

SENAC traz ao Tocantins Projeto Talentos do Brasil

Um projeto nacional, que foi criado para estimular a troca de conhecimentos entre cooperativas e grupos de artesãs de todo o Brasil, gerando emprego e agregando valor ao talento artesanal de cada grupo. Esse é o Projeto Talentos do Brasil, que o SENAC Tocantins traz ao Estado, durante os dias 24/11 e 01/12. E em um momento de lançamento da 1ª Feira de Moda do Tocantins, nada melhor do que um evento que trabalha a moda.

Ao todo serão 30 artesãs que participarão do curso Design Artesanal de Modas. Essas artesãs fazem parte de 15 grupos / coleções dos estados de Amazonas, Tocantins, Pará, Maranhão, Piauí, Paraíba, Bahia, Pernambuco, Mato Grosso do Sul, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Rio Grande do Sul.

No Tocantins, são 90 artesãos participantes de empreendimentos coletivos formais e informais na região do Bico do Papagaio - municípios de Aguiarnópolis, Tocantinópolis, Nazaré, Luzinópolis, São Bento e Araguantis, que trabalham com produtos como bolsas de pastilha de babaçu e bijóias, jogos americanos, cestaria e esteira de palha.

Destaca-se que além da geração de emprego e renda, o Talentos do Brasil visa trabalhar com a reafirmação cultural. As peças desenvolvidas são comercializadas em lojas de grandes centros brasileiros e internacionais.

Importados

A demanda deste curso surgiu após visita de equipe técnica do SENAC à Feira de Artesanato Brasileira realizada na França, onde foi constatado o grande valor e importância que esse material vem ganhando no mundo todo, podendo ser uma grande alternativa de renda para artesãs brasileiras.

Importantes centros da moda já comercializam os produtos do projeto Talentos do Brasil, como Bruxelas, Genebra, Nova York, Itália, Japão, Canadá e Londres, além de compradores internacionais que são atendidos em feiras, como Noruega, Alemanha, Canadá, Rússia, Itália, Venezuela, Holanda, Dinamarca, Estados Unidos, Argentina e Genebra.

O Projeto é coordenado pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e é desenvolvido desde 2003.

No Tocantins

Na etapa Tocantins do projeto, são realizados dois módulos, sendo um de Marketing de Moda, para entender o mercado de moda, e outro de Aprimoramento do Design Artesanal, com objetivo de aprimorar as peças, guardadas a identidade e peculiaridades e diferentes matérias primas utilizadas nas regiões de origem, com enfoque para o desenvolvimento da região. O curso acontece das 8 às 18 horas, no SENAC Palmas.

Professora

A responsável pelas aulas será Marta Kasznar Feghali, que é consultora empresarial com formação em Arquitetura, Estilo e Design e autora do livro "Engrenagens da Moda".

Ton Córdova

Comunicação SENAC

(63) 8115-5775

(63) 3219-1624

SENAC garante programação técnica de Encontro Gastronômico

Ele iniciou sua carreira gastronômica em Salvador, na Bahia, atuando nas plataformas da Petrobrás. Fez o curso de Cozinheiro Chefe Internacional e Tecnologia em Hotelaria pelo Senac. Hoje, o ex-aluno é também sommelier e docente dos cursos livres e treinamentos corporativos da instituição.

Esse é o perfil do Chefe Jorge Luis da Hora, que o SENAC Tocantins traz ao Encontro Gastronômico. O evento acontece durante os dias 24, 25 e 26 de novembro, no Espaço Cultural, em Palmas. O Chefe Jorge Luis da Hora atua no Centro Universitário SENAC, Campus Águas de São Pedro, no Estado de São Paulo, considerado pelo mercado como um dos melhores cursos de formação gastronômica do Brasil, e é oferecido pelo Senac e propõe uma qualificação sólida nas diversas áreas da cozinha profissional.

