. **Alex de Oliveira da Costa**; Sind. do Comércio de Jaboatão dos Guararapes - Tel.: 3476.2666 Pres. **Bernardo Peixoto dos Santos O. Sobrinho**; Sind. do Comércio Varejista de Maquinismos, Ferragens e Tintas do Estado de Pernambuco - Tel.: 3221.7091 Pres. **Celso Jordão Cavalcanti**; Sind. do Comércio Varejista de Petróleo - Tel.: 3661.2333 Pres. **Joaquim de Castro Filho**; Sind. dos Lojistas do Comércio de Caruaru - Tel.: 3722.4070 Pres. **Michel Jean Pinheiro Wanderley**; Sind. do Comércio de Autopeças do Estado de Pernambuco - Tel.: 3471.0507 Pres. **José Carlos de Santana**; Sind. dos Representantes Comerciais e Empresas de Representações Comerciais de Pernambuco - Tel.: 3226.1839 Pres. **Severino Nascimento Cunha**; Sind. das Empresas de Comércio e Serviços do Eixo Norte - Tel.: 3371.8119 Pres. **Milton Tavares de Melo Júnior**.

**CONSELHO EDITORIAL** Lucília Nastássia, Patrícia Natuska, José Oswaldo Ramos Coordenação-Geral/Edição Lucília Nastássia Reportagens **Débora Leão**, Patrícia França, Eduarda Bagesteiro e Gabriel Shimoda (Multi Comunicação) Capa e Ilustrações **Danielle Torres** Diagramação **Danielle Torres** e Thiago Maranhão Fotos **Agência Rodrigo Moreira** Revisão **Laércio Lutibergue** Impressão Gráfica **Flamar** Tiragem 7.000 exemplares

Sede Provisória: Rua do Sossego, 264, Boa Vista, Recife, Pernambuco, CEP 50050-080 Tel.: (81) 3231.5393 - Fax: (81) 3222.9498, www.fecomercio-pe.com.br, revista@fecomercio-pe.com. Obs.: Os artigos desta revista não refletem necessariamente a opinião da publicação.

- 4 Notas
- 8 Startups pernambucanas em ascensão
- 14 Entrevista com Roberto Dornellas: Nova casa para o basquete pernambucano
- 38 Mercado infantil cresce junto com os pequenos clientes
- 43 Novos nomes e espaços das artes plásticas de Pernambuco
- 46 Ginástica laboral promove benefícios para empresas e funcionários

## ARTIGOS



# NOTAS

## MEDIDAS ECONÔMICAS PARA JUROS MAIS BAIXOS

As medidas de estímulo ao crédito imobiliário, de automóveis e de operações consignadas pelo ministro da Fazenda, Guido Mantega, representam uma importante modernização do marco regulatório brasileiro e terão efeitos positivos de curto, médio e longo prazo sobre a concessão de crédito com juros mais baixos. A avaliação é da Federação Brasileira de Bancos (Febraban), que elogiou as medidas em nota. Para a entidade, as novas regras para aumentar as garantias e reduzir a burocracia nos empréstimos e financiamentos ampliarão a oferta e reduzirão o custo do crédito.



## USUÁRIOS PODERÃO COMPRAR PRODUTOS DIRETAMENTE NO TWITTER

O microblog Twitter começou, em 8 de setembro, os testes de uma nova ferramenta: que propiciará a compra de produtos diretamente na rede social. Após clicar no botão "comprar", que já aparece em alguns tweets de lojas para uma pequena parcela de usuários americanos, a pessoa terá acesso a mais detalhes do produto. Logo a seguir são solicitadas informações para pagamento e o endereço de entrega. Quando confirmados, os dados são enviados para o comerciante. O microblog garante que as informações fornecidas pelo cliente são criptografadas e armazenadas com segurança. Para o teste inicial, foi convocado um grupo de artistas e marcas, como a grife Burberry (@burberry) e a cantora americana Demi Lovato (@ddlovato).

*\*Com informações do portal O Globo.*

## GOIANA RECEBE PELA PRIMEIRA VEZ O PROJETO BIBLIOSESC

Em outubro, a cidade de Goiana, localizada na Zona da Mata Norte, distante 60 quilômetros da capital pernambucana, recebeu pela primeira vez o projeto BiblioSesc, uma biblioteca móvel que circula em um caminhão baú, oferecendo consulta e empréstimos de livros a população. A iniciativa, que é do Sesc Pernambuco, em parceria com a Prefeitura local, aportou no dia 1º/10 no município, e passa também pelas comunidades vizinhas, como Ibiranga, São Lourenço, Condado, Tejucupapo, Itaquitanga, Ferreiros e Itambé.

O objetivo é promover a inclusão social, incentivando a leitura entre o público de todas

as idades. Para isso, são disponibilizadas entre os títulos, literatura brasileira e estrangeira traduzida, além de acervo variado com livros que abordam desde temáticas infantis, para crianças com idade a partir dos três anos, até temas como culinária e primeiros socorros. Ao todo, o acervo conta com cerca de 4.500 exemplares.

O BiblioSesc é um projeto nacional e começou a ser movimentado pelo Sesc Pernambuco em 2005, atendendo aos moradores residentes na Região Metropolitana do Recife (RMR). A biblioteca cumpre um calendário de visita de um ano.



## BRASIL PERDE UMA POSIÇÃO EM RANKING DE PAÍSES MAIS COMPETITIVOS

A edição de 2014 do Relatório Global de Competitividade, produzido pelo Fórum Econômico Mundial (WEF, na sigla em inglês), foi divulgada no dia 2 de setembro. O Brasil, que já havia regredido oito posições em 2013, caiu mais uma posição no ranking, passando a ser o 57º país da lista. O relatório analisou 144 economias por meio de uma pesquisa de opinião com executivos. A Suíça lidera a lista, seguida por Cingapura e Estados Unidos. Segundo o relatório, contribuíram para a queda do Brasil o avanço insuficiente na infraestrutura, o aperto no acesso ao crédito e a falta de progresso na melhoria da qualidade da educação.

*\*Com informações do portal G1.*

## ÍNDICE GERAL DE PREÇOS-MERCADO (IGP-M) TEM ALTA EM SETEMBRO

Segundo dados da Fundação Getúlio Vargas, o Índice Geral de Preços-Mercado (IGP-M) subiu 0,26% na primeira prévia de setembro e teve sua primeira alta desde maio. O índice é utilizado como referência para a correção de valores de contratos e deve seu resultado à aceleração da inflação no varejo, além da alta de preços no atacado. Outros fatores que pesaram no resultado final foram o Índice de Preços ao Consumidor (IPC) e o Índice de Preços ao Produtor Amplo (IPA), que avançaram 0,18% e 0,31%, respectivamente.

*\*Com informações do portal Exame.*

BASEADO NA HISTÓRIA REAL DE

D O R A C A R V A L H O

SEBRAE APRESENTA:

# A doce vida de Dora

Para cuidar da saúde, Dora teve que mudar sua rotina. Mas a vida lhe deu um doce talento: fazer bolos. Com a ajuda do Sebrae, ela se formalizou, tirou CNPJ e passou a ter vários direitos previdenciários. Hoje, Dora é cake designer e recordista em encomendas. Um resultado que não tem receita pronta, mas tem uma história irresistível pra você.

Assista ao resultado dessa história em:  
[sebraeapresenta.com.br](http://sebraeapresenta.com.br)







# Transformando aquela ideia em negócio

por Débora Leão

Nos últimos anos, a palavra startup vem circulando com mais força no vocabulário da cidade. O cenário tecnológico, volta e meia, apresenta eventos para discutir o assunto. A economia também vem destacando nomes que cresceram a partir dessa cena e, vale destacar, a ideia de investir nesse tipo de empresa passou a ser sinônimo de bom negócio. Mas, na prática, o que são startups e por que elas estão causando tanto interesse? Ao pé da letra, startups são empresas que estão começando no mercado. Na prática, entretanto, elas se diferenciam de qualquer outra empresa novata por algumas particularidades – não basta ser uma empresa nova, é preciso trazer uma ideia inovadora.

Tendo o empreendedorismo como base, as startups geralmente surgem entre os jovens. Eles pensam em um produto ou serviço novo e precisam ir em busca de investimento para fazer o negócio dar certo. Instituições como o Porto Digital, o Cesar, o Itep e até mesmo as parcerias que surgem em universidades, como na UFPE e UPE, são alguns dos maiores investidores nesse assunto. As três primeiras são conhecidas por possuírem incubadoras de startups – ou seja, lugares criados especialmente para abrigar e dar suporte a essas novas ideias. Com um terreno fértil, Pernambuco apresenta a cada ano dezenas de novas startups, com serviços voltados para educação, acessibilidade, tecnologia da informação e tantas outras áreas.

Uma das startups atuantes no local é a Say2Me. A empresa criou uma plataforma de pesquisa de satisfação direta e inovadora para servir de ponte entre estabelecimentos e clientes. O sistema funciona como um canal de comunicação, através de um aplicativo, que permite que o usuário forneça, anonimamente ou não, sua opinião sobre a qualidade do produto ou do serviço que esteja consumindo. “Com o APP, o cliente consegue opinar, avaliar e compartilhar suas ideias em tempo real, de forma discreta e direta”, comenta um dos empresários da Say2Me, Luan Duarte.

Restaurantes como Entre Amigos, Nippon, Guaiamum Gigante e Ponto do Açai são alguns dos estabelecimentos que passaram a experimentar o aplicativo. De acordo com Luan, a plataforma se diferencia de outros mecanismos de pesquisa de satisfação pela rapidez e discrição garantida. “É um tipo de comunicação mais segura também. Quando o cliente envia suas sugestões e críticas pelo formulário digital, ele tem certeza de que aquilo será lido pelo estabelecimento. As empresas que o utilizam também reconhecem a importância de conhecer a opinião dos consumidores. Funciona em duas vias”, diz ele.

O Say2Me surgiu a partir da ideia empreendedora de seus criadores – todos estudantes do curso de ciência da computação na época da criação, seis anos atrás.



Foi com esse mesmo espírito que nasceu outra startup pernambucana de sucesso: a ProDeaf. Criada por estudantes da Universidade de Pernambuco, a empresa surgiu a partir da necessidade de promover uma melhor comunicação com pessoas surdas. A plataforma criada pelo ProDeaf está disponível tanto para web quanto para dispositivos móveis. Nela é apresentado um tradutor simultâneo de libras – a partir de um avatar 3D que simula os gestos dos termos traduzidos.

“A essência das soluções é facilitar o acesso do surdo a conteúdos textuais, que são de difícil compreensão. As iniciativas também fomentam o interesse das pessoas pela libras, além de servirem como um primeiro contato do ouvinte com a língua de sinais. Hoje contamos com mais de 200 mil downloads, nas plataformas iOS, Android e Windows Phone”, afirma um dos idealizadores do projeto, Renato Kimura.



A **Gran Play** foca nos valores dos jogos antigos, em que a jogabilidade superava gráficos elegantes e gigas de memória



A ideia geral é transformar necessidades cotidianas em produtos reais. Que o diga a desenvolvedora Jennifer Payne, à frente de duas startups. Uma delas traz para a vida real o sonho da maioria de pais e mães. Intitulado Chave Mestre, o produto é uma plataforma de controle aos horários e acessos de crianças a dispositivos de lazer. "Integrado ao Windows e a TVs digitais, a Chave Mestre é um sistema que só destrava programas depois de a criança fazer as tarefas de casa. O programa é equipado com reconhecimento facial e relatórios digitais enviados em tempo real para os pais, com as informações sobre as atividades do filho", diz Jennifer.

A educação, por sinal, é um dos temas de grande interesse dos investidores. Pelo menos é o que informa o "investidor-anjo" Erick de Albuquerque, do

*“Para investir em startups é preciso acreditar muito na ideia”*

Erick de Albuquerque

Porto Digital. Recebe esse nome todo aquele que investe capital e estrutura numa ideia que está começando e só ganha uma parte do lucro se houver crescimento da startup investida. "Para investir em startups, é preciso acreditar muito na ideia. Existe muita gente criando inovação pela inovação, sem pensar nos problemas do cotidiano. Por isso, sempre fico de olho no que está surgindo em economia criativa, na área de educação ou nas soluções práticas do dia a dia", afirma Erick.





