

Mantendo a tradição, servidores são homenageados na UERJ

Como parte das comemorações dos 61 anos da UERJ, 254 servidores que completaram 25 anos de trabalho na Universidade em 2011 foram homenageados no dia 6 de dezembro no Teatro Odylo Costa, filho, no *campus* Maracanã. O evento, que já é tradição, registrou o aniversário da Instituição celebrado no dia 4 de dezembro. Os funcionários receberam um kit contendo placa comemorativa, certificado e brindes. O professor e vice-diretor da Faculdade de Comunicação Social, Ricardo Freitas, discursou em nome dos servidores homenageados.

Um tributo especial a servidores docentes e técnico-administrativos que representam diferentes setores da UERJ condecorou a farmacêutica-bioquímica do Hospital Universitário, Dalila Passos, e os professores Fernão Pougy, Ivair Lopes Machado e Ondina Meleiro, que fez o agradecimento em nome dos quatro.

A importância do serviço prestado por todos nas décadas de trabalho na Universidade foi destaque na fala do Reitor Ricardo Vieiralves: “Esta Universidade corajosa, persistente, surgiu



no decorrer dos anos superando as adversidades, se firmando como a grande universidade do estado e uma das maiores e mais importantes do Brasil. Isso não diz respeito apenas aos prédios e a esta instalação mágica que é o Teatro, mas ao trabalho, à coragem e à firmeza de cada um de vocês – no Hospital Universitário, em unidades de todos os *campi*, em todos os lugares desta casa.

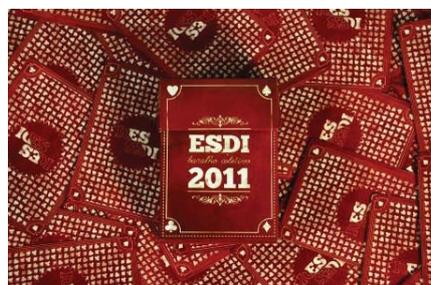
Este é um dia de agradecimento, de reconhecimento e de alegria.”

O evento organizado pela comissão encarregada da homenagem teve apresentação do espetáculo de dança “Cem por Quatro”, do grupo Kinesis, vinculado ao Instituto de Artes, que homenageou em seus números personalidades como Cartola, Villa-Lobos, Noel Rosa e Mário Lago.

Desenho Industrial incentiva arte coletiva por alunos

Com o objetivo de promover a prática do design gráfico e desenvolver atividades que vão além de projetos acadêmicos, os alunos da Escola Superior de Desenho Industrial (Esdi) desenvolveram um *layout* para as 54 cartas de um jogo de baralho. O projeto gráfico do “I Baralho Esdiano” contou com a participação de estudantes de todos os anos e cada aluno se encarregou da produção de uma carta.

O estudante do segundo ano Álvaro Franca foi o idealizador do projeto. Para colocá-lo em prática formou uma comissão de alunos que elaborou os moldes e pré-requisitos do *layout*. “A ideia



partiu da necessidade de praticar o design; a escolha do baralho surgiu por ser uma das peças mais antigas de design da história”, justifica Álvaro. Por se tratar de material numeroso, o baralho poderia abranger grande parte dos alunos da Esdi, ao contrário de outros concursos e

projetos que contemplam número reduzido de integrantes.

Outra finalidade do “Baralho Esdiano” era registrar os projetos gráficos dos estudantes: “A Esdi tem excelentes profissionais no mercado, vários deles fazendo história em nível nacional. Mas nós não temos acesso à história desses ex-estudantes que se destacam hoje, não sabemos o que esses talentos produziram na época em que estavam na Universidade. Por isso queremos registrar o que a nossa geração é capaz de fazer e além disso começar a divulgar esse trabalho”, completa o idealizador do projeto.

Alimentos são tema de exposição de fotos de alunos da UnATI

A oficina de fotografia da Universidade Aberta da Terceira Idade (UnATI) em parceria com o Instituto de Nutrição expõe desde o início de dezembro, no Núcleo MID da Rede Sirius, a mostra “Comer, Fotografar e Viver”. A exposição apresenta ensaio fotográfico produzido pelos alunos com alimentos como legumes, frutas, folhas e grãos. As fotos feitas com câmeras digitais foram tratadas em um programa de edição de imagens.

