

**Monitoramento de notícias da Unisul
17 de janeiro de 2018**

TELEVISÃO

Veículo: Unisul TV

Data: 17/01/2018

Programa: Simplicidade

Apresentadora: Elke Schuch Borges

Entrevistado: Reitor da Unisul, Mauri Luiz Heerd

Link: <https://www.youtube.com/watch?v=IC5ywTQffkY>





GASTRONOMIA

PROFESSORA LUCIMARA TÁBATA MARTINS
Curso de Gastronomia da Unisul, campus Tubarão
Gastronomia, tubarao@unisul.br | 481.2022 | 3154 ou 99940-4600

EXTRA

Cuidados com a alimentação no verão



Uma das melhores opções para o verão é curtir um dia lindo de praia! E quando bate aquela fome, o que fazer? Geralmente as opções disponíveis são mais calóricas, gordurosas e pouco nutritivas, além disso, as refeições oferecidas na praia são sempre mais caras. Mas das melhores opções para o verão é curtir um dia lindo de praia! É quando bate aquela fome, o que fazer?

Que tal levar sua própria comida para a praia? Assim garantimos uma alimentação

segura, pois sabemos a procedência do que estamos comendo, econômica e principalmente nutritiva. A idéia é optar por coisas simples, saudáveis e saborosas. É preciso estar atento também à conservação dos alimentos, alguns lanches precisam ser armazenados em coolers ou isopores, ingredientes como molhos à base de maionese podem, mesmo a baixas temperaturas, estragarem, portanto devem ser evitados.

Separei algumas dicas de lanches para vocês curtirem o dia na praia:

· Milho cozido: Você pode levar seu próprio milho cozido para a praia, acrescentando ervas desidratadas, sal e azeite. Uma dica é levar ele já retirado da espiga, além de conservá-lo em cooler ou isopores.

· Frutas: as opções são infinitas, maçã, banana, mamão, uvas, laranja... Podem ser levadas à praia picadas em recipientes fechados, para evitar que escureçam ou pingue um pouco de limão em frutas como banana e maçã. Para um lanche pós-praia, uma dica é picar frutas como manga, pês-

sego, kiwi, morango e hortelã, misturar com água de coco e distribuir em forminhas para picolé, a criançada irá adorar, além de gostoso fica lindo e colorido!

· Biscoitos integrais: ótima opção, pois não precisam de refrigeração, só fiquem atentos a lista de ingredientes, farinhas integrais ou cereais integrais devem estar na primeira posição. Dentre os biscoitos também podemos consumir os famosos biscoitinhos de polvilho, que podem ser combinados com uma porção de olea-

ginosas.

· Oleaginosas e frutas secas: seguindo o mesmo caso dos biscoitos, não necessitam de refrigeração, uma dica é misturar um punhado de damascos secos, uva-passa, castanha de caju (sem sal), castanha do Pará e amêndoas, formará um mix cheio de nutrientes e que irá garantir saciedade.

· A última dica é valiosa: Hidrate-se! Com água mineral, água de coco geladinha, como preferir, o importante é hidratar-se várias vezes ao dia, sempre!

Veículo: Diário do Sul
Editoria: Geral
Coluna do Arilton Barreiros
Data: 15/01/2018
Página: 2

A PARTIR DESTE ANO, as atividades acadêmicas das modalidades presencial e a distância na Unisul estarão em um único calendário acadêmico. Com ele, o estudante fica por dentro das datas de todos os processos acadêmicos e feriados. Para conferir os dados, o estudante deve acessar a página da Unisul na internet.

SITE

Veículo: Olhar do Sul
Data: 17/01/2018
Link: <http://www.olhardosul.com.br/unisulvirtual-disponibiliza-nova-interface-do-espaco-virtual-de-aprendizagem/>

UnisulVirtual disponibiliza nova interface do Espaço Virtual de Aprendizagem



Nesta quarta-feira, 17/1, às 19h (horário de Brasília), será disponibilizada a nova interface do Espaço Virtual de Aprendizagem (EVA) da UnisulVirtual.

Com a nova interface o EVA segue no caminho da responsividade, ou seja, da adaptação do ambiente virtual, e apresentará o layout e os conteúdos devidamente ajustados ao tamanho da tela utilizada pelo usuário. Trata-se de uma verdadeira mobilidade: o conhecimento na palma da mão! E se o usuário quiser continuar a acessar o EVA por uma tela maior, como a de um computador, sem problemas: permanecerá com a mesma acessibilidade.