A *e|skolar* aposta em ferramenta que auxilia o professor a ganhar tempo, distribuindo conteúdo para seus alunos

Ainda na área de educação, outras duas startups vêm apresentando um bom crescimento econômico nesta área – a *e|skolar* e a *Mídias Educativas*. A primeira é uma rede social voltada para professores, que já despertou o interesse de investidores na Colômbia, no Chile e em Angola, enquanto a segunda apresenta um sistema educativo com conteúdos personalizados e tecnológicos para alunos aprenderem de acordo com suas necessidades.

#### ACREDITANDO NO PROJETO

O primeiro passo para tirar a ideia do papel é encontrar investidores. Às vezes, antes de montar o projeto atrás de incubadoras, é possível inovar ainda na universidade. O Centro de Informática da Universidade Federal de Pernambuco (CIn/UFPE) é um exemplo de incentivo universitário às bases de mercado. Uma das disciplinas do centro, conhecida como *Projetão*, reúne, semestralmente, alunos de diversos cursos para montar uma startup.

De acordo com o professor Cristiano Araújo, a proposta é reunir representantes de vários cursos (tecnologia, design, comunicação, administração, psicologia, entre outros) para montar um produto completo. “Esse contato múltiplo é o primeiro passo para o surgimento do espírito empreendedor nos jovens. A partir daí, eles conseguem ter mais maturidade para fazer de suas startups novos produtos de sucesso no mercado”, completa.



Atuar no desenvolvimento de soluções educacionais em formato digital renderam prêmios para a *Mídias Educativas*





PRÊMIO  
**Sistema  
Fecomércio PE**  
DE Jornalismo  
**2014**

**PARTICIPE!**

**R\$ 18 MIL EM PRÊMIOS**

O Sistema Fecomércio/Senac/Sesc PE premiará as melhores matérias veiculadas de 1º de janeiro a 30 de novembro de 2014 que tratem de temas relacionados ao comércio de bens, serviços e turismo.

**INSCRIÇÕES ATÉ O DIA 10 DE DEZEMBRO**

(No site [www.fecomercio-pe.com.br](http://www.fecomercio-pe.com.br) ou na sede da Fecomércio, na Rua do Sossego, 264, Boa Vista, Recife, PE, 50.050-080)

**MAIS INFORMAÇÕES**

Tel.: (81) 3231-5393  
[premio@fecomercio-pe.com](mailto:premio@fecomercio-pe.com)



**Fecomércio PE**

**Osmil Galindo**

Consultor econômico do Centro de  
Pesquisa da Fecomércio-PE  
[osmil@ceplanconsult.com.br](mailto:osmil@ceplanconsult.com.br)

## A época é de prudência



Muito se tem falado ao longo dos últimos meses sobre o aumento do endividamento e da inadimplência, que vem afetando as vendas do varejo em todo o país. Ao se perguntar "o que fazer para solucionar esses problemas", o foco recai, de um lado, sobre a dinâmica da economia nacional e, de outro, sobre a gestão de receitas e despesas pelos consumidores.

Nos últimos dez anos, o varejo brasileiro atravessou um período favorável de vendas. No caso de Pernambuco, o comércio varejista alcançou extraordinários índices de vendas, superiores ao desempenho nacional.

Desde o fim de 2013, essa dinâmica vem apresentando tendência de desaceleração, embora em menor intensidade que o setor industrial. A combinação de níveis sustentados de emprego e da massa salarial fez com que o comércio resistisse.

Ao longo de 2014, os dados evidenciam uma trajetória de desaceleração da economia e, no caso do varejo, diminuição do ritmo das vendas e de maiores dificuldades de consumo. Uma pesquisa da CNC referente a agosto de 2014 indica aumento no endividamento das famílias comparativamente ao mesmo mês do ano anterior (63,6%, contra 63,1%). Por outro lado, dados do Ibre/FGV indicam para o mesmo período variação negativa de 4,3% no Índice de Confiança do Consumidor. Esses indicadores acontecem em meio a uma conjuntura macroeconômica marcada pela elevação

nas taxas de juros, pelo aumento do custo do crédito e pela pressão inflacionária convergindo para o topo da meta.

Embora ainda seja prematuro se prenunciar que o quadro atual vá se prolongar por médio e longo prazo, tal situação inspira prudência. Do lado do consumidor, nunca é demais ressaltar a necessária cautela para não comprometer parcela relevante do orçamento familiar com despesas com cartões de crédito e financiamentos de veículos, frente a gastos básicos com moradia, educação, alimentação, saúde, entre outros. É fundamental respeitar certos limites, e isso exige planejamento cuidadoso, devendo-se levar em consideração as taxas de juros existentes no mercado e o prazo da dívida.

Do lado dos estabelecimentos, apesar de o quadro inspirar cuidados, algumas ações podem contornar as dificuldades atuais. Para superar isso, é necessário trabalhar com estoque mínimo, renegociar dívidas dos clientes, realizar promoções e adequar o sistema de custos da empresa à nova realidade.

Tanto para os consumidores quanto para os empresários a palavra de ordem é prudência, não tomar decisões precipitadas frente aos humores do mercado. É importante observar o comportamento da economia nos próximos meses e agir com racionalidade.



*A principal dificuldade é formar uma estrutura que possibilite ao atleta desempenhar o basquete na sua maior plenitude”*

**Roberto Dornellas**

**VOCÊ FIRMOU RECENTEMENTE PARCERIA COM O TIME UNINASSAU/AMÉRICA. QUAIS SÃO OS MAIORES DESAFIOS DE ENCARAR UM PROJETO NOVO?**

Nosso maior desafio será unir, em torno do América, que é o segundo time de todo pernambucano, todas as torcidas de Pernambuco. Temos uma equipe de muita qualidade, que vai brigar pelo título da Liga, e seria maravilhoso ter um Geraldão lotado num final de campeonato nacional com as torcidas dos grandes clubes do Estado gritando “É Pernambuco!”.

## Nova casa para o **basquete** pernambucano

*Um dos grandes nomes do basquete nacional, Roberto Dornellas, atual técnico do time feminino Uninassau/América, conversou com a revista Informe Fecomércio-PE a respeito da recente parceria que a equipe fechou com o Sesc – novo responsável pela estrutura física dos treinos do time. O treinador também fala sobre os planos da equipe para os próximos meses e sobre os maiores desafios que o esporte enfrenta hoje.*

**EM RELAÇÃO À ESTRUTURA, QUAIS SÃO AS MAIORES DIFICULDADES, NO CENÁRIO GERAL, PARA O BASQUETE BRASILEIRO?**

A principal dificuldade é formar uma estrutura que possibilite ao atleta desempenhar o basquete na sua maior plenitude. Mas nós conseguimos isso com a montagem de uma comissão técnica multidisciplinar que pouquíssimas equipes dispõem. Contamos com acompanhamento de médico e nutricionista especialistas na área esportiva, o que é essencial. A nutricionista, por exemplo, além de cuidar desta relação das atletas com o seu peso, dando a elas a energia necessária para encarar uma rotina pesada de treinos, precisa ter um rígido controle com a suplementação alimentar, com o uso de determinadas proteínas, para que isso não gere problemas em exame antidoping. Temos fisiologista e uma equipe de quatro fisioterapeutas a fim de atender da melhor forma possível as nossas atletas. Assim como elas dispõem de uma psicóloga, que integra a nossa programação de treinamento, com atendimento individual e em grupo. Na última Copa do Mundo, ficou evidente a necessidade de se trabalhar o lado emocional no esporte.





### **EM QUE A ESTRUTURA DO SESC PODE CONTRIBUIR PARA O NOVO PROJETO?**

O nosso projeto não contempla apenas o adulto, mas também a formação de atletas e técnicos. Por isso não existe separação entre o time da Uninassau/América e o Cestinhas do Futuro. Serão as meninas do time adulto quem vão dar aula para a garotada. E, dentro deste propósito, o Sesc nos possibilitou algo que não tínhamos. Antes a gente corria atrás dos espaços para a implantação das escolinhas. Hoje o Sesc nos oferece este espaço pronto.

### **ESSA ESTRUTURA TRAZ ALGUM DIFERENCIAL EM RELAÇÃO A OUTROS LUGARES PELOS QUAIS VOCÊ PASSOU NA CARREIRA?**

Muito. Eu digo que se Deus, quando fecha uma porta, abre uma janela, no nosso caso ele abriu foi um janelão com esta parceria com o Sesc. Nosso compromisso com o presidente Josias é montar escolinhas em todas as 16 unidades do Sesc de Pernambuco e ter até o primeiro semestre de 2016 cerca de duas mil crianças praticando basquete. Em setembro vamos inaugurar a escolinha de basquete de Goiana. Depois será a vez de Casa Amarela.

### **QUAIS SÃO OS OUTROS PLANOS PARA OS PRÓXIMOS MESES COM O TIME?**

Temos um grupo fantástico, bastante unido. Tanto que, mesmo sabendo que não continuaríamos no Sport, elas encararam um Sul-Americano, venceram e entregaram o troféu na presidência. Elas respeitaram ao máximo a camisa do clube que defendiam. Depois saíram e continuaram unidas conosco. Elas são de uma decência impressionante, algo raro em diversas áreas do nosso país. Mas não temos apenas um grupo de muito caráter. Temos meninas de bastante qualidade e, por causa disso, somos obrigados a enfrentar alguns problemas. Há quatro atletas nossas servindo a seleção brasileira, que ganhará mais duas jogadoras nossas, Erika e Nadia, que estavam disputando a WNBA, a liga de basquete norte-americana. Ou seja, é um orgulho poder dizer que cedemos praticamente a metade do elenco da seleção. Mas, por outro lado, isso nos prejudica porque teremos pouco tempo para trabalharmos juntos para o início da Liga, enquanto as adversárias estão treinando juntas há bastante tempo. Vamos correr contra o tempo para recuperá-las deste período alucinante de competição por causa do Mundial e iniciar imediatamente o trabalho tático com a equipe. Não teremos um segundo a perder.

### **NA SUA OPINIÃO, QUAIS SÃO AS MAIORES NECESSIDADES PARA O INVESTIMENTO NO BASQUETE DO NORDESTE?**

A maior necessidade é de pessoas, dirigentes, que invistam no esporte de forma transparente. Principalmente porque, com exceção do vôlei, existe uma carência enorme de investimento nas equipes femininas. Tudo é para o masculino. Tenho esperança de que, da mesma forma como a Confederação de Vôlei conseguiu quebrar esta desigualdade, isso se repita no basquete. E quem sabe já não esteja acontecendo um pouco disso? Alguns passos importantes foram dados, como a elevação do nível técnico com a liberação de mais uma estrangeira por time. Outro ponto bem interessante foi o aumento no número de clubes participantes, que passou de oito para 11. O investimento depende muito do sucesso da Liga.





FOTOS  
Dani Nader e  
Agência Rodrigo Moreira

DESIGN  
Daniela Torres



# do SERTÃO ao LITORAL

Olhar para dentro, para o que é comum, e fazer disso um produto de valor. Essa é a ideia central do projeto Na Estrada – Sabores de Pernambuco que percorre pela segunda vez todo o estado em busca de ingredientes regionais presentes no dia a dia dos pernambucanos. O intuito é valorizar a culinária regional e incentivar novas práticas que possam surgir a partir dela. O projeto nasceu em 2012, através da parceria entre o Senac e o Sebrae, que pesquisaram e identificaram as potencialidades culinárias da região e decidiram fazer disso um programa completo.

Por trás das serras do Sertão ou das praias do litoral, o evento foi em busca de boa comida – e de bons lugares para comer – e capacitou profissionais de cozinha e de atendimento em restaurantes para fazer com que a gastronomia local torne a economia e o turismo ainda mais fortes. Atuando em várias frentes, o Na Estrada construiu pontes entre produtores rurais,

**Para encantar quem é da terra e quem vem de fora. Projeto percorre todo o mapa de Pernambuco para valorizar a culinária regional e lançar oportunidades para o desenvolvimento econômico pela gastronomia**

por Débora Leão

donos de restaurantes, profissionais de cozinha e chefs renomados. A receita resultou em pratos criativos, novos negócios e novas maneiras de enxergar a culinária nordestina.

