

Monitoramento de notícias da Unisul
Dia 08, 09 e 10 de setembro de 2018

Revista

Veículo: Versar
Editoria: Colunista – Renata Dien
Página: 12 e 13
Data: 08 e 09/09/2018



RENATA DIEM

DE COZINHEIRO DA BASE AÉREA

Cheguei 15 minutos adiantada para a entrevista com o chef Eduardo Avelar Jacinto. O lugar escolhido foi o seu bistrô, o Le Pario, em Florianópolis, que finalizava o serviço de almoço. Eduardo volta de uma temporada de 13 anos em Paris, primeiro trabalhando com o chef francês Christian Constant e depois em seu próprio bistrô. Os preços atrativos, aliados à qualidade da gastronomia, fizeram o empreendimento conquistar o prêmio Bib Gourmand, concedido pelo Guia Michelin. Também ficou entre os 100 melhores bistrôs de Paris do ano passado, em um prêmio concedido pela prefeitura da capital francesa.

Aqui em Florianópolis, o bistrô funciona há pouco mais de três meses com o mesmo nome e proposta que lhe conferiram os prêmios, e já faz muito sucesso, com mesas lotadas todos os dias.

Sentei em uma delas para tomar um cafezinho enquanto o aguardava. O chef conversava em francês com uma funcionária haitiana e depois pediu a outra aspargos, alcachofras e palmito pupunha. Juliana, a esposa de Eduardo, trabalha junto dele no restaurante e também fazia os ajustes finais naquela tarde.

Última mesa atendida, funcionários saindo com recomendações:

– Deixei o arroz doce cozinhando, ok? Ok, agora podemos começar.

O INÍCIO NA GASTRONOMIA

Com 18 anos, ele cursava Geografia na UFSC e precisava de um trabalho. Seu irmão trabalhava na cozinha da Base Aérea de Florianópolis e lançou a ideia. Eduardo prestou concurso para trabalhar internamente por um período de seis anos na Base Aérea como soldado de primeira classe e escolheu o "rancho" – o refeitório no meio militar – para conciliar com a faculdade à noite. Foi ali, cozinhando com mais 15 cozinheiros para cerca de 700 pessoas, o primeiro contato de Avelar – nome de guerra na Base – com a gastronomia. Só de arroz, eram 30 quilos todos os dias.

– Nunca tive pretensão nenhuma em relação à gastronomia, meu histórico era de baxo do bolo abatimado – recorda.

A esposa Juliana ri e comenta:

– Ele quase nem sabia fazer um Mijojo. Colocarei esta parte na Coluna, eu disse.

O TRABALHO EM PARIS

Com seis meses de trabalho na Base, foi convidado a ser cozinheiro da casa do Comandante. Avelar se deu conta de que não sabia cozinhar para quatro pessoas, pois só havia aprendido a fazer comida para 700. Lembra até hoje da primeira refeição que preparou: arroz, feijão, legumes e frango grelhado. A partir daí, aconteceu o redirecionamento da profissão. Largou a Geografia e começou a cursar Gastronomia na Unisul. Trabalhou no Bistrô D'Acampora e em eventos gastronômicos para ajudar chefs que vinham de fora. A primeira viagem à França foi um prêmio por ter vencido a Fenastra na categoria acadêmica. Lá, ele fez estágio de dois meses em La Rochelle.

De volta ao Brasil, continuou trabalhando em eventos gastronômicos e num deles, em SP, por conhecer um pouco da língua francesa, foi direcionado a ajudar o chef francês Christian Constant. Após dois dias de trabalho, Eduardo perguntou ao chef se poderia estagiar no restaurante dele em Paris e recebeu uma resposta direta: "Não vou te dar um estágio, vou te empregar no meu restaurante", ele recorda.



A CHEF PREMIADO EM PARIS



RITMO PESADO

- As pessoas falam que homens não choram. Não é o meu caso. O ritmo na França era muito puxado. Eu fui militar, mas lá, com toda a hierarquia dentro da cozinha, também tem um certo militarismo. A escola gastronômica era muito rígida - conta.

Pensou diversas vezes em desistir. O começo foi muito difícil; de repente ele se viu sozinho, sem a família, com uma jornada dura de trabalho de 12, 13 horas por dia, a pressão e a busca por uma estrela Michelin. Tinha dias que chegava com a sensação de "uma bola no estômago", diz, por não saber o que iria acontecer.

- Éramos pressionados até o fim, só ficava quem aguentasse a pressão. Tudo precisava estar perfeito e Deus me fez não desistir.

