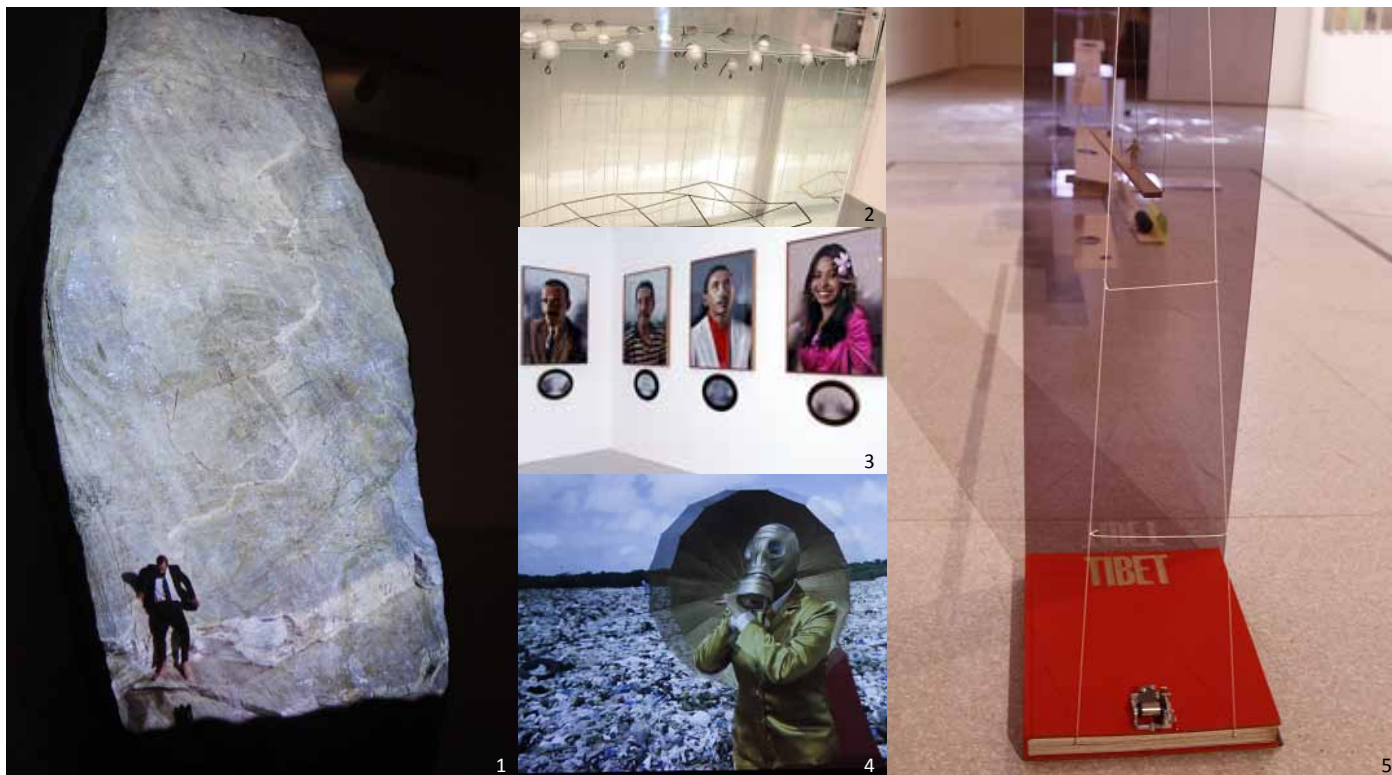


Saem os vencedores do Prêmio CNI SESI SENAI Marcantonio Vilaça

5ª edição da premiação de Artes Plásticas aconteceu na sexta-feira (24), no MAC-USP



Obras premiadas na 5ª edição do Prêmio Marcantonio Vilaça: 1 - Instalação "Lapidados", do Grupo Empreza 2 - Instalação de Nicolás Robbio. 3 - Obra de Virginia Medeiros. 4 - Vídeo "Ordinário / Soledade / Cantando na Chuva", de Berna Reale. 5 - Instalação "Os Himalaia", de Gê Orthof.. Crédito das imagens: Pitty Nascimento.