Geleia de cachaça, purê de feijão Guandu, pizza de picanha, profiteroles de tapioca e sorvete de rapadura são algumas das receitas que surgiram através do Festival Gastronômico. Além da criatividade, os participantes também aprenderam, com o evento, a importância do reaproveitamento de comida e puderam conhecer também as tendências do movimento Slow Food. Outro braço do Na Estrada é a Feira da Gastronomia Regional, que apresenta uma exposição de produtos rurais e uma série de oficinas de chefs convidados – tudo aberto ao público. De acordo com o chef César Santos, coordenador do projeto desde o início, o Na Estrada faz com que os pernambucanos “parem de olhar tanto para fora e valorizem o que possuem”.



*Serra Talhada, Triunfo e Salgueiro trabalham juntos para desenvolver um polo econômico no interior”*

**Everaldo de Melo,**

*Presidente da CDL Serra Talhada*

O primeiro destino do projeto Na Estrada em 2014 foi a cidade de Serra Talhada. A terra de Lampião recebeu a abertura do Festival Gastronômico do Sertão, no dia 6 de agosto, que contou com a participação de 19 restaurantes, pertencentes às cidades de Salgueiro, Triunfo e da própria Serra Talhada. No evento, os estabelecimentos apresentavam os pratos criados especialmente para o Na Estrada, que ficariam disponíveis em seus menus por um mês. O Festival mostrou pratos refinados com ingredientes populares, e daí resultaram crepes de bode ao vinho, folhado de carne de sol, carré de cordeiro e carpaccio sertanejo.

O chef Jocélio Silva, da Pizzaria Papo de Buteco, de Triunfo, conta que a capacitação o ajudou a desenvolver novas habilidades: “Mesmo com 13 anos de experiência em cozinha, sempre há alguma coisa nova para aprender. Isso reflete no trabalho da gente”, acredita. Quando o Festival teve início, após as capacitações, Jocélio apresentou um prato comum no mundo inteiro, mas com um toque bem sertanejo – um calzone recheado com creme de ricota de cabra, queijo coalho, carne de bode desfiada e carne seca com molho de abóbora. O prato recebeu o nome de “Toque do Brejo”.

E se a experiência é satisfatória para quem tem anos de cozinha, o que dizer do impacto nos recém-chegados na culinária? A chef Marta Margarete viu a gastronomia desempenhar uma mudança e tanto na sua vida. Ela, que era cabeleireira há 32 anos, largou o salão e passou a investir na cozinha. Foi assim que ela montou a Creperie Montparnasse, no centro de Serra Talhada, contando com a ajuda do Na Estrada para obter a capacitação necessária para seguir o novo projeto. “O mais legal foi poder aprender a usar ingredientes como o bode em receitas de crepe, por exemplo. Sinto que estou apresentando algo único, inovador”, comenta Marta.

---

RUMO *à* CAPITAL  
*do* XAXADO

---



Deol Nader / Divulgação



2



4



5

**Costela com farofa de banana**<sup>(1)</sup>, **Creme de abóbora com carne de sol**<sup>(2)</sup>, **Carne de bode com baião de dois**<sup>(3)</sup>, **Carpaccio sertanejo**<sup>(4)</sup> e **Tapioca de queijo qualho**<sup>(5)</sup> são algumas das iguarias criadas na etapa Sertão

A ex-cabeleireira também conta que um dos motivos da mudança de atuação se deve ao rápido crescimento da demanda gastronômica no interior de Pernambuco. Quem concorda com ela é o presidente da Câmara dos Dirigentes Lojistas (CDL) de Serra Talhada, Everaldo de Melo Lima. "Serra Talhada, Triunfo e Salgueiro trabalham juntos para desenvolver um polo econômico no interior. E o crescimento das empresas e do comércio também está ligado ao desenvolvimento da gastronomia na região. São coisas que se completam", afirmou ele na abertura do Festival Gastronômico do Sertão.

Além dos pratos principais, as sobremesas também ganharam vez no Festival. O destaque da edição foi a combinação Lampião e Maria Bonita, que batizou a mistura de sorvete de rapadura com sorvete de tapioca, acompanhada de coco ralado e mel de engenho. A iguaria pertence à sorveteria Gelato's, também de Serra Talhada, conhecida pelos sabores incomuns de seus produtos – vide os sorvetes de paçoca e o de torta de limão, por exemplo.

## SAIBA MAIS

**Restaurantes participantes e os pratos criados por eles especialmente para o evento**

### SALGUEIRO

- Hotel Imperador (*Roletes de Frango com Feijão Cremoso*)
- Salgueiro Plaza Hotel (*Carpaccio Sertanejo com Redução de Vinho do Vale*)
- Restaurante Sal Grill (*Sal do Sertão*)
- Tapiocaria Potiguar (*Tapioca Amor ao Sertão*)
- Lanchonete Super Seletto (*Folheado Seletto Especial*)

### SERRA TALHADA

- Creperie Montparnasse (*Crepe de Bode ao Vinho*)
- Gelato's (*Lampião e Maria Bonita*)
- Restaurante Dicumê (*Costela Dicumê*)
- Restaurante São Martins (*Lasanha à Moda Sertaneja*)
- Tapiocaria Mêi de Feira

### TRIUNFO

- Cachaçaria Fogão de Lenha (*Costela de Bode ao Molho de Licor de Jatobá e Baião de Dois*)
- Pizzaria Papo de Buteco (*Toque do Brejo*)
- Soparia, Caldos e Cremes Triunfo (*Creme Bom Humor*)
- Recanto Sertanejo (*Tropeiro Sertanejo*)
- Restaurante Caretas – Sesc (*Cabrito ao Vinho do Porto*)
- Restaurante Baixa Verde (*Charque e Queijo Coalho na Pedra*)
- Restaurante Divino Sabor (*Talharim Nordestino*)



---

# COMIDA *que* VEM *da* TERRA

---

Além do Festival Gastronômico, Serra Talhada também sediou a edição de 2014 da Feira da Gastronomia Regional. Aqui, o foco sai dos restaurantes e abraça os produtores rurais da região, que montam estandes para expor e vender seus produtos. São frutas, polpas, geleias, carnes, laticínios, doces e derivados da cana-de-açúcar – com o diferencial de serem, em sua maioria, produtos totalmente naturais. O material encontrado na Feira é utilizado pelos chefs convidados e pelos restaurantes locais no cardápio criado no evento.

A Associação dos Jovens, das Mulheres, dos Agricultores e Agricultoras do Saco dos Henriques, da Zona Rural do município de Flores, é responsável pela produção de polpas e geleias de frutas, como umbu, acerola, caju, manga, goiaba, cajá e tamarindo. A agricultora Danúbia Vieira, que integra o grupo há sete anos, conta que a participação nesse tipo de evento eleva o potencial da associação. Foi com o Senac que o grupo de agricultoras aprendeu, por exemplo, a reaproveitar alimentos. “Antes a gente jogava fora as cascas das frutas, porque não via serventia. Era lixo. A gente não aproveitava o caju, só a castanha, porque não via potencial. Quando percebemos que dava para utilizar tudo isso, fomos crescendo, aumentando nossa atuação”, conta Danúbia.

Ela afirma, também, que o crescimento da associação permite reter mais jovens na Zona Rural – pela ampliação dos negócios agrícolas. “Nossa associação conta hoje com 18 pessoas, sobretudo entre mulheres e jovens. São eles que incentivam essa alternativa comercial quando os homens, geralmente, passam o dia inteiro trabalhando em outros serviços”, comenta a agricultora.



Representando a Cooperativa de Produção e Comercialização da Agricultura Familiar Orgânica Agroecológica (COOPCAFA), de Triunfo, a agricultora Nadjanécia Guerra também enxerga o crescimento do comércio ao participar da Feira da Gastronomia Regional. A cooperativa trabalha há 18 anos na produção de derivados da cana de açúcar. “Nós, que prezamos pela agricultura familiar, conseguimos expandir nossos produtos naturais pela região. A rapadura orgânica, o mel de engenho e o açúcar mascavo são o carro chefe da cooperativa. Temos o compromisso de incentivar essas vendas saudáveis”, afirma Nadjanécia.

“Nós (...) conseguimos expandir nossos produtos naturais pela região”

Nadjanécia Guerra,  
Representante da  
COOPCAFA

## SAIBA MAIS

### Produtores rurais participantes da Feira da Gastronomia Regional do Sertão

#### FLORES

- Associação dos Jovens, das Mulheres, dos Agricultores e Agricultoras do Saco dos Henriques
- Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais

#### SERRA TALHADA

- Bode & Cia
- Serleite
- Gelato's

#### TRIUNFO

- Cachaçaria Triunpho
- Cooperativa de Produção e Comercialização da Agricultura Familiar Orgânica Agroecológica (COOPCAFA)
- Ceci Correia de Souza



Produtos rurais como **laticínios** e **derivados da cana-de-açúcar**, sobretudo os **orgânicos**, assim como **mel de engenho**, **cachaça** e **licor**, fazem parte dos pratos criados para o festival



“Os alunos apresentam uma reação muito positiva às aulas porque se sentem valorizados na profissão que escolheram”

Ailton Brito,  
Professor do Senac

## nos BASTIDORES

O planejamento é a chave do sucesso do projeto. Cerca de um mês antes de cada evento, o Senac envia instrutores para capacitar cozinheiros e garçons de restaurantes previamente inscritos. Geralmente, são montadas turmas de dez alunos, que participam do aprendizado. O professor Ailton Brito, no Senac há 20 anos, é responsável pelo treinamento dos garçons. “Os alunos apresentam uma reação muito positiva às aulas porque se sentem valorizados na profissão que escolheram. A gente apresenta a eles conceitos que eles desconheciam. Às vezes, é uma coisa muito simples, mas que faz toda a diferença”, afirma o professor. “Por exemplo, existe uma diferença entre servir um café segurando o pires com a xícara em cima e a colher dentro e servir o mesmo café numa bandeja, com a colher no pires, um guardanapo ao lado, junto a um recipiente contendo açúcar e adoçante. O cliente percebe a diferença”, completa ele.

A capacitação dos cozinheiros e auxiliares de cozinha, por sua vez, fica com a professora Vera Lúcia. Com 23 anos de Senac, ela conta que a experiência é sempre gratificante. “Na edição do Litoral Sul eu estive com 27 alunos. Produzimos bolos, massas, pratos principais e sobremesas sempre com toques novos. No cardápio estava uma moqueca de frutos do mar e um mousse de rapadura com cachaça que se destacavam entre as receitas”, comenta. A professora Vera realizou o trabalho no Litoral Sul ao lado da também professora Elizama Costa, responsável, entre outras coisas, pelas técnicas de design de pratos elaboradas nas aulas.

A diretora regional do Senac, Valéria Peregrino, acredita que as capacitações são essenciais para o desenvolvimento econômico regional. “O projeto incentiva toda uma cadeia produtiva, desenvolvendo oportunidades diversas. Nós estamos levando desenvolvimento através dessas capacitações”, afirma a diretora.





# CÉSAR SANTOS

*No comando do projeto Na Estrada – Sabores de Pernambuco pela segunda vez, o chef pernambucano César Santos, à frente do restaurante Oficina do Sabor, de Olinda, conta à revista Informe Fecomércio-PE sobre a participação no projeto e os benefícios para as regiões contempladas. Ele também comenta sobre a importância da capacitação nos restaurantes locais realizadas pelo Senac e pelo Sebrae.*



## É A SEGUNDA VEZ QUE VOCÊ COORDENA O NA ESTRADA. COMO VOCÊ ENCARA ESSE TRABALHO?

Com muito orgulho. Uma vez eu comentei com o professor Josias (Albuquerque, presidente do Sistema Fecomércio) a vontade que eu tinha de coordenar algo desse tipo no Sertão. Eu contei a ele que seria um sonho poder vir ao interior trabalhar na capacitação e orientação dos restaurantes locais. Ele guardou o meu pedido e terminou o transformando em realidade.