A programação técnica deste evento é oferecida SENAC, e vai acontecer nos dias 25 e 26 (ver programação abaixo). Os cursos serão realizados no SENAC Móvel, salas e na Cozinha-show. Dentre os cursos, estão Cozinha contemporânea, Quiches e saladas, Sobremesas Finas, A culinária do cerrado, Como conquistar uma boa equipe de trabalho, Redução de desperdícios na cozinha e Crepes. Também participarão dos trabalhos profissionais do SENAC Tocantins, como a Chefe Laura Maria, Chefe Cristina Chacur e Paulo Bonfim.

O evento

O encontro é voltado para bares, restaurantes e estabelecimentos gastronômicos, e acontece no Espaço Cultural, em Palmas. Além de cursos e palestras realizados pelo SENAC, há espaço para parcerias, negócios, conhecimento da gastronomia local. O Encontro Gastronômico é uma realização do Sebrae/TO, Abrasel e Governo do Estado do Tocantins, por meio da Secretaria da Indústria e Comércio. A programação técnica deste evento é oferecida pelo Senac.

Programação SENAC

Data: 25/11/2009 - Senac Móvel

Cozinha contemporânea - Chefe Jorge Luis da Hora - SENAC SP

Horário: 14h30 às 17h

Quiches e Saladas - Chefe Jorge Luis da Hora - SENAC SP

Horário: 18h30 às 21h

Sala 1
Como impactar os problemas da alta rotatividade setor de A&B - A confirmar.
Horário: 14h30 às 17h
Data: 26/11/2009

Senac Móvel
Sobremesas Finas - Chefe Laura Maria - SENAC TO
Horário: 14h30 às 17h

Aculinária do cerrado - Chefe Cristina Chacur - Restaurante Victória
Horário: 18h30 às 21h

Sala 1
Como conquistar uma boa equipe de trabalho - Palestra (Paulo Bonfim)
Horário: 14h30 às 17h

Redução de desperdícios na cozinha - Chef Jorge Luis da Hora - SENAC SP
Horário: 18h30 às 21h

Cozinha-show
Crepes - Chefe Jorge Luis da Hora - SENAC SP
Demonstração
Horário: 14h30 às 17h30

Ton Córdova
Comunicação SENAC
(63) 8115-5775
(63) 3219-1624

Rede Sesc-Senac de Teleconferência apresenta Nosso Envolvimento com o Trabalho

Quais são os princípios articuladores da nossa relação com o trabalho? Estudiosos afirmam que o comprometimento social e moral das empresas e de seus colaboradores gera resposta muito positiva no trabalho e no envolvimento dos profissionais com o trabalho. Mas o que caracteriza o comprometimento social e moral? O que é envolver-se com o trabalho? E como o desenvolvimento das competências gerenciais pode contribuir para nosso envolvimento com o trabalho?

Essas e outras questões serão debatidas no programa Nosso envolvimento com o trabalho, que a Rede Sesc-Senac de Teleconferência realizará no dia 26 de novembro. Participarão do debate: Hilda Alevato, professora pesquisadora e coordenadora do Núcleo de Educação e Saúde no Trabalho da Universidade Federal Fluminense; Renato Pedroso Lee, gerente de planejamento e controle da Área de Abastecimento e Refino da Petrobras, e superintendente do Comitê Brasileiro da Qualidade da ABNT; e Giuliano Hippertt, gerente setorial de Desenvolvimento de Recursos Humanos da Petrobras, e coordenador no Brasil do processo de elaboração da Norma ISO 10018, que trata do envolvimento e competências das pessoas em sistemas de gestão da qualidade.

A teleconferência contará com a jornalista Bárbara Pereira, como mediadora, e com Gildete Amorim, como intérprete da Língua Brasileira de Sinais. O programa será transmitido em rede nacional, ao vivo, das 14h às 16h (horário do Tocantins), para os mais de 300 auditórios e salas que integram a Rede Sesc-Senac de Teleconferência.

Em Palmas, a Teleconferência será exibida no SENAC, na Quadra 201 Norte (AANO 20).

Ton Córdova
Comunicação SENAC
(63) 8115-5775
(63) 3219-1624