A 5ª edição do Prêmio CNI SESI SENAI Marcantonio Vilaça para as Artes Plásticas anunciou seus vencedores, na sexta-feira (24). São eles: Virginia Medeiros (BA/SP), Berna Reale (PA), Grupo Empreza (GO), Nicolás Robbio (SP) e Gê Orthof (DF). Os curadores vencedores são Divino Sobral (GO) e Raphael Fonseca (RJ).

A cerimônia do prêmio aconteceu no Museu de Arte Contemporânea da Universidade de São Paulo (MAC USP), em São Paulo.

"O prêmio Marcantonio Vilaça cumpre seu objetivo de promover a interação entre a arte e a indústria e mostra-se um relevante instrumento desse preceito. Com o prêmio, reafirmamos nosso compromisso de aproximar a arte, a cultura e o conhecimento", disse Robson Braga de Andrade, presidente da Confederação Nacional da Indústria (CNI).

"É um prazer abrigar os participantes do prêmio, que aproxima a arte e a indústria, já que o MAC USP tem em sua origem um industrial, Ciccillo Matarazzo", afirmou Hugo Segawa, diretor do Museu de Arte Contemporânea da USP.

O Prêmio tem por objetivo aproximar, de maneira democrática, a arte, a cultura e o conhecimento. Os cinco artistas vencedores receberam R\$ 40 mil cada, e os dois curadores terão direito a R\$ 20 mil cada.

Além disso, a artista Virginia Medeiros e o curador Raphael Fonseca receberam bolsa-residência na Manchester Metropolitan University, na Grã-Bretanha.

A parceria com a universidade apoiará novas pesquisas e permitirá a geração de conhecimento, elementos fundamentais para estreitar as relações da arte com a indústria, ao atender as exigências do mundo contemporâneo e estimular a inovação e a criatividade.

Pela primeira vez, o prêmio Marcantonio Vilaça apresentará uma Mostra Coletiva, reunindo obras dos 30 artistas selecionados que acontecerá no Museu de Arte Contemporânea (MAC) de São Paulo, e estará aberta ao público, gratuitamente, de 25 de abril a 6 de dezembro de 2015.



13 E 14
DE MAIO

INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES: WWW.CONGRESSODEINOVACAO.COM.BR

CRENCIAMENTO
DAS 8H ÀS 9H
ABERTURA 9H30MIN

WTC GOLDEN HALL

AV. DAS NAÇÕES UNIDAS, 12551
BROOKLIN NOVO | SÃO PAULO | SP



Inscrições para o Prêmio CNI de Jornalismo 2015 seguem até 27 de maio



PRÊMIO CNI DE JORNALISMO 2015

Na edição de 2015 serão distribuídos 50 mil em premiações.

Os Jornalistas de todo o Brasil, ainda podem participar do Prêmio CNI de Jornalismo 2015. As inscrições podem ser feitas até 27 de maio, no site www.premiocnidejornalismo.com.br.

Ao todo, serão distribuídos 13 prêmios, entre R\$ 15 mil e R\$ 50 mil, divididos em:

- Destaques Regionais (Norte, Sul, Centro-Oeste, Nordeste e Sudeste, cada um no valor de R\$ 15 mil)
- Categorias (impresso jornal, impresso revista, telejornalismo, radiojornalismo e internet, cada uma no valor de R\$ 25 mil),
- Prêmios Especiais (educação e inovação, cada um no valor de R\$ 30 mil) e o Grande Prêmio José Alencar de Jornalismo, no valor de R\$ 50 mil.

Os vencedores dos prêmios especiais e do Grande Prêmio também receberão uma bolsa de estudo para o curso Gestão estratégica para dirigentes empresariais, em Fontainebleau, na França, com custeio de passagens aéreas e hospedagem para o

período. O curso é ministrado pela escola de negócios Insead, referência mundial em educação empresarial, em parceria com o Instituto Euvaldo Lodi (IEL).

Podem concorrer trabalhos jornalísticos veiculados entre 1º de junho de 2014 e 25 de maio de 2015, Dia da Indústria. O concurso premiará as melhores reportagens ou séries relacionadas ao setor industrial, inseridas nas questões: educação, ambiente macroeconômico, eficiência do Estado, segurança jurídica e burocracia, desenvolvimento de mercados, relações de trabalho, financiamento, inovação e produtividade, infraestrutura e tributação.