Não existe "modinha" na gastronomia francesa. A evolução se dá por redirecionamentos de forma sutil, respeitando a cozinha clássica. Eduardo cita o chef Alain Ducasse como um dos exemplos. Em um de seus restaurantes, Alain focou na comida natural e nos legumes, guardando a relação gastronômica e evoluindo sem grandes invenções. Eles fazem o que sabem fazer. A comida é mais evidenciada do que o conceito.

BISTRÔ

As pessoas acreditam que um bistrô francês é um lugar caro, mas não é verdade. Na França, é exatamente o contrário. Não é apenas um lugar de convívio familiar, precisa ter um estilo de cozinha. O bistrô clássico tradicional trabalha com ovo, maionese, tartar de carne, omelete. Existem hoje estabelecimentos de chefs que têm um nível de cozinha muito elevado e que transformam determinados pratos para que sejam esteticamente mais atraentes, por exemplo. O profissionalismo estaria atrelado a essa caracterização dentro do prato, mas o ambiente é um, o preço é um. Existe um respeito a algumas regras.

A VOLTA PARA O BRASIL

Depois que o Le Pario fechou, ainda na França, recebeu proposta para trabalhar como professor na escola de gastronomia Le Cordon Bleu, mas percebeu que aquela etapa não coincidia mais com o que ele sentia.

- No meu coração, estava muito forte um retorno, mesmo sabendo da dificuldade que seria recomeçar do zero.

Ele colocou o assunto na mesa com a esposa Juliana e os filhos, Isadora e Natan, hoje com 8 e 6 anos:

- Estou com muita vontade de retornar ao Brasil e gostaria de saber qual o sentimento de vocês. Isadora, a mais velha começou a chorar e surpreendeu em seguida:

- Papai, estou muito feliz de poder ir para o Brasil.

Chegaram dia 11 de janeiro de 2018 e ele começou a enviar currículos, pois a intenção não era abrir um restaurante próprio. Um dia, caminhando pela Madre Benvenuta, viu uma loja para alugar e pensou que não custava tentar.

LE PARIO

Pronuncia-se "Le Parriô"; o nome é uma junção de Paris com Rio de Janeiro (representando o Brasil), unindo as gastronomias francesa e brasileira. O piso do restaurante reproduz a calçada de Copacabana assim como no seu Le Pario em Paris. Um grande quadro que decora a parede também veio do bistrô parisiense.

A proposta em Florianópolis é a mesma do bistrô em Paris, aliar gastronomia de qualidade a preços acessíveis. Questiono esperançosa se ele pretende manter estes preços atrativos:

- O intuito é manter. Enquanto for viável, e tem sido, e não comprometer a viabilidade do funcionamento do restaurante. Dentro de uma realidade, aquilo que vivo precisa me trazer paz. Hoje a minha busca é ter um lugar onde minha família possa viver de forma honesta e verdadeira. A vida é tão superficial hoje.

PREFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS

Trabalhar um produto por inteiro é o que mais dá satisfação ao chef. Gosta muito de trabalhar com carnes simples e vieiras, de poder transformá-las.

Pergunto se existe algum prato do qual ele sente saudade ou uma comida que traga boas lembranças. Eduardo cita a Macaronada Italiana como um restaurante que adora ir com a família desde pequeno. Cita o macarrão caseiro que nunca mudou, e costumam pedir até hoje. Alguma comida que não aprecie?

- Experimentei buchada de bode no Ceará. Na França tem cabeça, língua e cérebro de vitela, que já não como muito, mas a buchada é como se fosse uma mistura de tudo. O cheiro e o sabor são muito fortes. A Bárbara (cita uma funcionária), que é de lá, vai ficar chateada.

A FÉ

O que mais me chamou a atenção durante a entrevista foi sua fé inabalável. Firme, seguro e baseado na verdade do que sente, é sempre otimista.

- Muita gente poderá falar que é sorte, mas eu creio que tudo está interligado e foi tão perfeito. Eu acredito muito em Deus e acho que esse caminho realmente foi destinado. As coisas foram surgindo e eu fui abraçando.



Site

Veículo: Diário do Sul

Data: 10/09/2018

Link: <http://diariodosul.com.br/SITE2015/noticia/36745/Atelie-e-renovado-para-criacao-de-pecas.html>

Ateliê renovado para criação de peças é



Para colocar em prática suas ideias, os alunos do curso de Tecnologia em Design de Moda da Unisul, de Tubarão, ganharam um espaço novo. O ateliê foi aberto e, desde então, o espaço passou a ser usado pelos universitários para criarem peças e montarem suas coleções durante a vida acadêmica.