## COMO VOCÊ ACREDITA QUE O PROGRAMA BENEFICIA A REGIÃO?

No Sertão, esta edição é realizada em parceria com três cidades de grande potencial: Salgueiro, Serra Talhada e Triunfo. As três são importantes para o segmento local de gastronomia e, por isso mesmo, ter a chance de levar capacitação a quem trabalha com isso traz um retorno tão positivo. Já no Litoral Sul, as praias de Porto de Galinhas, Gaibu e Tamandaré encaram um perfil diferente. A gente sente que está trabalhando no resgate e na preservação dos ingredientes da gastronomia pernambucana.

## QUAIS DESSES INGREDIENTES VOCÊ DESTACARIA?

No Sertão, temos o arroz vermelho, o feijão guandu, a fava, o umbu, a carne de sol, a charque, etc... No Litoral, o peixe, o camarão e os demais frutos do mar. É bom poder investir nessas diferenças de perfil.

## FICA UMA SENSAÇÃO DE SATISFAÇÃO?

Com toda a certeza. Com esse programa, a gente pode dizer para os produtores rurais e para os restaurantes locais que eles não precisam ir para fora do país, ou do estado, para aperfeiçoar seus talentos na cozinha. Eu ouvi o depoimento de uma senhora que me contou que, antes das capacitações do Senac, passou a vida cozinhando de improviso, sem técnica. O projeto fez uma grande diferença na vida dela, isso me deixa muito feliz. A gente pode, finalmente, contar que todo esse apoio está chegando até eles. Isso é importantíssimo, mostra que existem instituições trabalhando para valorizá-los.

## VOCÊ PRETENDE CONTINUAR À FRENTE DO PROJETO?

Sim, e me arrisco a dizer: não existe César Santos sem o Na Estrada e não existe o Na Estrada sem César Santos. Estamos muito unidos nesse projeto.





---

# a CAMINHO da PRAIA

---

Enquanto o Sertão prepara cardápios com bode, cordeiro e baião, as praias do Litoral Sul oferecem cardápios caprichados com frutos do mar. A passagem pelo Na Estrada pelas cidades de Tamandaré, Ipojuca e Cabo de Santo Agostinho, realizada no final de agosto, promoveu a criação de pratos leves, em sintonia com as paisagens paradisíacas das praias pernambucanas.

O cenário da abertura do Festival Gastronômico do Litoral Sul foi a praia de Tamandaré. Por lá, 27 restaurantes apresentaram suas mais variadas criações. Escondidinho de camarão, filé de cioba, salmão com creme de maracujá, omelete de carne de carangueijo, ensopado de ostra e moqueca de peixe são algumas das invenções.

De acordo com Adriana Martins, do restaurante Namoa, localizado na praia de Gaibu (no Cabo de Santo Agostinho), o treinamento ganho com o projeto serviu para clarear ideias. “Os professores nos ensinaram novas técnicas de redução de molho, de design de pratos e, principalmente, do reaproveitamento das cascas de frutas”, revela. Este reaproveitamento, também observado na edição do Sertão é um dos objetivos do Na Estrada, avalia a gerente da Mata Sul do Senac, Betânia Paiva. “É um diferencial do projeto, porque não basta elaborar pratos bonitos, é preciso também ampliar essas perspectivas, olhar para a economia e evitar o desperdício”, acredita Betânia.

**“É preciso (...) ampliar essas perspectivas, olhar para a economia e evitar o desperdício”**

**Betânia Paiva,**

*Gerente do Senac*

A gerente da Mata Sul do Sebrae, Cândida Moreira, acredita que o evento está entrando em processo de consolidação no calendário do estado. "O projeto torna-se cada vez mais presente no cenário da região. Ele está celebrando toda uma fase de bastidores e isso está ampliando a divulgação do que Pernambuco tem de bom a oferecer", afirma. Isso se reflete no retorno dos restaurantes participantes a cada edição. "Estivemos presentes na primeira edição e agora retornamos, com muito mais experiência e potencial a oferecer aos clientes", diz a representante da churrascaria Lampião e Maria Bonita, Maria José da Silva.

Pela primeira vez em contato com o projeto, Elita do Nascimento, dona do restaurante Tapitanga Sopas, conta como as capacitações mudaram seu jeito de fazer cozinha. "Eu costumava atuar muito de improviso. Repetia o que aprendi em família e assim ia repassando aos filhos, sem muita preocupação. Depois de passar por isso, (a capacitação) fui desenvolvendo técnicas inéditas", afirma Elita, moradora de Tamandaré.



Foto: J. A. Silva

## SAIBA MAIS

**Restaurantes participantes e os pratos criados por eles especialmente para o evento**

### CABO DE SANTO AGOSTINHO

- Hotel Canariu's Gaibu (*Peixe à Moda Canariu's*)
- Hotel Enseada dos Corais (*Escondidinho de Camarão*)
- Restaurante e Casa de Eventos Senhora de Engenho (*Maravilha do Atlântico*)
- Restaurante Namoa (*Filet de Cobia à Namoa*)
- Restaurante Fado & Frevo (*Carré Suíno ao Molho Tropical*)

### IPOJUCA

- Barcaxeira (*Canto da Sereia*)
- João Bar & Restaurante (*Moqueca de Banana da Terra*)
- La Crêperie Crepes & Saladas (*Cláu Mar*)
- Restaurante Muganga Bistrô (*Gratin de Canarões*)
- Peixe na Telha (*Peixe Encanto da Terra*)
- Porto Barracuda (*Maracaju*)
- Sunset Temakeria (*Salmão Tropical*)

### TAMANDARÉ

- Aromas by Degutti (*Omelete Manguezais*)
- Churrascaria e Pizzaria Lampião e Maria Bonita (*Povo Nordestino*)
- Fafá Restaurante (*Bolo Rural*)
- Pizza do Almirante (*Almirante Vegetariana*)
- Portal dos Carneiros Beach Bungalows (*Igrejinha de Carneiros*)
- Pousada Praia dos Carneiros (*Casquinho à Moda Arikindá*)
- Quiosque Brasileiro (*Ensopado de Ostra com Farofa de Castanha de Capu*)
- Restaurante Bora Bora (*Camarão à Maracaípe*)
- Creche Padre Enzo Rizzo (*Salada Saltinho*)
- Restaurante Frente de Quintal (*Moqueca do Artero*)
- Restaurante Mustako (*Manquito*)
- Restaurante O Pescador (*Filet de Peixe com Crosta de Cará*)
- Submarino Amarelo Quiosque Música Bar (*Pontal do Lira*)
- Tapera do Sabor Bar & Restaurante (*Marcia Garcia*)
- Tapitanga Sopas (*Sopa de Camarão*)



Os frutos do mar deram o tom do cardápio na etapa do Litoral Sul, aproveitando a cadeia produtiva local

Foto: J. A. Silva

# FLÁVIA QUARESMA



*Chef convidada para a edição do Sertão do projeto, Flávia Quaresma levou ao evento algumas de suas receitas com ingredientes bem nordestinos. A chef carioca conversou com a revista Informe Fecomércio-PE sobre suas impressões durante passagem pelo Sertão pernambucano e contou um pouco sobre seus projetos pessoais.*

## COMO SURTIU O CONVITE PARA PARTICIPAR DO NA ESTRADA?

O convite partiu do César (Santos)... A verdade é que ele manda em mim (risos). Quando ele me contou do projeto, eu fiquei animadíssima. Confirmei logo e me mostrei ansiosa por conhecer essa parte de Pernambuco que eu ainda não conhecia. Já havia estado no Recife algumas vezes, mas o Sertão ainda era novidade para mim.

## COMO VOCÊ DESCREVE A EXPERIÊNCIA DE PARTICIPAR DO PROJETO?

Fantástica! Foi uma chance de conhecer muitas coisas novas e me encantar com todas elas também. O Na Estrada é uma chance de a gente trocar experiências com pessoas de regiões diferentes... É uma chance também de conhecer de perto os produtores agrícolas e como eles fazem o trabalho deles. Isso me interessa muito.

## O QUE MAIS CHAMA A SUA ATENÇÃO NA CULINÁRIA DO SERTÃO?

Alguns ingredientes, apesar de também existirem em outras partes do Brasil, têm características diferentes no Sertão. A manteiga de garrafa daqui, por exemplo, não é a mesma do Rio de Janeiro, assim como o queijo manteiga. Além disso, a produção de frutas orgânicas daqui é algo que desperta muito meu interesse. O caju é uma das frutas que utilizo muito para criar sobremesas. A cachaça também está presente em um dos pratos que preparei para o Festival.

## QUAIS SÃO OS SEUS ATUAIS PROJETOS EM GASTRONOMIA?

Estou trabalhando junto com o meu marido (o olivicultor Paulo de Abreu e Lima) na produção de azeite. Nós já temos lançado o azeite Oito, produzido na região da Andalúzia, ao sul da Espanha, e já comercializado aqui no Brasil. Neste momento, estou dedicando minhas atividades a isso.

Além de hortaliças, o **projeto Quintais Produtivos** investe em conservas, massas, doces, temperos caseiros, biscoitos integrais e sucos verdes



WILLYAELI PEREIRA



# PRODUZINDO *nas* QUINTAIS

A agricultura familiar voltou a dar o tom do cenário também na Feira da Gastronomia Regional do Litoral Sul. Produtores de Hortifruti, licores, bolos, massas, pães, doces e conservas aproveitaram o evento para expor e comercializar seus produtos. Quem passou pelos estandes pode conhecer, por exemplo, o Projeto Quintais Produtivos, uma associação de mulheres que encontraram na agricultura, mais do que um sustento, uma atividade prazerosa.

São 12 mulheres que se uniram por diferentes razões para investir na produção de alimentos e outras práticas saudáveis para o dia a dia. Algumas delas encontraram na associação uma saída para a depressão. "Algumas dessas mulheres são esposas de trabalhadores do Porto de Suape, que vieram de outros estados. Elas passavam o dia inteiro em casa, não conheciam ninguém na cidade e acabavam deprimidas. Fazer parte desse grupo altera todo o cenário", afirma uma das participantes do projeto, Djane Maria.

Criada há dois anos, a associação está presente em diversas feiras gastronômicas e artesanais promovidas no estado. As agricultoras produzem conservas, hortaliças, vinagres, massas, brigadeiros especiais, balas de coco, patês, geleias, temperos caseiros, cocadas,

## SAIBA MAIS

*Produtores rurais participantes da Feira da Gastronomia Regional do Litoral Sul*

### CABO DE SANTO AGOSTINHO

- Produtos Calhetas
- Projetos Quintais Produtivos
- Sítio da Fonte

### TAMANDARÉ

- Assentamento Jundiá de Cima

### IPOJUCA

- Solo Fértil

ervas desidratadas, biscoitos integrais, pickles e sucos verdes. "A gente quer reproduzir o conceito de uma alimentação saudável. Eu aprendi a plantar com o meu pai e agora estou fazendo disso o meu sustento", afirma Djane.

O Projeto Quintais Produtivos está diretamente ligado à economia local. As produtoras são moradoras das proximidades da Reserva do Paiva e acreditam que esse, que é o primeiro bairro planejado do Recife, precisa de projetos como esse para desenvolver a oferta de serviços locais.



Da esquerda para a direita: Djane Maria / Foto: J. S. / G. S.





---

# TOQUE *dos* CHEFS

---

Seguindo a tradição iniciada na primeira edição do projeto, o Na Estrada mais uma vez promove o contato entre produtores e chefs locais com outros nomes nacionais. A ideia é estimular uma troca de experiências que pode, entre outras coisas, incentivar novas práticas com os ingredientes regionais. Por isso, durante cada uma das feiras, realizadas no Sertão e no Litoral Sul, diversos chefs apresentaram oficinas culinárias ao público local – tudo gratuitamente.