O anúncio dos finalistas ocorrerá em 29 de junho, e a entrega dos prêmios está prevista para o fim de julho de 2015.

Participe! Para se inscrever, basta preencher o cadastro no site www.premiocnidejornalismo.com.br.

O Sistema Indústria/RR parabeniza os colaboradores da Fier, Sesi, Senai, Iel, e de todas as empresas industriais, neste dia dedicado a quem contribui para o desenvolvimento por meio do seu trabalho.

Feliz 1º de maio de 2015 - Dia Mundial do Trabalho



Crianças do Turminha Cozinha Brasil aprendem receitas nutritivas

Nos dias 23, 27 e 28 de abril, aconteceu a Oficina de Educação Nutricional do Projeto Arte Jovem, com duração de 12 horas e contou com a participação de 136 crianças da primeira Turminha Cozinha Brasil.

O objetivo foi orientar as crianças e adolescentes sobre a importância de uma alimentação variada, equilibrada, colorida e rica em nutrientes, também fazer com que elas entendessem a importância da higienização durante a preparação dos alimentos e colocassem em prática todo aprendizado.

Em grupo, os alunos puderam fazer pratos saudáveis e diferentes como o Sorvete cremoso feito com cenoura cozida e picada, e o mousse de Maracujá Cremoso feito da parte branca da casca geralmente ignorada pela maioria das pessoas. Todos se divertiram e adoraram.

O técnico em nutrição e instrutor da oficina, José Mailson, destacou a curiosidade e o interesse dos pequenos em aprender sobre os alimentos e como ter hábitos saudáveis. Ele acredita que se for ensinada a forma correta de consumo dos alimentos, eles terão grandes chances de crescerem com mais saúde. “Acredito que se introduzimos desde cedo uma alimentação balanceada com, frutas, legumes, vegetais, proteínas, entre outros na vida das pessoas e das crianças, com certeza teremos população com 0% de chances de adquirir alguma patologia ou doenças como diabetes e hipertensão”, declarou.

O Coordenador do Projeto Arte Jovem e do programa Turminha Cozinha Brasil, Cláudio Lisias, disse que tanto os recursos utilizados quanto a didática dos instrutores e, principalmente a participação e o interesse das crianças, contribuíram para que o resultado da primeira etapa do Turminha fosse positivo. “Todo o material didático usado durante a oficina foi voltado para os alimentos que geralmente as crianças não têm muita preferência. Após conhecer seus nutrientes e vitaminas, elas passaram a olhar de forma diferente. A intenção é que, a partir disso, sejam inseridos novos hábitos alimentares no dia a dia”, afirmou.



Aluno do Projeto Arte Jovem aprendendo a preparar o sorvete Maravilha.

Ele completou afirmando que o trabalho de orientação para os alunos deve ser constante, pois aos poucos irão aderir estes conceitos e o consumo de alimentos saudáveis tendo como principal motivo a saúde. “Sabemos que estamos fomentando o conhecimento e o interesse neste assunto para estas crianças. Certamente veremos futuros consumidores conscientes, inteligentes, saudáveis e mais seletivos”, concluiu.

Primeira Etapa - A oficina de Atividades Educativas faz parte da grade do Projeto Arte Jovem e vai ser concluída no mês de junho, com a entrega de certificados. No final desta etapa, os pais poderão acompanhar e experimentar duas receitas novas que serão preparadas pelos filhos. O projeto Arte Jovem acontece três vezes na semana, as segundas, terças e quintas. As inscrições podem ser feitas na Secretaria do Centro de Cultura, Esporte e Lazer do Sesi (CCEL), em horário comercial. Mais informações pelo telefone 4009-1844.



Crianças do Projeto Arte Jovem acompanhando o passo a passo das receitas.



Grupos durante a dinâmica sobre como montar um prato saudável.

Selo de qualidade

SESI passa por auditoria e mantém certificação ISO 9001:2008

O Serviço Social da Indústria – Sesi participou no período de 27 a 29 de abril, da 13ª auditoria de manutenção da Certificação do Sistema de Gestão da Qualidade ISO 9001:2008, realizada pela Fundação Carlos Alberto Vanzolini. Ao todo, 30 colaboradores e representantes dos setores de Educação, Saúde, Lazer e Gestão receberam a visita do auditor Fabrício Assis Carvalho.