Para que seja feita esta transição, o sistema ficará indisponível para acesso por, no máximo, 30 minutos. Depois disso, basta fazer o login e usufruir deste novo ambiente, ainda mais intuitivo e agora adaptável a qualquer dispositivo móvel. “Pedimos sua compreensão e garantimos que valerá a pena a breve espera”, destaca a diretora do Campus Universitário UnisulVirtual, professora Ana Paula Reusing Pacheco.

Veículo: Sul Notícias

Data: 17/01/2018

Link: <https://sulnoticias.com/destaques/unisul-lanca-especializacao-forense-em-crimes-virtuais/>

Unisul lança Especialização Forense em crimes virtuais



A UnisulVirtual lança a especialização ‘Forense Aplicada a Crimes Virtuais’, única no país em ambiente 100% de aprendizagem virtual. O material didático elaborado especialmente para o curso online, visa autonomia de estudo e autoaprendizagem, com material didático elaborado por professores especializados que já atuam profissionalmente na área. O interessado pode se inscrever até o dia 5 de fevereiro, clicando aqui.

Nesta nova realidade, em que a internet faz parte da vida das pessoas, entender mais sobre os crimes digitais passa a ser necessários para as empresas. O mercado busca por este profissional qualificado e, neste contexto, a UnisulVirtual qualifica os profissionais da área de direito, advogados, juízes, e profissionais da tecnologia da informação, tornando-os especialistas aptos a enfrentar essa nova realidade.

De acordo com o coordenador da especialização, professor Luiz Otávio Botelho Lento, a forense computacional é hoje uma ferramenta estratégica para o negócio das organizações, ajudando na coleta de informações a fim de alcançar os objetivos corporativos – objetivos que variam em conformidade com os processos de negócios da organização. “Uma nova modalidade de crime surge nesse novo universo virtual, o crime cibernético. Essa modalidade oferece um conjunto amplo das mais diversas ameaças, que vão desde insultos até invasões a sistemas críticos em organizações e países”, reforça o professor Luiz Otávio.

Ao concluir a pós-graduação lato sensu, o especialista poderá atuar em empresas privadas que tenham a Tecnologia da Informação como suporte ao seu negócio, órgãos de diferentes esferas do governo municipal, estadual e federal, nas áreas jurídica, em consultoria e assessoria. Utilizando a forense computacional para análise dos dados armazenados nas diversas mídias, o especialista terá condições de identificar o roubo ou

vazamento de informações, por exemplo, recuperando dados e evidências, análise de laudos e elaboração de perícias.

O Curso é composto de 3 módulos + o TCC, realizados a distância (pela internet) no Espaço Virtual de Aprendizagem (EVA). Durante o Curso ocorrem cerca de 3 a 5 encontros para a realização de avaliações presenciais. As aulas estão distribuídas entre as seguintes disciplinas: Segurança da informação, Mecanismos de defesa e ataque, Estratégias de avaliação de segurança, Aspectos destacados de Direito Penal, Direito Penal cibernético, Aspectos legais de Computação Forense, Crimes cibernéticos, Fundamentos da ciência forense, Forense aplicada a crimes cibernéticos, Metodologia da pesquisa científica e Trabalho de Conclusão de Curso.

A especialização é coordenada pelo professor Luiz Otávio Botelho Lento oficial da Marinha da reserva, mestre em Ciência da Computação pela Unicamp (Sistemas Distribuídos) e doutorando em Engenharia Elétrica, no departamento de Elétrica da Universidade Federal de Santa Catarina, com concentração na área de segurança da informação. Atuou no governo federal na área de redes de computadores e segurança da informação; consultor de treinamento da Aker Security Solutions; consultor na área de redes e segurança da empresa Immerson. Professor de disciplinas de rede de computadores e na área de segurança da informação na Graduação do Uniceub, bem como orientações de projetos finais; Professor de graduação e pós-graduação na área de redes de computadores e segurança da informação na Universidade Católica de Brasília; professor do Senai Santa Catarina (CTAI) nos cursos de graduação e pós-graduação na área de redes e segurança da informação; consultor da Fiesc (TIC) na área de redes de computadores e segurança da informação; consultor de Segurança do CTAI; consultor da Relativa Soluções. Atua como: professor de graduação e pós-graduação da Unisul nas áreas de redes, segurança da informação e software livre; professor de graduação e pós-graduação da Universidade Estácio de Sá na área de redes de computadores e segurança da informação; autor de livros didáticos na área de redes, segurança da informação e software livre; consultor de redes e segurança da informação da Empresa TrueIt; sócio fundador da Empresa Alix Gestão em Segurança da Informação.