Entre os convidados da Feira no Sertão estavam a chef carioca Flávia Quaresma, que apresentou o programa “Mesa para Dois”, do canal por assinatura GNT, os chefs Rivandro França, Claudemir Barros, Thiago das Chagas, Jocélio Silva, Nilvânia Plácida e os professores do Senac Alexandre Santos, Gisele Marins e Tânia Bastos. Já no Litoral, o chef Paulo Pinho, do restaurante Alvorada, no Rio de Janeiro, ministrou suas aulas junto com os chefs Thiago Rangel, Miau Caldas, Leandro Ricardo, Edilson Lopes e os instrutores do Senac Marcela Martins, Luiz Carlos e Júlio Rizuto. O coordenador do projeto e chef do restaurante Oficina do Sabor, de Olinda, César Santos, foi o único presente em ambas as regiões.



---

RIVANDRO  
FRANÇA

---

Chef do restaurante Cozinhando Escondidinho comentou, durante toda a sua apresentação, a influência que o Sertão possui na sua vida e o prazer que sente em poder apresentar um trabalho tão prazeroso como a gastronomia. Com chapéu de couro e sorriso no rosto, apresentou sua invenção, feita com macaxeira, caju, queijo coalho, queijo manteiga e sal grosso. A bandeja? Uma colher de pedreiro servida em cima de uma pedra de rua. Como toque final, o prato foi flambado e ainda ganhou uma pimenta de bico para dar o charme. A criação foi prontamente batizada de Sertão em Chamas. “Está tudo aqui. Tirado daqui, do chão do Sertão”.



## CLAudemir BARROS

Antes de começar o trabalho, uma apresentação, em vídeo, sobre a desvalorização que o carvão ganhou com o passar do tempo. O material, que tantas lenhas acendeu no passado, hoje não tem lá mais tanto sua serventia. Foi resgatando o carvão como tema que o chef do Wiella Bistrô apresentou um "Carvão Vegetal" – uma macaxeira pintada de preto com tinta de lula, recheada com charque. "É a mesma macaxeira e a mesma charque que vocês comem todos os dias. Por que não tentar diferenciá-la, para agregar mais valor?", perguntou aos presentes.



## ALEXANDRE SANTOS

## PAULO PINHO



Conhecido por comandar o restaurante Alvorada, no Rio de Janeiro, o chef Paulo Pinho, também chamado de Paulão, foi o convidado da edição do Litoral Sul do projeto. Ele, que já esteve em Pernambuco, comenta sobre as surpresas em conhecer as praias do Litoral Sul e o potencial que a região litorânea pôde trazer aos cardápios do projeto.

### VOCÊ JÁ CONHECIA PERNAMBUCO?

Sim. Já estive no estado várias vezes, participando de eventos de gastronomia ou visitando amigos. Já conheci alguns pontos característicos locais, como o Mercado da Encruzilhada e outros restaurantes de Boa Viagem, mas na praia de Tamandaré, por exemplo, foi a primeira vez.

### QUAIS FORAM AS SUAS IMPRESSÕES DO EVENTO?

Eu vejo aqui uma importância enorme. Trata-se de um grande evento, com um objetivo muito legal. Eu agradeço muito ao convite de César e à receptividade do público pernambucano por poder fazer parte disso.

### O QUE VOCÊ PREPAROU PARA APRESENTAR NO PROJETO?

Preparei um prato de entrada com casquinha de aratu e chips de macaxeira, um assado de cordeiro na lenha – um prato bem trabalhoso cujo preparo dura cerca de doze horas – e uns profiteroles de tapioca com calda de chocolate.

### QUE POTENCIAL GASTRONÔMICO VOCÊ PODE OBSERVAR NO LITORAL SUL?

Os frutos do mar são o grande forte, claro, mas também me interesse por outros ingredientes tipicamente nordestinos como a macaxeira, a charque e a tapioca. É possível criar muita coisa com o que encontramos aqui.

O sommelier do Senac foi convidado para apresentar uma oficina de vinhos. "Quando me disseram que eu deveria falar de vinho para quem mora no Sertão, pensei comigo: como falar de uma bebida quente numa região também quente?", disse. A partir daí, Alexandre passou a criar refrescos gelados como 'raspa-raspa' e 'Frozens' de vinho, em batida com frutas como umbu, maracujá, morango e manga. Alguns dos drinks também recebiam refrigerante de limão. "Por que copiar um estilo de bebida de fora em uma região com tanto potencial criativo para se adaptar ao seu clima?".

# POR DENTRO do PROJETO

Para mais fotos e informações sobre o evento, **acesse:**

ETAPA  
**Sertão**



[bit.ly/Zs55ip](http://bit.ly/Zs55ip)

ETAPA  
**Litoral Sul**



[bit.ly/1saVz8n](http://bit.ly/1saVz8n)



Direito Individual e Coletivo do Trabalho

Direito Processual Civil

Relações de Consumo

Contratos

Licitações



Av. Agamenon Magalhães, 2764 - Sala 603  
Empresarial Antônio de Albuquerque Oliveira  
Espinguela - Recife-PE - CEP: 51020-000  
Fone/Fax: (011) 3221-0612 / 3221-0792  
E-mail: [www@almeidaadvogados.com.br](mailto:www@almeidaadvogados.com.br) / [almeidaadvogados@hotmail.com](mailto:almeidaadvogados@hotmail.com)



**Alessandro Rodrigues**  
Ouvidor do Senac e Faculdade Senac-PE  
*ouvidoria@pe.senac.br*

## A desconfiança na contramão da produtividade



Início este artigo transcrevendo uma parábola de David Hume, filósofo, historiador e ensaísta escocês do século XVIII, que narra o dilema que reflete sobre a desconfiança e os seus efeitos na produtividade: Teu milho estará maduro hoje; o meu estará amanhã. É vantajoso para nós dois que eu te ajude a colhê-lo hoje e que tu me ajudes amanhã. Não tenho amizade por ti e sei que também não tens por mim. Portanto, não farei nenhum esforço em teu favor; e sei que se eu te ajudar, esperando alguma retribuição, certamente me decepcionarei, pois não poderei contar com tua ajuda ou gratidão. Então, deixo de ajudar-te; e tu me pagas na mesma moeda. As estações mudam; e nós dois perdemos nossas colheitas por falta de confiança mútua.

O texto apresenta um dilema muito atual, onde a inexistência de confiança ou o receio de não ser recompensado por um favor, como também de ser traído por outrem, geram prejuízos de ordem pessoal e material às vezes imensurável, pois os efeitos podem transpor os limites do evento isolado. Imaginemos que não foram apenas os dois indivíduos de Hume os únicos prejudicados, mas as suas famílias, os funcionários, o transportador, o feirante e o Estado que deixaram de auferir renda devido à colheita perdida.

No caso sugerido pela parábola, a produção era a colheita, mas existem vários tipos de "produção" que merecem a nossa reflexão, quando a desconfiança entre pessoas inibe o desenvolvimento e alimenta a burocracia, seja em relacionamentos entre casais, família, religião, colegas de trabalho, etc. A desconfiança tem diversos níveis e fatores (objetivos e subjetivos), podendo auxiliar ou prejudicar o andamento dos processos. Na verdade, há uma linha tênue compreendida entre a desconfiança produtora e a contraproducente, que por muitas vezes torna-se difícil sua caracterização.

No ambiente corporativo a cautela, a busca por informações precisas e o planejamento são vistos como procedimentos adequados e são derivados de uma desconfiança produtora, aquela que atua na prevenção e segurança do negócio. Entretanto, a prudência exacerbada e a obstinação por uma segurança máxima, podem causar efeitos colaterais e transformá-la numa desconfiança contraproducente.

O aspecto contraproducente geralmente caminha agregado com a burocracia, ocasionando também centralização de decisões, não compartilhamento de informações, inibição da inovação, retração da autonomia proativa, procrastinação de processos, refletindo consequentemente na produção, na lucratividade das empresas e na evolução do capital humano envolvido.

Neste ponto, as ouvidorias têm um papel primordial para diagnosticar previamente, nas manifestações registradas, aquela "desconfiança contraproducente" e permeada entre os colaboradores dos setores demandados, tendo que alertar a alta gestão sobre a análise objetiva dos fatos e dos possíveis efeitos decorrentes da procrastinação ou da burocratização. Circunstâncias, enfim, que podem ocasionar melindres desnecessários e retardar ou levar ao travamento da máquina.

Desta forma, a gestão deve ficar atenta aos sinais ressaltados: aumento de procedimentos burocráticos, clima organizacional desfavorável, turnover dos funcionários, baixa produção, processos refeitos, acréscimo de reclamações externa e interna nas Ouvidorias. Indicativos que apontam para a necessidade de revisão dos processos, capacitação da equipe e alteração do planejamento, entre outros, com o objetivo de aprimorar os processos, conferindo agilidade nas decisões, entrosamento entre colaboradores e liberdade para inovações.



# Movimento e descanso **em** **harmonia**

por Eduarda Bagesteiro

Localizado a 136 km da capital pernambucana, Bonito é um município dividido em três distritos, conhecidos como Estreito do Norte, Alto Bonito e Bem-te-vi. Com uma área territorial de 400 km<sup>2</sup> e pouco mais de 40.700 habitantes (segundo o Censo de 2010), ele é cercado por outras cidades, como Barra de Guabiraba, Palmares e Catende.

Cheio de atrativos turísticos, que chamam a atenção do mundo todo, não é à toa que foi considerado palco de uma das sete maravilhas pernambucanas. Das mais belas cachoeiras às trilhas de bicicleta praticadas por grupos de esportes, Bonito conta com hotéis-lazenda, áreas para camping e guias turísticos, que são responsáveis pelas orientações sobre rapel, trekking, arvorismo e outros esportes praticados nas redondezas.

Mais procurado nas épocas de alta estação (julho/dezembro/janeiro), o município é conhecido por suas nove cachoeiras de águas cristalinas, pelas paisagens singulares e pelos passeios com caminhadas para todas as idades e fôlegos. Além das belezas naturais, Bonito traz uma grande bagagem cultural para acrescentar a sua viagem. Seu folclore é representado pelos tradicionais batalhões de bacamarteiros – atradores de bacamarte sob direção geral de um comandante, divididos em batalhões ou troças subordinados a sargentos –, que disparam a pólvora seca em homenagem aos santos padroeiros, acompanhados por bandas de pífano ou zabumbas. Bastante presentes nos festejos juninos e natalinos e na procissão de São Pedro, que acontece no mês de junho, reunindo grande parte das pessoas da cidade.

A economia do município é voltada para os trabalhos manuais tendo como forte a produção de peças de roupa de renda e bordados. As bonecas de pano, santos feitos em barro, máscaras, gamelas de madeira e peças de cerâmica também chamam a atenção dos turistas, que acabam ficando maravilhados com os dons artísticos locais.

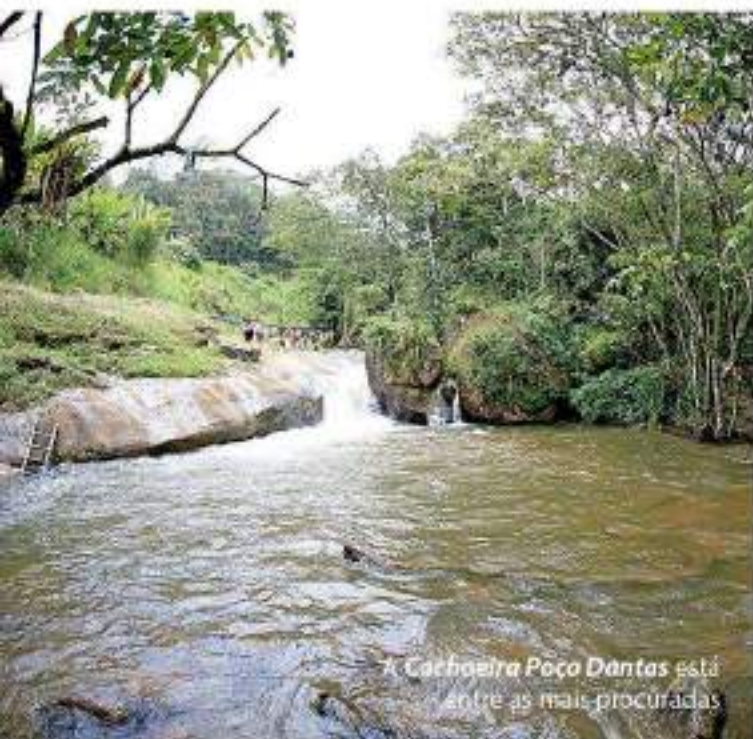
Seja pela produção artística ou pelo potencial turístico, **Bonito** atrai pela beleza e pela bagagem cultural




Na gastronomia se destacam os doces de batatadoce, alfenins e o licor "amor de mãe", que tem receita secreta e sabor suave, ambos produzidos por dona Maria, conhecida por todos na cidade por trabalhar a vida toda produzindo doces caseiros e vendendo em casa e nas ruas da cidade.