O professor Roberto Cuíca, responsável pela oficina da UnATI desde a sua criação em 1999, desenvolve projetos voltados para contribuir para a qualidade de vida na terceira idade: “No início, a finalidade era transportar o idoso das fotografias de porta-retratos para atrás das câmeras e assim transformá-lo em



produtor de imagens. Como fotógrafo, cada um passa a ser construtor de sua história”, comenta o professor. A cada ano um tema é trabalhado durante o curso. Em 2011 a proposta foi registrar o alimento estabelecendo uma linha do tempo por meio da história, da evolução das artes visuais e da alimentação.

Durante as aulas, informa o professor, “discutimos as relações das imagens digitais no mundo contemporâneo, mas estabelecemos sempre essa

linha do tempo, contextualizando o período, o espaço e como ocorreu a produção das imagens”. O alimento sempre foi representado por meio da arte, o que inclui desde as pinturas rupestres até quadros de nomes que marcaram diversas escolas e períodos, como Leonardo da Vinci, Paul Cézanne, Pablo Picasso e Andy Warhol. A oficina tem aulas práticas realizadas em laboratórios de informática da UERJ. Segundo Roberto Cuíca, o estilo de vida dos idosos avançou mui-

to nas últimas décadas, mas as transformações tecnológicas e a dificuldade em lidar com aparelhos multimídias ainda “colocam o idoso novamente na dependência de terceiros”, argumenta.

Para reverter essa situação, a oficina de fotografia ensina aos participantes a trabalhar as imagens que fizeram em programas de edição. A mostra é o resultado dessa prática, cuja palavra de ordem é a inclusão do idoso na imagem digital. A exposição fica no Núcleo MID até 28 de março (no 2º andar do bloco C, *campus* Maracanã). A convite do Instituto de Nutrição, as fotos também serão expostas na varanda de saída do restaurante universitário entre 27 e 30 de abril, quando a Universidade recebe o Congresso Mundial de Nutrição em Saúde Pública.

Evento celebra 25 anos de Faculdade de Comunicação Social

A Faculdade de Comunicação Social comemorou no dia 29 de novembro seu jubileu de prata. A comemoração reuniu professores, alunos e ex-alunos da faculdade, servidores técnico-administrativos, ex-funcionários e ex-professores. Inicialmente vinculado ao Instituto de Psicologia e Comunicação Social, o curso de Relações Públicas foi criado em 1971. A Faculdade é a única instituição pública que mantém a habilitação de Relações Públicas no Rio de Janeiro e também foi a primeira entre as públicas a oferecer curso noturno na área de Comunicação. As vagas para as duas habilitações que oferece estão entre as mais disputadas do vestibular da UERJ: Jornalismo é o segundo curso mais concorrido e Relações Públicas o quinto.

A FCS surgiu em 1986, quando passou a reunir três departamentos: de Comunicação Básica, que abrangia disciplinas comuns às áreas de formação, sob a chefia do professor Everardo Rocha; de Re-

lações Públicas, chefiado pelo professor Roberto Fonseca Vieira, e o departamento de Jornalismo, chefiado pela professora Sonia Virgínia Moreira. A professora, que também completa 25 anos de UERJ em 2011, recebeu uma homenagem representando todos os docentes da Faculdade. Na sua apresentação, ela falou sobre o tema “Informação: modos de usar”. Pesquisadora de jornalismo, radiodifusão e comunicação internacional, a professora é diretora da Comuns na atual gestão, integra o *World Journalism Education Council* e é diretora de relações internacionais da Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação (Intercom). Os servidores técnico-administrativos da Faculdade também foram homenageados, representados por Anselmo Cunha Santana, funcionário mais antigo da unidade acadêmica e atual chefe de secretaria da FCS.