Há 13 anos o Sesi-RR vem mantendo a Certificação ISO. Por meio da análise dos dados apontados na auditoria é possível avaliar se a qualidade dos serviços oferecidos pela instituição estão em conformidade com os requisitos legais, declarados e percebidos pelos clientes.

Para receber o selo ISO a empresa precisa implantar um Sistema de Gestão da Qualidade - SGQ, onde estão descritos a abrangência da certificação, os processos e procedimentos para a implementação das melhorias com foco principal na satisfação do cliente.



Metodologia SENAI de Educação Profissional é aplicada na Área de Alimentos

O Departamento Nacional do SENAI tem disseminado a Metodologia de Educação Profissional em todos os departamentos regionais, com objetivo de padronização do ensino, existindo uma unificação em suas grades de cursos e consequentemente nas condições de ensino.

Aplicando essa Metodologia de ensino, alunos da modalidade de qualificação profissional, do curso cozinha trivial, foram desafiados ao término do curso a realizarem atividades de acordo com a realidade e exigências do mercado de trabalho. Eles adquiriram conhecimentos para atuar de forma teórica e prática, observando normas técnicas de higiene e segurança para minimizar riscos de contaminação e controle de desperdícios no preparo dos alimentos.

O desafio foi proposto na última semana do curso, onde teriam que fornecer um jantar para 25 pessoas. Os alunos desenvolveram as atividades sob acompanhamento e observação da equipe técnico/pedagógica, onde estiveram sendo avaliados itens como organização do espaço, normas técnicas, higienização e cumprimento dos prazos estabelecidos.

A aluna Natália Cunha destacou que buscou aproveitar ao máximo a oportunidade dos conhecimentos no curso, revelando ainda que “não sabia cozinhar e falei isso no meu primeiro dia de aula, verdadeiramente estou aqui para aprender e realizar todas as atividades propostas, hoje me sinto uma vitoriosa e privilegiada por tudo que pude aprender no decorrer do curso cozinha trivial aqui no SENAI”.

Para Maria dos Santos Miranda de Mesquita o processo de desconstruir o que você acha que sabe é muito difícil “eu achava que sabia



Imagem: ASCOM/SENAI

cozinhar e na verdade no decorrer do curso, percebi que não sabia de nada e esse processo de desconstrução foi complicado desvincular, mas superei e graças a equipe do SENAI me sinto uma profissional melhor” acrescentou.

O curso cozinha trivial aborda temas como seleção, compras, boas práticas de fabricação, armazenamento e produção de refeições com qualidade, higiene e baixo custo. Seu público alvo são pessoas que já trabalham e buscam aperfeiçoamento ou homens/mulheres que querem aprender a cozinhar, e que desejam aprimorar seus conhecimentos.

SENAI Roraima

Alunos promovem ações de orientação sobre cuidados de higienização dos alimentos



Imagem: ASCOM/SENAI

No último dia 28, alunos do Curso de Padeiro Confeiteiro, da modalidade de Aprendizagem Industrial, promoveram uma feira sobre os “Cuidados de Higiene e Contaminação Alimentar”. A iniciativa objetivou passar aos alunos e colaboradores do SENAI Roraima, que posteriormente levarão para as suas famílias, todos os cuidados necessários na hora de se manipular e preparar os alimentos.

Os alunos foram orientados pela instrutora Eliane Lima, colaboradora da Instituição desde 2012, que há bastante tempo planejava por em prática esse projeto. Segundo Eliana muitos males causados pela contaminação e intoxicação alimentar podem ser evitados com a observação de alguns cuidados que devemos ter na hora de manipular, preparar e armazenar os alimentos.

Na feira também foram demonstradas como funciona o processo de compostagem, que transforma a matéria orgânica do lixo em adubo, com isso, além de proteger o ambiente por produzir menos lixo orgânico, fazer compostagem ainda permite obter um produto de grande

valor – o composto – que se pode colocar em vasos e canteiros pois é um ótimo fertilizante natural.

Para realização do trabalho os alunos realizaram visitas técnicas em feiras, supermercados e também testes com alimentos. “Os alunos se dedicaram muito e fizeram um excelente trabalho, esse aprendizado eles vão levar pra toda a vida e como instrutora eu fico muito feliz por isso. Trabalhar com a turma de aprendizagem industrial é bom porque podemos ensiná-los a começar da maneira correta e quando forem para o mercado de trabalho realizarão um trabalho com excelência.” Enfatizou Eliana.

