

Objetivo	incentivar o desenvolvimento e a utilização de novas competências no trabalho.
Palavras-chave	competência, comportamento.
Tempo estimado	7 minutos

Da Vinci cozinheiro

José Wilson Falcão
Historiador e Professor

Você vai ler:

- ▶ A busca da excelência profissional em todas as áreas.
- ▶ As diversas competências que podem ser aplicadas no trabalho.
- ▶ O desenvolvimento de novas competências.



No trabalho, precisamos realizar nossas tarefas da melhor forma possível. Mas, nem sempre podemos escolher. Há coisas que gostamos mais de fazer, e toda vez que as realizamos é um prazer renovado. Outras descobrimos com o passar do tempo. As aptidões se abrem como um leque. O que precisamos é eleger metas que nos ajudem a potencializar nossos dotes.

Um dos maiores talentos da Itália do Renascimento; para muitos, o maior gênio da nossa história. Por conta de sua engenhosidade e criatividade, Leonardo da Vinci (1452-1519) deixou um legado de arte e ciência para a humanidade.

Imagine a seguinte situação: pensando em como descobrir seus talentos escondidos, você encontra num papel bastante gasto pelos anos uma carta dirigida ao governador de Milão, escrita por ninguém menos que o gênio da Renascença,

Leonardo da Vinci:

"Sou um insuperável construtor de pontes, fortificações e catapultas. E também de artefatos secretos que não quero descrever nesta carta. Minhas pinturas e esculturas não podem ser comparadas às de qualquer artista. Sou soberbo propondo adivinhas e fazendo nós. E minhas tortas não têm comparação".

Tortas? Da Vinci, um dos maiores gênios inventivos da humanidade, reputado por desenvolver estudos de anatomia, física, matemática, pintura, arquitetura e engenharia, anuncia mais uma aptidão e descreve-se como cozinheiro.

Então, chegou a hora de perder o medo e buscar as competências que poderão transformar você num profissional mais qualificado. É o momento de fazer a sua "torta", ou se preferir, um doce caseiro, ou mesmo um delicioso bolo de chocolate. Siga o exemplo de Da Vinci que, possuidor de tantos talentos, ainda apelou para seus dotes culinários.

No trabalho, como na arte culinária, é preciso usar os ingredientes apropriados para colher os melhores resultados, combinar vontade com talento. E muita disposição para aprender, além das capacitações promovidas pela empresa, que visam ao seu melhor desempenho. É de suma importância valorizar as pequenas aptidões - que precisam tão-somente ser colocadas em prática e, na maioria das vezes, dependem de como as valorizamos, para que afluam e sejam aproveitadas no trabalho. Que tal começar por eleger algumas?

- Aprenda a redigir melhor. Pratique. É questão de "suar a camisa".
- Procure ler mais e, naturalmente, sua compreensão da língua e diferentes assuntos será melhor.
- Regras básicas de educação e etiqueta - sem frescura - são ótimas.
- Aprenda a escrever e-mails de forma adequada.
- Procure se expressar melhor, não esconda seu jeito carismático.

Descubra seus outros dotes e, com responsabilidade e alegria, utilize-os da melhor forma para tornar-se um "cozinheiro corporativo", capaz e valorizado.

Lembre-se:

- ✓ Descubra suas novas competências.
- ✓ Utilize todas as suas competências no trabalho para potencializar o seu talento.
- ✓ Selecione algumas novas competências para desenvolver.



E você...

- ❖ Quais são os seus talentos ocultos?
- ❖ Já eleger as novas competências que deseja desenvolver?
- ❖ Como utilizará essas aptidões durante a realização das suas tarefas?

