

# Marcas & Negócios

## CLARETIANO

# Estética é assunto acadêmico

Divulgação/Claretiano



Instituição de ensino, agora, tem no portfólio curso superior de estética. Inscrições para as turmas de 2022 estão abertas

O Brasil é o quarto maior mercado consumidor de procedimentos e produtos estéticos do mundo, atrás apenas dos Estados Unidos, da China e do Japão. Dados divulgados pela Associação Brasileira da Indústria de Higiene Pessoal, Perfumaria e Cosméticos (Abihpec) mostram que, em 2021, foram movimentados mais de US\$ 23,7 bilhões. O Distrito Federal possui uma grande quantidade de clínicas

de estética e dermatológicas, salões de beleza, spas, entre outros estabelecimentos do segmento; contudo, o mercado carece de mão de obra especializada.

Para atender essa demanda, o Claretiano, agora, oferece um curso superior de tecnologia em estética, que prepara profissionais para atuar com qualidade e técnica nas mais diversas áreas da profissão. O curso é presencial, no Claretiano — Faculdade de Brasília, que conta com infraestrutura

completa. Além das salas de aula comuns, haverá seis laboratórios — de Anatomia, de Química, de Microscopia, de Informática, de Maquiagem e Tricologia e de Estética Facial e Corporal. As inscrições para o primeiro semestre de 2022 estão abertas, e os interessados podem ingressar utilizando a nota do Enem ou fazendo a redação on-line.

O Claretiano é uma rede de educação que teve início em 1970, na cidade de Batatais (SP), e, hoje,

está presente em todos os estados do país, com cinco faculdades, 10 colégios de educação básica e 90 polos de educação à distância no Brasil e no exterior, em países como Japão, Espanha, Portugal e Estados Unidos. São mais de 50 cursos de graduação nas áreas de educação, saúde, administração, engenharia, direito, comunicação, religião e tecnologia. Também são ofertados mais de 150 cursos de pós-graduação (especialização lato sensu) e cursos de extensão.

### Três perguntas para

**WANDER ANTONIO MALAGUTTI, diretor administrativo do Claretiano — Centro Educacional Stella Maris e Faculdade Claretiana de Brasília**

**O que os alunos aprendem durante o curso? Quais são os conteúdos de maior destaque e importância oferecidos?**

Durante o curso, os alunos aprendem as diversas práticas de tratamentos estéticos para problemas capilares, faciais e corporais, desde procedimentos simples até orientações caseiras de cuidados com a pele e os atendimentos pós-cirurgias plásticas e reparadoras. Destacam-se os estudos com concentração em tricologia, cosmologia, eletroterapia e tecnologia em estética, estética facial e corporal, do básico ao avançado.

**Qual é o grande diferencial de vocês em relação ao cenário de educação estética do DF?**

Somos o primeiro e único bacharelado em estética no Distrito Federal, o que nos permite oferecer uma formação inovadora, exclusiva e única no mercado atual. O aluno é preparado não só para as práticas mais técnicas da profissão, mas também para atuar na produção e no desenvolvimento de produtos ou equipamentos estéticos, além de se aprofundarem no campo científico da área

e, quem sabe, seguir a carreira acadêmica, fazendo especialização, mestrado ou doutorado, por exemplo. A matriz curricular é atualizada constantemente, de modo a proporcionar embasamento teórico e prático, sendo, hoje, o único curso bacharelado do país a ter em sua matriz uma disciplina exclusiva para procedimentos intradérmicos e subcutâneos faciais e corporais.

**Qual é a vantagem competitiva que o curso representa para quem está em busca de um espaço nesse setor?**

Uma das principais vantagens do nosso curso é que o ensino se baseia na prática clínica. Todos os professores esteticistas possuem vivência clínica, o que facilita o aprendizado dos alunos e a compreensão da dinâmica do mercado de trabalho. De maneira geral, o curso de bacharelado em estética se iguala aos demais bacharelados do campo da saúde. Por isso, nossos alunos serão os primeiros na área a poderem cumprir parte de seus estágios no sistema de saúde, atuando em UBSs, Caps e hospitais.