O professor e vice-diretor da FCS, Ricardo Freitas, que também completa em 2011 25 anos de UERJ e foi aluno do curso de Relações Públicas, destacou a honra que é fazer parte dessa comemoração e também “como ex-aluno, é um privilégio ser professor dessa casa”. Para o diretor da Faculdade, professor João Maia, a FCS

atravessa um período de expansão e consolidação tanto em relação às habilitações de Jornalismo e Relações Públicas, como aos cursos de especialização e de mestrado: “É com muita alegria e eficiência que temos hoje nove grupos de pes-

quisa do mestrado e estamos no processo de criar um curso de doutorado, valorizando assim a pesquisa em comunicação” aponta. Durante a comemoração foi apresentado aos ex-alunos o diploma virtual que será enviado a todos os egressos do curso, além de um vídeo comemorativo produzido especialmente para o aniversário de 25 anos da Faculdade.

Professoras Daisy Wolkoff e Patrícia Perez, Integrantes da Comissão para Implantação e Operacionalização do RU

Alimentação saudável é meta para a comunidade da UERJ

De que forma vocês participaram no projeto do restaurante universitário?

Patrícia: Elaboramos o projeto básico, que abrange desde a operacionalização do RU até quais são as obrigações da contratada e da contratante. Especificamos o tipo de cardápio, os gêneros de primeira qualidade, a forma de preparação, as normas de segurança, os cuidados com meio ambiente, saúde e pessoal. O projeto levou nove meses para ser finalizado.

Daisy: Simultaneamente trabalhamos na elaboração de um manual de boas práticas, que diz respeito principalmente a controle e higiene sanitária. O Instituto de Nutrição é responsável pela fiscalização e pela orientação do restaurante, para manter sempre a qualidade do serviço e da alimentação. A proposta é que a partir de março de 2012 sejam fornecidos 2.500 almoços e 2.500 jantares.

Como o cardápio foi elaborado em termos nutricionais?

Patrícia: O cardápio foi baseado na Estratégia Global para a Promoção de Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, da Organização Mundial da Saúde, nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e também no Programa de Alimentação do Trabalhador. É um cardápio saudável,



O restaurante universitário, que começou a funcionar no dia 21 de novembro, pode contribuir para mudar hábitos alimentares de muitos dos seus frequentadores, alunos e servidores da Universidade que agora podem almoçar e jantar diariamente no campus com alimentação preparada com todos os cuidados em equipamentos de alta tecnologia. As professoras Daisy Wolkoff e Patrícia Perez, do Instituto de Nutrição, que participaram do projeto básico para a operacionalização do restaurante, agora atuam na fiscalização e na orientação da equipe encarregada de produzir as refeições servidas no campus.

no qual não é permitida a presença de alimentos industrializados nem de condimentos artificiais. Ele é composto por uma entrada, que consiste em três tipos de salada. No inverno – nos meses de junho, julho e agosto – a terceira salada será substituída por uma sopa. O prato principal constitui as proteínas e tem sempre duas opções. Se uma delas é carne bovina, por exemplo, a outra opção será frango, peixe ou ovo. Nas guarnições priorizamos principalmente vegetais. Além disso, o restaurante oferece arroz (branco e integral) e feijão. Em relação

às sobremesas, três vezes por semana é oferecido somente frutas para estimular o consumo das mesmas, enquanto duas vezes por semana é possível optar por fruta ou doce. O refresco à base de polpa de frutas pode ser com ou sem açúcar, da mesma forma que o café e o chá na saída do restaurante.

Daisy: Fizemos um cardápio coerente com tudo que estudamos, trabalhamos e pesquisamos no Instituto de Nutrição, porque o objetivo é que o restaurante também seja utilizado para aulas práticas, estágios, pesquisas e projetos de extensão.

Qual a importância da alimentação saudável para a comunidade da UERJ?

Patrícia: Pretendemos que a evasão dos alunos diminua no campus nos horários de almoço e jantar, já que antes eles não tinham lugar para se alimentar de forma saudável. Com isso o restaurante, além de melhorar a alimentação dos alunos, permite que o estudante possa permanecer mais tempo na UERJ e aumentar o seu rendimento.

Daisy: Sabemos que agora na Universidade temos um contingente expressivo de alunos de reserva de vagas que recebem uma bolsa de permanência. Mas esse valor ainda não é suficiente para toda a despesa que eles têm e também para a alimentação. Então, acredito que o restaurante universitário, mais do que nunca, tem uma importância muito grande até para atender aos alunos cotistas.

Como o restaurante contribui para as pesquisas em Nutrição na UERJ?