Na música, os ritmos que representam o Nordeste. No município se destacam grupos de coco, ciranda, quadrilha, bumba meu boi e caboclinhos, que são, na maioria das vezes, formados por moradores da própria cidade e animam as festas que ocorrem ao longo do ano. Uma dessas festas é a Cavalhada, que ocorre nos meses de março e setembro.

Quem procura a parte religiosa da cidade também ficará satisfeito com as lindas igrejas situadas em Bonito. A Igreja Católica de São Sebastião foi construída em 1980 e permanece até hoje como uma das mais procuradas na cidade. Um dos motivos é a Festa de São Sebastião, celebrada em janeiro. A comemoração atrai milhares de pessoas de diversas partes do Brasil e, como de costume, começa a partir da procissão da bandeira e do hasteamento em frente à igreja. Com as praças devidamente decoradas e iluminadas, ocorrem jogos, prendas e leilões com o intuito de arrecadar donativos para a igreja.



Bastante procurada pelos turistas, a Colônia dos Japoneses também mostra um pouco da cultura do município. Bonito foi o primeiro município de Pernambuco a receber os imigrantes vindos do Japão, mais precisamente em 1958. A principal atividade econômica da região era a produção de café e a fruticultura. Com os imigrantes, os plantios se diversificaram. Eles se dedicavam principalmente à policultura, com plantações de tomate, beterraba, couve-flor e, posteriormente, a floricultura. Para escoar a produção, organizaram-se em cooperativas e passaram a vender os produtos no Cais de Santa Rita. Hoje o principal cultivo da colônia é o inhame, mas ainda há produção de banana, goiaba, melancia e legumes.



O Bonito EcoParque, situado a 18,5 km do Centro da cidade, é uma boa opção para quem visita o município pela primeira vez e deseja conhecer todos os pontos turísticos. Com passeios que passam pelos pontos mais desejados de Bonito, como as cachoeiras Veu de Noiva, Paraíso e Pedra Redonda, o itinerário pode ser feito a pé ou de carro. Prática de esportes como rapel, arvorismo e escaladas também são oferecidas pelo local. Os preços variam de R\$ 15,00 a R\$ 235,00, desde acesso ao parque até apartamento para casal mais cama de solteiro para quem decide se hospedar no local. Para informações e reservas, ligue (81) 9935-3656/8512-7225 ou entre em contato por e-mail: bonito-ecoparque@gmail.com.

Para quem pretende se hospedar na cidade, as opções de pousadas, campings e hotéis-fazenda são diversas. Com diárias que variam de R\$ 30,00 a R\$ 750,00, você pode curtir um fim de semana muito bem acomodado.



Campings são boas opções para quem quer gastar pouco

O Camping do Mágico, situado a 18 km do município, conta com toda a estrutura para acampar, além de restaurante e serviços de esportes radicais. As diárias para campistas variam de R\$ 30,00 a R\$ 120,00, com opções de diária sem café da manhã (com barraca do campista) e diária com café da manhã (com barraca do camping). O acesso para visitantes que não pretendem se hospedar no local é através de uma taxa de R\$ 410,00 por pessoa. O local funciona das 9h às 16h. Para efetuar sua reserva e saber mais sobre os serviços oferecidos, ligue (81) 9666-6190/9635-1600 (Ivaldo) ou mande e-mail para [campingdomagico@bol.com.br](mailto:campingdomagico@bol.com.br).

Para os que não pretendem acampar, o Refúgio do Rio Bonito conta com um maravilhoso cenário e acomodações aconchegantes. A pousada oferece serviço terceirizado com guias e passeios para os melhores lugares de Bonito. As diárias variam de R\$ 210,00 a R\$ 750,00, desde diária para uma pessoa com café da manhã até o quarto para cinco pessoas com três refeições inclusas. Para mais informações e reservas, entre em contato pelos telefones (81) 3423-1561/9194-1357 ou pelo e-mail [contato@refugiodoriobonito.com.br](mailto:contato@refugiodoriobonito.com.br).

## PARA SABER MAIS

*Para mais informações sobre os passeios de Bonito, entre em contato com os grupos de condutores turísticos e faça seu pacote.*

**ASSOCIAÇÃO BONITENSE  
DE GUIAS E CONDUTORES**

(81) 3737.1521

(81) 9658.8814 / (81) 9988.0377



# Vale a pena seguir para São Benedito do Sul



Foto: Imagem / Imagem

Um pouco depois de Bonito, a 169 km do Recife, encontra-se o município de São Benedito do Sul, com 156 km<sup>2</sup> e uma média de 15 mil habitantes. Também conhecida por seu turismo, a região faz parte da Zona da Mata Sul e guarda encantos especiais que deixam os visitantes surpresos. Repleta de remanescentes de mata atlântica, é rica em mananciais de água mineral que deságuam em beíssimas cachoeiras e bicas.

O município tem a economia voltada para a criação de gados e é bastante conhecido por seus leilões. A agricultura também é muito forte no local, sendo baseada no plantio de cana-de-açúcar e banana.

Um pouco mais sobre sua cultura pode ser visto no autêntico forró pé de serra, incrementado por um grupo de teatro dançante, ou nas noites de cantos e contos, embaladas por cantadores de histórias.

**MATA ATLÂNTICA** – Um lugar que você não pode deixar de visitar é a Serra do Espelho, uma reserva ecológica particular de patrimônio natural também chamada de Frei Caneca. Tem aproximadamente 600 hectares de mata atlântica com espécies de fauna e flora preservadas. Nela se encontram pássaros raros, vistos somente nessa região. Cachoeiras e trilhas compõem o cenário dessa beleza natural. As trilhas são o complemento dos que buscam o encantamento da natureza

com passeios e descobertas monitoradas por guias especializados.

A região predominantemente rural é cercada por engenhos de cana-de-açúcar e de produção de rapadura, com casas de farinha artesanais que encantam os que vêm dos grandes polos urbanos. Para quem pretende se hospedar na cidade, a Fazenda Betânia é um ótimo lugar para passar o período. Ela funciona como um hotel-fazenda, buscando integrar seus hóspedes à vida rural. Conforto e comodidade com segurança, ar puro e a tranquilidade do campo. Um ambiente rústico e harmônico preparado para proporcionar momentos de lazer e relaxamento, com uma vantagem: o charme de grandes hotéis e o diferencial marcante da culinária caseira e do atendimento personalizado feito pelos proprietários. A diária varia de R\$ 120,00 a R\$ 550,00, desde a diária para uma pessoa (sem café da manhã) até quarto triplo com duas refeições (café da manhã e jantar).



**VOLTA ÀS AULAS**  
**IMBATÍVEL**

**APROVEITE OS PREÇOS BAIXOS QUE A MEC PREPAROU PRA VOCÊ!**



Candeias	Jaboatão	Piedade	Prazeiras
3361.6060	3481.2510	3468.1863	3476.2666
<a href="http://www.livrariamec.com.br">www.livrariamec.com.br</a>			<a href="http://livrariasmec">Livrariasmec</a>

\*Preço Mínimo de R\$ 0,00



**EM ATÉ 6X VISA OU MASTER**

Luis Rodrigues

Assessor tributário da Fecomércio-PE  
luisrodrigues@alradvocacia.com.br

## Transparência fiscal: a lei e a regulamentação



No último dia seis de junho foi publicado o Decreto 8264, regulamentador da lei federal 12741, editada no dia 10 de dezembro de 2012 e vigente a partir de 10 de junho de 2013, que tornou obrigatório ao vendedor destacar no documento fiscal entregue ao comprador a informação aproximada dos tributos formadores do preço de venda, sob pena de aplicação das sanções previstas no CDC.

Na ausência de regulamentação da lei até 10 de junho de 2013, o Poder Executivo editou a Medida Provisória 620, de 12 de junho 2013, prorrogando por doze meses o início da aplicação das sanções previstas na lei, considerando a data da sua vigência, alteração esta referendada pelo artigo 4º da lei federal 12868, de 16 de outubro de 2013.

Assim, não superados os obstáculos enfrentados para identificar a carga de tributos no preço de venda dos produtos e serviços em geral, no último dia seis de junho de 2014 o Poder Executivo Federal publicou a Medida Provisória 649/2014, que alterou o artigo 5º da lei, determinando que a fiscalização, quanto à informação relativa à carga tributária, será exclusivamente orientadora até 31 de dezembro de 2014. Nesse diapasão, na mesma data foi editado pelo mesmo Poder Executivo o Decreto 8264, acima citado, regulamentando que o total dos tributos componentes do preço de venda informado no documento fiscal deve ser segregado por ente tributante, ou seja, municipal, estadual ou federal, mesmo que pelo valor aproximado.

Vale ressaltar que a lei e o seu regulamento estão em vigor e não foi dispensada ou prorrogada a obrigação de informar a carga tributária no documento fiscal ou seu equivalente, apenas foi determinado que até 31 de dezembro próximo a eventual

fiscalização será apenas para orientar, fixando assim o início do próximo ano como novo marco para os órgãos fiscalizadores aplicarem as sanções previstas na lei.

Evidente está que a nova exigência de segregar o montante dos tributos componentes do preço, indicando o municipal, o estadual e o federal, tem como único propósito levar para o consumidor a ideia de que não é carregado só para o Tesouro Nacional o montante dos tributos arrecadados, entretanto, embora seja mais um complicador especialmente para o varejista, a lei está pautada pela norma constitucional ao definir medidas para que os consumidores sejam esclarecidos acerca dos tributos que incidam sobre mercadorias e serviços, conforme determina o artigo 150 da Constituição Federal.

É importante destacar que é facultativo ao Micro Empresário Individual – (MEI) se submeter às exigências da Lei da Transparência Fiscal, bem como que a Micro Empresa e a Empresa de Pequeno Porte podem informar apenas a carga tributária do Simples Nacional acrescida do percentual ou valor nominal estimado referente à IPI, substituição tributária ou outra incidência tributária monofásica anteriormente ocorrida.

Se não fosse tão complicado o nosso sistema tributário, com certeza a Lei da Transparência Fiscal já estaria sendo aplicada em toda a sua inteireza, porque é bom o seu propósito e inegável a sua importância como meio de promover o processo de conscientização do consumidor quanto à carga tributária embutida no preço do produto ou serviço que adquire e, ainda, fortalecer o seu sentimento de cidadania para exigir ou exercer direitos decorrentes da sua participação como contribuinte de fato.

A doll with blonde hair and blue eyes is holding a white sign. The sign has text on it. The doll is wearing a purple skirt. The background is a plain grey color.

# Pequenos só no tamanho

Cada vez mais exigente,  
o público infantil tem motivado  
o crescimento de um mercado  
voltado exclusivamente para eles

por Patrícia França



**22,9%**  
da população  
brasileira é de  
**CRIANÇAS**

-----★-----  
**45mi**  
tem entre  
**0-14 anos**

-----★-----  
**15%**  
do setor da moda  
abrange o segmento  
**INFANTIL**

-----★-----  
**POR ANO,**  
o mercado  
infantil cresce  
**6%**

-----★-----  
O segmento de  
calçados e roupas  
infantis faturou  
**R\$ 24 bi**  
em 2012

FONTES:  
INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE)  
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE INDÚSTRIA TEXTIL E DE  
CONFECÇÃO (ABIT)

São lojas de roupas e brinquedos, entretenimento, serviços, como cabeleireiros, e até empresas de publicidade e marketing, que vêm se especializando para chamar a atenção dos pequenos. Um público que representa 22,9% da população do país, cerca de 45 milhões de crianças e adolescentes de zero a 14 anos, de acordo com uma pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2012.