**GASTRONOMIA /** Federazione Italiana Cuochi (FIC) representa o que há de mais tradicional da culinária do país mediterrâneo e, recentemente, realizou um curso para 18 cozinheiros, em Brasília

# Lições italianas sem heresia

» LIANA SABO

Em fevereiro, o jornal *The New York Times* publicou uma receita revisitada do espaguete à carbonara, ícone da culinária italiana. Chamou-a de smoky tomato carbonara, acrescentando-lhe um ingrediente que os italianos adoram, o tomate, porém inaceitável na carbonara. Ainda por cima, a receita trocou o guanciale (boccha gorda e curada do porco) ou a pancetta pelo bacon, igualmente banido na interpretação autêntica. A reação foi imediata. O chef romano Alessandro Pipero, intitulado “rei do carbonara”, declarou: “carbonara com tomate não é carbonara; e usar bacon equivale a fazer um sushi com mortadela”, numa entrevista ao *Corriere della Sera*, de Milão.

Para que os executores da gastronomia italiana não cometam heresias é que a Federazione Italiana Cuochi (FIC), presente em 30 países, inclusive o Brasil, onde tem a maior delegação fora da Itália, com 450 filiados, promove cursos para os seus associados. Como o Up Grade Culinária Italiana, realizado segunda-feira, no Taguatinga Shopping, com 18 cozinheiros. Além da bela decoração de Natal no interior do centro comercial com uma árvore de 33 metros de altura e 400 mil leds, os participantes puderam ver, no Espaço Gourmet instalado na cobertura, uma fiel demonstração da “verdadeira e tradicional cozinha italiana”, no dizer do chef Diego Koppe, diretor financeiro da FIC nacional.

Por lá, passaram o chef Bruno Stippe, presidente da Federação no Brasil, desde 2006, que comanda a Cantina Ce que Sabe, em São Paulo; o chef-consultor Roberto Ravioli, fundador do restaurante e empório Ravioli, na capital paulista, que fechou na pandemia; o chef Rosario Tessier, da Trattoria da Rosário, que deu aula de nhoque; entre outros. Uma das principais recomendações aos cozinheiros

Fotos: Telmo Ximenes/Divulgacao.



O curso Up Grade Culinária Italiana foi realizado na segunda-feira, no Espaço Gourmet do Taguatinga Shopping

foi a de investirem em marcas italianas de qualidade comprovada para garantir bom resultado, especialmente em relação às farinhas — de sêmola de grano duro e as do tipo 00 — que “tenham elasticidade suficiente para serem esticadas sem romper”.

### Café dos pescadores

Não faltaram clássicos da cozinha, como antepastos italianos de origem bem antiga. Tanto a sardella como a alichella (ambas feitas com filé de anchova) são receitas centenárias que já foram, um dia, o café dos pescadores, que, em busca dos cardumes de peixes no Mediterrâneo, levavam o aliche salgado para o barco e produziam pastas para serem comidas com biscotti, pão torrado típico do Sul da Itália, muitas vezes amolecidos com a água do mar.

Além das massas, que todo o brasileiro adora, como a macarronada de domingo, tem o risoto do qual se fala há quase

Fotos: Liana Sabo



Diretores da FIC Lino Iluliani e Lúcia Cappelletti, da Bela Itália



Cacciucco, uma caldeirada típica de frutos do mar

500 anos. Desde que o risotto alla milanese foi criado em Milão, em 1574, pelas mãos do mestre Valério de Fiandra, “o mundo ganhou uma nobre e encantadora maneira de se consumir o arroz”, ressalta a apostila, que prega a ordem da entrada dos ingredientes na panela, que pode contar com carnes, crustáceos, verduras, frango, pato, caça, bacalhau, queijos, etc. De um modo geral, primeiro vai a cebola ralada refogada na manteiga, depois os grãos de arroz, vinho branco, o fundo, tempero e finalização com manteiga e parmesão.

### Pacifista

O curso chega a Brasília depois de cumprir um roteiro que passou por São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo, com o objetivo de aprimorar os conhecimentos e as técnicas dos chefs especializados na cultura italiana. Além



Chef Bruno Stippe, presidente da FIC Brasile

de pratos salgados, como o delicioso cacciucco da Ligúria, espécie de caldeirada de frutos do mar com molho de tomate, confeccionado por Roberto Ravioli, vice-presidente da FIC Brasile, foram dadas lições de confeitaria pela chef Lucia Cappelletti que, ao lado do marido, o chef Lino Iluliani, secretário-geral da FIC, tocam a cantina Bella Italia, em Bragança Paulista. Segundo lembrou Lino, a confeitaria deve muito à Catarina de Médici que, quando saiu de Florença para se casar com Henrique II, da França, “levou equipe de cozinheiros e confeitores, receitas e o hábito de se comer com talheres”.

O dirigente Bruno Stippe avalia que “nada tem vocação mais pacifista que a cozinha, que é capaz de colocar lado a lado antagonistas”. O chef afirma que, quando o cliente está sentado no restaurante, não sabe sequer quem é que está preparando a refeição.