Poliana França, de 21 anos, aluna do curso de Padeiro Confeiteiro, afirma que todos os alunos que participaram do projeto mudaram a forma de preparar e armazenar os alimentos “fazíamos muitas coisas erradas, desde a hora da compra até a hora de armazenar os alimentos preparados, hoje nós temos uma outra consciência”.

IEL Roraima faz Lançamento do Prêmio de Estágio



Participantes acompanham o lançamento do Prêmio IEL de Estágio 2015.

Mais de cem pessoas participaram da Cerimônia de Lançamento do Prêmio IEL de Estágio edição 2015. O evento foi realizado pelo Instituto Euvaldo Lodi – IEL, na última terça-feira, 28 de abril, no Jardim Macunaima do Espaço Ideias, com um grande café da manhã.

Estiveram presentes a Superintendente do IEL/RR Lídia Tavares; a Superintendente da FIER e do SESI, Almecir de Freitas Câmara; representantes do Conselho Fiscal da FIER, SENAI e IEL; além de diretores, representantes de Instituições de ensino da rede pública e privada; representantes sindicais; empresários e estagiários.

Durante a programação, a instrutora e consultora do SENAC, Ana Maria Caldas Beltrão, anunciou o prêmio IEL de Estágio 2015, e falou da importância do estágio nas organizações. A consultora também apresentou um vídeo motivacional de alguns participantes do Prêmio de edições anteriores.

Para a Gerente de Estágio do IEL, Thaise Coelho, o objetivo foi alcançado. “A nossa intenção era de sensibilizar os parceiros sobre a im-

portância da participação nos projetos do Programa de Estágio do IEL/RR, em especial o Prêmio IEL de Estágio, que visa valorizar e reconhecer o esforço, a dedicação e as melhores práticas de estágio executadas no estado na etapa regional. Acredito que conseguimos”, declarou.

O IEL estará com as inscrições abertas a partir do dia 4 de maio ao dia 30 de junho. Os interessados devem baixar o regulamento do prêmio no site do IEL – www.ielrr.org.br, preencher a documentação referente à categoria escolhida e enviar via e-mail e entregar na instituição que fica localizada na Avenida Capitão Júlio Bezerra- 363 – centro.

A premiação da etapa regional ocorrerá em 18 de agosto em uma cerimônia que será realizada pelo IEL Roraima. Os vencedores desta etapa poderão ainda concorrer à Premiação Nacional, que será realizada em outubro de 2015.

Mais informações podem ser obtidas por telefone nos números (95)3621-3573 ou pelo e-mail estagio@ielrr.org.br

Inscrições:
04 de maio a
30 de junho

PRÊMIO
IEL
DE ESTÁGIO

Categorias:
Empresa, Estagiário
e Instituição de Ensino

EDIÇÃO 2015

VAGAS DE ESTÁGIO

O Instituto Euvaldo Lodi - IEL está disponibilizando sete vagas de estágio distribuídas nos cursos de Administração, Contabilidade, Designer Gráfico, Técnico em Secretariado e Educação Física. Para concorrer às vagas os acadêmicos devem cursar do 1º ao 7º semestre e do 1º ao 4º ano. Confira as oportunidades.

- **DESIGNER GRÁFICO** - 3º Sem. (01 vaga)
HORÁRIO: 08h às 14h
- **CONTABILIDADE** - 1º ao 2º Sem. (01 vagas)
HORÁRIO: 08h às 12h
- **TÉC./SECRETARIADO** - 1º ao 7º Sem./01º ano ao 4º ano (01 vagas)
HORÁRIO: Acordo
- Do 1º ao 7º Sem. (01 vaga)
HORÁRIO: 08h às 12h
- Do 1º ao 7º Sem. (01 vaga)
HORÁRIO: 07h às 13h
- **EDUCAÇÃO FÍSICA** - 2º ao 7º Sem. (01 vaga)
HORÁRIO: 13h às 19h
- Do 1º ao 7º Sem. (01 vaga)
HORÁRIO: 18h às 22h
- **ADMINISTRAÇÃO** - 2º ao 7º Sem. (01 vaga)
HORÁRIO: 08h às 12h e 14h às 16h