O segmento de vestuário é um dos que têm percebido esse mercado promissor e se especializado em artigos infantis. A marca Nhac Nhac oferece roupas e acessórios voltados para crianças de zero a 12 anos. Com 16 anos de atuação, a marca pernambucana vem investindo na ampliação do mix de produtos, incluindo o público gestante. De acordo com o empresário José Gomes Freire, em toda economia as empresas são desafiadas a se manter no mercado. "Nós trabalhamos com três pilares importantes: a qualidade dos produtos, o atendimento diferenciado e o conceito da marca. Isso nos mantém firmes como referência em artigos infantis", comenta.

Dados da Associação Brasileira de Indústria Têxtil e de Confecção (Abit), de 2013, mostram que o segmento infantil compreende 15% de todo o setor da moda, com crescimento gradual de 6% ao ano no Brasil. Considerando o setor de calçados e roupas infantis, o faturamento, segundo o órgão, girou em torno de R\$ 24 bilhões em 2012.

Para a rede Esposende, que soma 80 lojas, em cinco Estados do Nordeste, investir no segmento infantil é uma grande oportunidade. A empresa oferece 60 marcas diferentes e possui 30 fornecedores que garantem a variedade no mix. "A Esposende tem como foco atender toda a família. Dessa forma, entendemos que é indispensável suprimos as demandas infantis", conta a compradora da Esposende, Selma Bento.

**ENTRETENIMENTO** – Para a empresária da Jungle Kids, Marina Castro e Silva, o mercado infantil, de um modo geral, está em plena expansão e continua sendo muito promissor. Criada em 2006, a casa oferece 50 opções de temas para festas, conforme a preferência do cliente. "Apesar da grande demanda por festas infantis, só se mantém ativas as casas que oferecem serviços de qualidade com preços justos, e essa é uma das nossas preocupações", comenta. Ao todo, a Jungle realiza uma média de 120 festas por mês em suas seis unidades, em Pernambuco. O público-alvo são crianças de 1 a 8 anos.

A Amarelinha Buffet Infantil, que é recente no mercado, com pouco mais de um ano de existência, já tem expectativa de abrir mais uma unidade no Estado. Ao todo, são realizadas em média 20 festas por mês, a maioria nos fins de semana, voltadas para crianças de 1 a 10 anos. “O que nos atraiu para o segmento infantil foi poder trabalhar muito com o sonho e a realização das crianças e dos pais. A satisfação dos envolvidos na festa é a nossa principal meta”, relata a empresária Raquel Lafayette, acrescentando que o

mercado é crescente e que, por isso, ela sempre investe em novos brinquedos. Recentemente, foi aberto o Amarelinha Delivery, uma possibilidade de levar toda a estrutura do Amarelinha para outro local escolhido pelo cliente com bufê e brinquedos.

Com a garotada mais atendida e informada, as crianças estão adquirindo mais poder de decisão de compra na família e os pais precisam estar atentos a essa mudança de comportamento. De acordo com a pedagoga Michaelle Moraes, é papel da família e da escola realizar um trabalho de conscientização sobre o ser e não o ter, evitando o consumismo exagerado. “Os pais precisam estar perto dos filhos para decifrar as mensagens das propagandas e decidir o que é importante”, alerta.

Com esse poder de decisão aumentando entre as crianças, há mais de oito anos o grupo Bonaparte trabalha com seis opções de pratos kids, o que corresponde hoje a uma média de 5% dos pratos vendidos. “Nós temos a consciência de

“As crianças que crescem com valores materialistas serão adultos consumistas”

Michaelle Moraes,  
pedagoga





**“**Nós temos a consciência de que, conquistando uma criança como cliente hoje, as chances de termos uma fidelização é muito grande”

**Leonardo Lamartine,**

*Diretor-presidente do Grupo Bonaparte*

que, conquistando uma criança como cliente hoje, as chances de termos uma fidelização é muito grande”, comenta o diretor-presidente do grupo, Leonardo Lamartine, acrescentando que os pratos kids correspondem a 3% do faturamento total do grupo.

Dentro desse universo, a marca carocca Bagaggio – especializada em artigos de viagens – oferece também produtos temáticos que atraem ainda mais os pequenos. Artigos como bolsas para escola e lancheiras com os principais personagens dos filmes Galinha Pintadinha, Frozen e Shrek, por exemplo, estão entre as opções mais procuradas. De acordo com a empresária Eliziane Guerra, no período de férias escolares a procura por esses itens aumenta significativamente e chega a representar 38% do faturamento total da loja. “Mesmo os produtos infantis não sendo nosso segmento, procuramos sempre manter uma sessão exclusiva para as crianças, pois esse mercado tem crescido muito nos últimos anos”, revela.



**Eliziane Guerra,** da Bagaggio, aposta no mercado segmentado para as crianças

**José Almeida de Queiroz**  
Consultor da Presidência do Sistema Fecomércio-PE  
*Jose.almeida@fecomercio-pe.com*



## Saúde ocupacional

A Norma Regulamentadora nº 7 (NR-7), editada pelo Ministério do Trabalho e Emprego, criou o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO). O PCMSO é o conjunto de medidas que tem como prioridade a promoção e a preservação da saúde dos trabalhadores, o diagnóstico precoce dos agravos à saúde relacionados ao trabalho e a constatação da existência de casos de doenças profissionais ou de danos irreversíveis à saúde dos trabalhadores vinculados à empresa, levando em conta métodos de estudos epidemiológicos preventivistas, diante dos riscos ambientais a que estão submetidos no exercício de suas funções direta ou indiretamente expostos.

O PCMSO, para atender às determinações das portarias 24 e 25 de 1994, deve seguir uma linha de itens que se referem direta ou indiretamente com a comunidade trabalhadora associada a um maior ou menor número de riscos ambientais, que são: a) levantamento dos riscos ambientais da empresa; b) exames médicos dos empregados; c) exames complementares; d) controle das empregadas grávidas; e) controle de portadores de doenças sistêmicas potencialmente incapacitantes; f) programa de prevenção de acidentes do trabalho; g) programa de controle de dependências; h) programa de vacinações antitetânica; i) segurança e terceiros.

O PCMSO é composto de realização dos exames médicos admissional, periódico, de retorno ao trabalho, de mudança de função e demissional. Os exames descritos incluem avaliação clínica, abrangendo anamnese ocupacional, exame físico e mental. Esses são procedimentos realizados nos empregados e candidatos a emprego, com a finalidade de avaliar suas condições gerais de saúde e a adequação das condições psicológicas e fisiológicas às atividades, com o objetivo de obter maior produtividade e menor incidência de acidentes e doenças.

Os prazos e a periodicidade devem ser obedecidos da seguinte forma:

- O exame médico admissional deverá ser realizado antes de o trabalhador assumir suas atividades.
- O exame médico periódico deverá ser realizado de acordo com os intervalos mínimos de tempo a seguir discriminados: a) para trabalhadores expostos a riscos ou situações de trabalho que implique o desencadeamento ou o agravamento de doença ocupacional, para os portadores de doenças crônicas ou ainda como resultado de negociação coletiva de trabalho – a cada ano ou intervalos menores; b) para os demais trabalhadores – anual quando menores de 18 e maiores de 45 anos de idade e a cada dois anos quando maiores de 18 e menores de 45 anos de idade.
- O exame médico de retorno ao trabalho deverá ser realizado obrigatoriamente no primeiro dia da volta ao trabalho do trabalhador ausente por período igual ou superior a 16 dias por motivo de doença ou acidente, de natureza ocupacional ou não, ou parto.
- O exame médico de mudança de função será obrigatoriamente realizado antes da data da mudança. Entende-se por mudança de função toda e qualquer alteração de atividade, posto de trabalho ou de setor que implique a exposição do trabalhador a riscos diferentes a que estava exposto antes da mudança.
- O exame médico demissional deverá ser realizado obrigatoriamente até o dia da homologação, desde que o exame ocupacional tenha sido realizado há mais de 90 dias para empresas de grau de risco 3 e 4, segundo o quadro da NR-4. Algumas doenças são frequentemente pesquisadas no sentido de serem diagnosticadas e rastreadas, promovendo-se as medidas de prevenção, visando evitar complicações futuras: hipertensão arterial sistêmica, epilepsia, asma brônquica, diabetes, obesidade e patologias da coluna vertebral. O controle dos resultados destas providências é realizado cobrando-se dos pacientes envolvidos pareceres de médicos especialistas nas doenças e comprovações de acompanhamento especializado.



# Pernambuco das artes plásticas

Por Gabriel Shimoda

Pernambuco é um poço de cultura e seu povo se orgulha das várias manifestações culturais que aparecem no Estado. Em seu seio nasceram fortes nomes das artes plásticas, como Abelardo da Hora, Murillo La Greca, Romero Britto, Lula Cardoso Ayres, Cícero Dias, Francisco Brennand e Gil Vicente. Desde então, o cenário artístico no Estado foi ganhando novos nomes e mais espaços de divulgação.

A Casa do Cachorro Preto tem se destacado entre as novas opções voltadas para a arte. O espaço foi criado há aproximadamente dois anos na casa em que o artista Raoni Assis morava. Antigamente ele

tinha um grande cão preto que chamava a atenção das pessoas que passavam na Rua 13 de Maio, em Olinda. A "fama" ajudou a nomear o local, que investe na diversificação. "Acho que não existe nenhum lugar por aí que reúna tanta coisa diferente em um lugar só. Nós tentamos quebrar essa ideia de lugar que faz só aquela vernissage tradicional e pronto. Aqui também é um espaço para música, shows. Na verdade, é um espaço de socialização mesmo, não é aquela coisa fechada", explica Raoni. Ele conta que, entre as exposições de maior público, estão a da abertura da casa, do próprio Raoni Assis, e também a de Shiko, prestigiado artista paraibano.



Edson Menezes começou rabiscando contracapas de caderno e fazendo desenhos para amigos quando ainda estudava no Colégio Salesiano, no bairro da Boa Vista, no Recife. Aos poucos foi se interessando por novos materiais, tintas e papéis de melhor qualidade, até começar a pintar de fato, sob a tutoria das artistas Ana Vaz e Badida – suas maiores influências no começo da carreira. Formou-se em economia, o que o auxiliou a ter uma visão mais empreendedora de seu trabalho, e, já mais maduro, foi à Itália estudar na Florence Academy of Art, uma escola de desenho e pintura clássica. “Meu

objeto favorito é o ser humano, suas emoções e expressões”, conta o artista, que se tornou especialista em autorretratos.

Sobre o mercado das artes no Recife, Edson diz que “ainda está morno” e que a economia está num momento de timidez, que pode ser percebida pelo próprio comércio. “E como o comércio das artes não é um bem de consumo necessário/diário, ele fica por último”, ressalta. Ainda assim, vários espaços se interessaram por suas obras, entre eles a Galeria Ranulpho e a Galeria Arte Plural, no Bairro do Recife.

## novos nomes

Com 17 unidades em Pernambuco, o Serviço Social do Comércio (Sesc) é um dos maiores promotores das artes plásticas no Estado, com atuação tanto no Recife (Galeria Casa Amarela) quanto em cidades do interior: Caruaru (Galeria Mestre Galdino), Belo Jardim, Garanhuns (Galeria Ronaldo White), Triunfo (Fábrica de Criação Popular), Petrolina (Galeria Ana das Carrancas) e a mais recente, inaugurada em agosto deste ano, em Goiana (Museu de Arte Sacra Escritor Maximiano Campos). Os espaços têm uma programação anual de exposições com no mínimo quatro mostras.

De acordo com Valkíria Dias, coordenadora e analista de exposições do Sesc-PE, os espaços têm um papel contínuo na difusão e promoção das artes visuais, baseando-se nas atividades formativas, que são desenvolvidas por meio de mediações culturais nas escolas durante a visitação aos locais de exposição. “Além disso, são promovidas palestras e debates com artistas e profissionais da área e também cursos e oficinas, gerando reflexões pedagógico-conceituais sobre as artes plásticas”, acrescenta.