Veículo: FAPESC

Data: 17/01/2018

Link: <http://www.fapesc.sc.gov.br/greens-inicia-2018-com-publicacoes-internacionais/>

Greens inicia 2018 com publicações internacionais



O Grupo de Pesquisa em Eficiência Energética e Sustentabilidade (Greens), vinculado à Unisul, já teve duas publicações internacionais nesta primeira quinzena de 2018: um artigo na revista científica Internacional, *Journal of Cleaner Production* (ISSN: 0959-6526) intitulado: *The importance of international conferences on sustainable development as higher education institutions' strategies to promote sustainability: A case study in Brazil* (doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.10.042) e um capítulo intitulado: *The Challenges of Implementing Sustainable Development Goals in Brazil: An Analysis Based on the Outcomes of the Brazilian Millennium Development Goals* (doi.org/10.1007/978-3-319-63007-6_14), publicado na obra: *Handbook of Sustainability Science and Research. World Sustainability Series*, da Editora Springer. O artigo publicado no *Journal of Cleaner Production*, foi da autoria dos Pesquisadores Issa Ibrahim Berchin, Mihaela Sima, Maurício Andrade de Lima, Shelly Biesel, Leandro Piazza dos Santos, Renata Vilma Ferreira, José Baltazar Salgueirinho Osório de Andrade e Flávio Ceci e nele se destaca: o significado das conferências internacionais para a promoção da sustentabilidade das instituições de ensino superior (IES).

O artigo realizou uma revisão detalhada da literatura científica sobre estratégias de IES para promover a sustentabilidade, identificando, assim, oito estratégias de IES que essas instituições podem adotar para se tornarem mais sustentáveis a partir do desenvolvimento de uma Agenda Institucional, promoção da Pesquisa, melhoria do Ensino, aprimoramento das Operações Campus Verdes, estimulando a divulgação da comunidade e promovendo a divulgação do conhecimento. Com base nesta revisão e focada na disseminação do conhecimento, particularmente nos eventos acadêmicos (conferências, seminários e workshops), foram selecionadas 69 conferências acadêmicas internacionais sobre sustentabilidade para análise (de 2012 a 2016).

O *Journal of Cleaner Production* é uma publicação internacional transdisciplinar focada em pesquisa e prática de produção, ambiente e sustentabilidade. Através dos artigos publicados, busca-se ajudar as sociedades a se tornarem mais sustentáveis. *Cleaner Production* 'é um conceito que visa prevenir a produção de resíduos, ao mesmo tempo em que aumenta a eficiência nas utilizações de energia, água, recursos e capital humano. O capítulo, publicado na obra da Editora Springer 'Os Desafios de Implementação de Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil', é da autoria de: João Marcelo Pereira Ribeiro, Sthefanie Aguiar da Silva, Vitória Haendchen Fornasari, Larissa Pereira Cipoli Ribeiro, Pedro Sabino Parente e José Baltazar Salgueirinho Osório de Andrade Guerra. Nele se discute a importância e a influência dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODMs) dentro dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (SDGs) no contexto brasileiro e faz uma comparação dos aspectos convergentes entre eles. O desempenho brasileiro em relação aos ODM é fundamental para identificar os desafios da implementação dos SDGs neste país. Os dados apresentados são baseados no Quinto Relatório Nacional de Acompanhamento dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio iniciado em 2014.

Este capítulo foi publicado no *Handbook of Sustainability Science and Research, da World Sustainability Series*. "Devido ao seu alcance e natureza, o desenvolvimento sustentável é uma questão que é muito interdisciplinar e extrai do conhecimento e dos insumos das ciências sociais e das ciências ambientais, por um lado, mas também das ciências físicas e das artes, por outro. Como tal, existe uma necessidade percebida de promover abordagens integradoras, pelo que a combinação de insumos de vários campos pode contribuir para uma melhor compreensão do que é a sustentabilidade e significa para as pessoas", explica o professor Guerra.

Estas pesquisas foram desenvolvidas no âmbito do projeto de pesquisa 'Bridge: construindo resiliência numa economia global dinâmica; complexidade no nexos entre alimentos-água e energia no Brasil'. Que reúne as universidades de Cambridge, no

Reino Unido, e a Unisul. Este projeto conta com o financiamento da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (Fapesc), Fundo Newton e Research Councils United Kingdom (RCUK). No Brasil o projeto é coordenado pelo Centro de Desenvolvimento Sustentável/GREENS, liderado pelos professores Baltazar D'Andrade Guerra e Rafael Ávila Faraco.

A respeito destas publicações, o professor Baltazar afirma que tratam-se de pesquisas, no âmbito da Educação para a Sustentabilidade, promovidas pelo Greens, que reforçam o programa de Educação Ambiental da Unisul, internacionalizam a Pesquisa, envolvem pesquisadores da Graduação (Relações Internacionais) e dos Programas de Pós-Graduação em Administração (PPGA) e Ciências do Ambiente (PPGCA). “Assumimos o nosso papel como pesquisadores de uma Universidade Comunitária e Internacional, onde a Pesquisa dialoga com o Ensino, a Extensão e a Gestão, contribuindo para a promoção Desenvolvimento local e regional, não perdendo jamais de vista os objetivos de Desenvolvimento Sustentável, expressos na agenda 2030 das Nações Unidas”, garante Guerra.