Patrícia: O restaurante universitário está gerando duas teses de doutorado. A primeira é de minha autoria e busca avaliar o seu impacto na alimentação dos alunos da UERJ. A outra tese pretende avaliar o impacto do restaurante sobre a oferta de alimentos no ambiente da Universidade e no seu entorno.

CONTINUAÇÃO DA 1ª PÁGINA

A comissão organizadora formada por sete alunos (Álvaro Franca, Demian Lamblet, Erica Zambrano, Gabriel Niemeyer, Isis Daou, Lucas Lima e Pedro Junqueira) definiu os pré-requisitos a serem seguidos: as cores preta e vermelha deveriam ser mantidas, preservando umas das características clássicas de todo baralho; os números deveriam estar legíveis; na carta poderia ser incluído desenho, ilustração, pintura, gravura, escultura e fotografia, desde que fosse finalizada digitalmente a fim de viabilizar a impressão. Ao contrário da face, o verso é o mesmo em todas as cartas, padronizado previamente pela comissão organizadora, que também desenvolveu o modelo da embalagem.



Segundo Pedro Junqueira, a importância da criação está ligada à liberdade de linguagem proposta: “Cada carta produzida foi muito individual. A ideia era deixar a criatividade do estudante fluir livremente, diferente de quando desenvolvemos trabalhos acadêmicos para os quais existem regras a serem seguidas. Neste projeto a independência

de criação gerou um processo divertido. Todos nós ficamos orgulhosos do produto final. Além do mais, esse trabalho nos mostrou a estrutura de como fazer algo legal coletivamente”, revela.

O baralho teve tiragem inicial de 300 unidades e já foi vendido para outros países, entre os quais Inglaterra, Austrália, Irlanda, Hungria, Estados Unidos e Holanda por meio do site: <www.loremipsum.com.br>. A associação dos ex-alunos da Esdi financiou a confecção do jogo de cartas e o montante gerado pela venda será revertido em obras e melhorias no Centro Acadêmico.

Modernizados, auditórios da FCM oferecem mais conforto

A Faculdade de Ciências Médicas reformou três auditórios do Prédio Américo Piquet Carneiro como parte do projeto de reparos em infraestrutura para os estudantes da Instituição. A obra custou cerca de R\$ 300 mil e foi realizada com a receita arrecadada em concursos de residência médica. Na reforma equipamentos foram substituídos e novos recursos incorporados. As 300 cadeiras dos auditórios, antes de madeira, foram substituídas por assentos estofados com braços, as paredes receberam forração acústica para isolamento do som e o aparelho de ar condicionado foi trocado por equipamentos mais silenciosos.

Cada auditório tem agora uma televisão de 52 polegadas, tela multimídia que



também pode ser utilizada como lousa interativa e outro equipamento de som. Também foram adquiridas mesas para os professores e as portas de entrada substituídas por portas de vidro. Os auditórios possuem hoje um sistema de iluminação indireta e a implantação de conexão para internet, que usará o aparelho de TV ou a lousa eletrônica, está em fase de conclusão. O diretor da Faculdade, professor Plínio Rocha, diz que

“com a obra, valorizamos e modernizamos o ensino oferecendo qualidade. Os alunos deixaram a cadeira de madeira para se sentarem em lugares mais confortáveis. E, além do que já foi realizado, pretendemos implantar uma rede sem fio dentro das salas para que as aulas possam ser gravadas diretamente pelos alunos que trouxerem seus computadores.” Segundo o vice-diretor da FCM, André Melgaço, as obras segui-

ram regulamentações do Ministério da Cultura: “Os auditórios atendem as exigências estabelecidas nos quesitos dimensões, climatização, acústica e conforto, entre outros”.

Durante os seis meses que durou a obra, as turmas foram redistribuídas para uma sala do Instituto de Física, no *campus* Maracanã. Algumas cadeiras antigas dos auditórios foram reformadas pela Prefeitura dos *Campi* e colocadas nesta sala, que deve continuar a funcionar como um ‘anexo’ da FCM no *campus*, informa o vice-diretor. Os auditórios reformados – 301, 401 e 501 – são utilizados para aulas da FCM e por professores da Medicina e da Biologia responsáveis por outras disciplinas em unidades do Centro Biomédico.