A galeria **Amparo 60** funciona como ponto de encontro entre colecionadores e admiradores de arte.



## inspiração

Giz de cera, massinha de modelar e pequenos pedaços de madeira foram os primeiros materiais com que o escultor Alfredo Lima brincava na infância. Na vida adulta, resolveu se graduar em design, especializando-se em design de produto devido ao seu interesse pelas formas tridimensionais, passando a projetar objetos como cadeiras, luminárias e jarros. No fim dos anos 90, passou a criar peças sem funcionalidade para o design, somente pela beleza plástica dos objetos, em uma iniciativa mais autoral.

De 2008 para cá, Lima vem trabalhando com escultura autoral, explorando texturas e analisando cores. Sobre suas inspirações, ele explica: "Minha inspiração inicial foi observando fragmentos da natureza. Não para copiar a forma, mas para trabalhar a organicidade e buscar uma paleta cromática natural. Hoje procuro estudar o trabalho de muitos artistas, desde os antigos até os contemporâneos, sem esquecer os que estão surgindo, buscando aprender técnicas e descobrir novos materiais".

## na natureza

### BOAS OPÇÕES

#### Recife

**GALERIA DO SESC CASA AMARELA**  
Av. Prof. José dos Anjos, 1190, Casa Amarela

**MUSEU DE ARTE MODERNA ALOISIO MAGALHÃES (MAMAM)**

Rua da Aurora, 265, Boa Vista

#### GALERIA AMPARO 60

Av. Domingos Ferreira, 92A, Boa Viagem

#### ATELIÊ GALERIA MAU-MAU

Rua Nicarágua, 173, Espinheiro

#### MUSEU MURILLO LA GRECA

Rua Leonardo Bezerra Cavalcante, 366, Parnamirim

#### Olinda

#### A CASA DO CACHORRO PRETO

Rua 13 de maio, 99, Cidade Alta

#### Carnara

#### GALERIA MESTRE GALDINO

Rua Rui Limeira Rosal, s/n, Petrópolis

#### Petrolina

#### GALERIA ANA DAS CARRANCAS

Rua 407, 500, Cohab Massangano

#### Garanhuns

#### GALERIA DE ARTES RONALDO WHITE

Rua Manoel Clemente, 136

#### Triunfo

#### FÁBRICA DE CRIAÇÃO POPULAR

Rua Antônio Henrique da Silva, s/n, São Cristóvão

#### Surubim

#### SESC SURUBIM

Rua Frei Ibiapina, s/n, São José

# Ginástica laboral: mais qualidade de vida e produtividade

## Conheça exemplos da prática que beneficia funcionários e empresas

por Patricia França

O ambiente corporativo tem exigido cada vez mais investimentos das empresas no bem-estar dos funcionários. As doenças ocasionadas pela fadiga muscular e o estresse são algumas das consequências que levam ao afastamento do trabalho, trazendo prejuízo para as empresas. Por isso a ginástica laboral tem sido um método bastante procurado pelas instituições para manter um ambiente sadio e constante. De acordo com dados da Previdência Social (INSS) de 2012, 370.368 pessoas foram afastadas de suas funções por doenças do sistema osteomuscular e do tecido conjuntivo. Considerando lesões e algumas outras consequências de causas externas, esse número sobe para 479.402, ambos na área urbana.

Com base nesse quadro de afastamento dos funcionários de suas funções, o Hemope implantou a ginástica laboral dentro do seu Programa de Qualidade de Vida. Segundo o supervisor de assistência funcional Mário Lobão, a instituição acompanha a frequência dos funcionários por meio de relatórios que mostraram que o número de afastamentos por doenças osteomuscular estava repercutindo de forma negativa. "Tentamos resolver esse problema com a ginástica laboral pensando na saúde de nossos funcionários e no resultado positivo que os exercícios poderiam trazer no dia a dia de cada um", explica, acrescentando que, desde que a ginástica foi implantada, há três anos, houve redução significativa de afastamentos na empresa.

Segundo a professora de educação física do Sesc Pernambuco, Roberta Guedes, a ginástica promove o bem-estar e a disposição para a jornada de trabalho, reduzindo a sensação de fadiga. "As empresas que aderem à ginástica laboral têm um significativo resultado em nível social. Isso favorece o relacionamento interpessoal, ou seja, o relacionamento em equipe", explica. No aspecto fisiológico, a ginástica melhora o líquido sinovial – presente nas articulações –, o que ajuda a evitar lesões. Quanto maior a quantidade de líquido, menor o risco de lesão. Outro ponto importante é a conscientização corporal, que combate e previne as doenças de sedentarismo, depressão e ansiedade e melhora a coordenação e a flexibilidade.

Além dos benefícios trazidos para os funcionários, as empresas também saem ganhando com o novo método de relaxamento. A redução nos gastos com afastamento por doenças cometidas pelo trabalho e a diminuição das queixas e



Puxar o cotovelo com uma das mãos até sentir alongar a região posterior do ombro.



Flexionar o polegar, segurá-lo com os dedos e realizar um movimento de desvio para baixo.



Mantém um dos braços estendidos com o punho dobrado para baixo. Repetir o movimento com o outro braço.



**“As empresas que aderem à ginástica laboral têm um significativo resultado em nível social”**

**Roberta Guedes,**

*Professora do Sesc  
Pernambuco*



dos afastamentos médicos por acidentes ou lesões são alguns dos benefícios. Também são observados o aumento na produtividade do funcionário e a melhoria na imagem da instituição diante dos seus colaboradores e da sociedade, contribuindo para uma melhor qualidade de vida no ambiente corporativo.

Ainda de acordo com Roberta, os exercícios devem ter duração de oito a 15 minutos e ser realizados de duas a cinco vezes por semana no horário do expediente, dependendo da realidade da empresa. “A ginástica pode ser preparatória, ou seja, antes de começar o trabalho; compensatória, no horário do almoço; ou de relaxamento, no fim do dia”, explica Roberta.

O Shopping Recife é outra instituição em Pernambuco que aderiu à ginástica laboral. Desde 2009 a ação foi incorporada ao grupo para agregar mais um benefício em atenção à saúde dos colaboradores. As atividades são realizadas

duas vezes por semana, nas quartas e sextas. “Os exercícios tanto servem para beneficiar os colaboradores nas questões de saúde ocupacional como é uma ótima oportunidade para integrar as equipes, tomando-se um momento de descontração durante o trabalho. E é mais um incentivo para que cada um dê o seu melhor nas suas funções”, diz a coordenadora de RH Érica Bernardo.

Com menos tempo de experiência com a ginástica laboral, a Finsol – empresa do segmento de empréstimos – implantou os exercícios em sua rotina como uma forma de conscientizar seus funcionários sobre a importância da reeducação postural e a valorização da prática de atividades físicas. De acordo com a gerente de recursos humanos Rosaline Maria da Silva, essa nova prática proporciona um ambiente com mais integração e harmonia entre os setores da empresa e, consequentemente, previne doenças como lesões por esforços repetitivos (LER) e distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho (Dort).

“Como começamos este ano com a ginástica, ainda não percebemos mudanças internas, mas temos casos de funcionários que fazem fisioterapia por causa de dores musculares e os exercícios da laboral ajudam”, comenta, acrescentando que na Finsol os exercícios são feitos duas vezes por semana, durante 15 minutos cada.

Inclinar a cabeça para a esquerda, direita, frente e trás, mantendo as posições por alguns segundos.



Inclinar a cabeça para o lado, puxando-a com uma das mãos. Fazer para os dois lados.



Com os braços relaxados, girar os ombros para frente e para trás, três vezes em cada direção.



**Oswaldo Coelho**

*Ex-deputado federal*

*osvaldocoelho@tvgranderio.com.br*



## Juventude Senac

Semana passada, compareci a um evento noturno do Senac, no Centro de Enogastronomia da instituição. Estavam presentes 400 jovens dos cursos de rádio, TV e administração para um debate sobre administração pública.

Encantei-me com o debate. Todos participavam ativamente das discussões. Quando fui chamado para conversar com os jovens, vi que Petrolina está dando passos para frente, com uma nova geração que se prepara para o futuro.

Naquele momento, discuti as referências que o Brasil precisa: as reformas política e tributária, principalmente a política. Ficou evidenciado que a nação deverá ter o voto distrital, sabedoria consequente de todas as Federações do mundo.

Discuti também sobre a eleição presidencial. Em todas as Federações, por exemplo, a Argentina, os Estados Unidos, a Alemanha e o Japão, a eleição é feita por Estados e não por eleitores. É evidente que eleições por Estados combinam com os interesses nacionais. Para se eleger presidente, precisa-se dos Estados. E os ministérios ficam divididos em Estados.

No modelo brasileiro, o poder central se divorcia dos interesses nacionais e se concentra nos bolsões populacionais. Isso contraria o princípio federativo. Uns Estados muito ricos, outros muito fracos.

Encontramos grandes homens que também não concordavam com esta situação. O filósofo Stuart Mill, estudioso político, disse que, "numa Federação não cabem Estados muito ricos e Estados muito pobres". O presidente Franklin Roosevelt, que realizou um amplo programa de reformas nos EUA, proclamava: "Numa nação dividida em Estados e regiões ricas e pobres, a democracia não floresce".

Saí do evento convencido de que estávamos elaborando um novo cérebro para o Sertão, para o Brasil. Tive a certeza de que aqueles estudantes assumiam o compromisso com o novo tempo. E aquele Centro de Enogastronomia José de Souza Coelho ainda vai ministrar muitos conhecimentos.

Nenhum produto é mais valioso do que o conhecimento. Todos atentos às discussões, todos sabedores de que estavam conquistando uma melhor qualidade de vida. Não tenho palavras para elogiar o Senac, seus professores e seus alunos. Esta oportunidade de crescimento aos jovens, muitos deles de baixa renda, é a certeza de que devemos louvar o Senac.

Louvo o Senac.

Louvo seus gestores.

Parabéns à Fecomércio.

Parabéns a Josias Albuquerque.

A COR LARANJA É EXPANSIVA E AFIRMATIVA. REFLETE ENTUSIASMO, VITALIDADE, CRIATIVIDADE E ALEGRIA. REPRESENTA CONFIANÇA, CORAGEM, ANIMAÇÃO E, ESPONTANEIDADE. EM PARALELO, PODE SIGNIFICAR DESCONTENTAMENTO, MELANCOLIA E TRISTEZA. A PSICOLOGIA DIZ QUE USAR LARANJA TAMBÉM ESTIMULA A CONVERSAÇÃO E O SENSO DE HUMOR.



**CORES FALAM.  
A GENTE SÓ TRADUZ O SENTIDO.**

A qualidade da Fiamar você sente quando vê qualquer um dos nossos impressos. São equipamentos de ponta, atendimento super capacitado e alta tecnologia. Tudo reunido num dos maiores parques gráficos do Nordeste. Assim, para sentir a confiança que o laranja sugere ou o sentido de qualquer outra cor, fale com a gente.



G R A F I C A  
**FLAMAR**

F.: +55 81. 2102.0050  
[www.graficafiamar.com.br](http://www.graficafiamar.com.br)

[f](https://www.facebook.com/graficafiamar) [graficafiamar](https://www.facebook.com/graficafiamar)

[t](https://www.instagram.com/graficafiamar) [@graficafiamar](https://www.instagram.com/graficafiamar)

15  
anos



# projeto. Colmeia

feira de saúde e cidadania - SESC PE

**MAIS DE 50 SERVIÇOS GRATUITOS**

ATENDIMENTOS E EXAMES MÉDICOS \* AÇÕES DE CIDADANIA \* OFICINAS



Arcoverde - dias 29 e 30 de outubro

Recife - dias 12 e 13 de novembro

Petrolina - dia 28 de novembro

[www.sescpe.com.br](http://www.sescpe.com.br)



**Fecomércio PE**  
Sesc | Senac



**Sesc**