O Greens reúne mais de 20 pesquisadores, do Brasil, Reino Unido e Estados Unidos da América. Eles vêm das seguintes Universidades: Unisul, UFSC, Universidade de Cambridge (Reino Unido), Universidade de Liverpool (Reino Unido) e as suas linhas de pesquisa são: Os nexos entre água-alimentos e energia no contexto das estratégias de mitigação das mudanças climáticas desenvolvimento Sustentável, educação ambiental e Green campus, cidades sustentáveis, Justiça Ambiental e Refugiados Ambientais.

Veículo: Crefsc

Data: 17/01/2018

Link: <https://www.crefsc.org.br/profissionais-registrados-no-cref3sc-tem-10-de-desconto-na-pos-em-gestao-do-esporte-da-unisul/>

Profissionais registrados no CREF3/SC têm 10% de desconto na pós em Gestão do Esporte da Unisul

Estão abertas as inscrições para o curso de Pós-graduação em Gestão do Esporte da Unisul, que tem como objetivo desenvolver competências e habilidades intelectuais, cognitivas, humanas e técnicas para o profissional elaborar e coordenar projetos esportivos, gerenciar clubes, academias e demais instalações esportivas, bem como desenvolver soluções e estratégias inovadoras. Os profissionais registrados no CREF3/SC têm 10% de desconto no curso, conforme parceria firmada com a instituição. As inscrições podem ser realizadas aqui.

O curso, com duração de 375 horas, é direcionado a profissionais de nível superior de diversas áreas do conhecimento e é o único que oferece como opção de Trabalho de Conclusão de Curso a realização de estágio em empresas qualificadas em gestão do esporte.

Veículo: Notisul

Data: 17/01/2018

Link: <https://notisul.com.br/gastronomia-curso-de-gastronomia-unisul/130875/cuidados-com-a-alimentacao-no-verao>

Cuidados com a alimentação no verão



Uma das melhores opções para o verão é curtir um dia lindo de praia! E quando bate aquela fome, o que fazer? Geralmente as opções disponíveis são mais calóricas, gordurosas e pouco nutritivas, além disso, as refeições oferecidas na praia são sempre mais caras... Mas das melhores opções para o verão é curtir um dia lindo de praia! E quando bate aquela fome, o que fazer?

Que tal levar sua própria comida para a praia? Assim garantimos uma alimentação segura, pois sabemos a procedência do que estamos comendo, econômica e principalmente nutritiva. A idéia é optar por coisas simples, saudáveis e saborosas. É preciso estar atento também à conservação dos alimentos, alguns lanches precisam ser armazenados em coolers ou isopores, ingredientes como molhos à base de maionese podem, mesmo a baixas temperaturas, estragarem, portanto devem ser evitados.

Separei algumas dicas de lanches para vocês curtirem o dia na praia:

- Milho cozido: Você pode levar seu próprio milho cozido para a praia, acrescentando ervas desidratadas, sal e azeite. Uma dica é levar ele já retirado da espiga, além de conservá-lo em cooler ou isopores.
- Frutas: as opções são infinitas, maçã, banana, mamão, uvas, laranja... Podem ser levadas à praia picadas em recipientes fechados, para evitar que escureçam ou pingue um pouco de limão em frutas como banana e maçã. Para um lanche pós-praia, uma dica é picar frutas como manga, pêsego, kiwi, morango e hortelã, misturar com água de coco e distribuir em forminhas para picolé, a criançada irá adorar, além de gostoso fica lindo e colorido!
- Biscoitos integrais: ótima opção, pois não precisam de refrigeração, só fiquem atentos a lista de ingredientes, farinhas integrais ou cereais integrais devem estar na primeira posição. Dentre os biscoitos também podemos consumir os famosos biscoitinhos de polvilho, que podem ser combinados com uma porção de oleaginosas.
- Oleaginosas e frutas secas: seguindo o mesmo caso dos biscoitos, não necessitam de refrigeração, uma dica é misturar um punhado de damascos secos, uva-passa, castanha

de caju (sem sal), castanha do Pará e amêndoas, formará um mix cheio de nutrientes e que irá garantir saciedade.

- A última dica é valiosa: Hidrate-se! Com água mineral, água de coco geladinha, como preferir, o importante é hidratar-se várias vezes ao dia, sempre!