“A reconstrução dele é muito importante, porque além das melhoras, ele nos inspira na criatividade, desperta tudo, tanto nas cores, na decoração, na animação da turma e na estrutura em si mesmo. É tudo! Questão da iluminação, a pintura também ajuda bastante, porque era um ambiente mais escuro. A pintura do ateliê, você consegue perceber, dá uma iluminada no ambiente”, explica a acadêmica do 6º semestre do curso, Priscila Lima Carara.

Segundo Priscila, as cortinas foram feitas com retalhos doados por empresas parceiras. “Tivemos a ajuda das professoras para costurar, mas a maioria das coisas que têm aqui fomos nós que fizemos. Como os desenhos nas paredes, nos armários, foi tudo feito por alunos e professores. O ateliê tem a nossa cara. Se deixasse, a gente pintava até o teto. Ele está ficando com a nossa cara, em tudo, até nos manequins pintados”, destaca a aluna.

Para a coordenadora do curso de Tecnologia em Design de Moda, Deisy D’Aquino Cláudio, o ateliê de moda é um ambiente onde os alunos desenvolvem suas criações. “Este ambiente é onde eles se inspiraram para poder botar em prática toda a pesquisa e todo o trabalho que são desenvolvidos no curso, então é de extrema importância eles terem este ambiente reformulado”, diz a coordenadora.

Na oportunidade, a gerente de marketing da área de moda e produto da Cia de Tecidos Santanense, Heleonora Ferreira França, ministrou uma palestra sobre as tendências para 2019. A gerente de marketing falou sobre os conceitos, os propósitos que estão sendo discutidos e como a tecnologia pode ajudar na questão de consciência de consumo. “Tudo isso são fatores e conceitos que vão influenciar no desenvolvimento das peças no futuro, no desenvolvimento de moda no futuro”, fala.

Por último, ela tratou das questões mais práticas e técnicas, que são as informações para

o inverno 2019, a proposta de cores, de tecido, modelagens, tanto para o adulto quanto para o infantil. “Então, a ideia é fazer um resumo. Não gosto de falar muito de tendência, falo que é trazer informação, acho que tendência é algo tendencioso a ficar fora de moda muito rápido, então a gente tem que ter muito cuidado quando a gente usa a expressão e quando a gente usa essa informação como proposta de um desenvolvimento de uma coleção”, finaliza Heleonora.

Veículo: Diário do Sul

Data: 10/09/2018

Link: <http://diariodosul.com.br/SITE2015/noticia/36748/Depressao-e-suicidio-sao-tema-de-discussao.html>

Depressão e suicídio são tema de discussão

Na quarta-feira acontece, no Espaço Integrado de Artes da Unisul, em Tubarão, uma mesa-redonda sobre depressão e suicídio. O objetivo é discutir sobre prevenção e valorização da vida. O evento é uma parceria do curso de Psicologia da Unisul com o Núcleo de Apoio à Vida Cidade Azul (Navica). A palestra, que acontece às 19h30, é gratuita e aberta para toda a comunidade, não necessitando de inscrição antecipada.

A ação faz parte da Campanha Setembro Amarelo, de combate e prevenção ao suicídio. Segundo a professora do curso de Psicologia Rosane Romagna, o evento é uma forma de chamar a atenção para um problema muito sério, e que, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), poderia ser prevenido em até 90% dos casos. “A importância do evento se dá na medida em que se percebe a necessidade de se buscar alternativas de prevenção – tanto para a depressão quanto para o comportamento suicida. Não dá mais de pensar para agir quando o quadro clínico já está instalado, é preciso pensar antes”, explica.

O Navica é a instituição mantenedora do posto CVV Tubarão, e é um dos organizadores do evento. A presidente do Navica, Deize Rocha Juncklaus, explica a importância de se falar sobre o tema. “Muitas pessoas têm receio de abordar o tema suicídio, porém isto já é um caso de saúde pública. Segundo dados, um brasileiro tira a própria vida a cada 45 minutos. E é através de diálogos, palestras e eventos de prevenção que poderemos diminuir as estatísticas”, comenta.

Centro de valorização da vida

O CVV (Centro de Valorização da Vida) é uma associação civil sem fins lucrativos e filantrópica. Presta serviço voluntário e gratuito de apoio emocional e prevenção ao suicídio para todas as pessoas que querem e precisam conversar, sob total sigilo e anonimato. O telefone 188 é gratuito e está disponível em todo o país. Para mais informações: www.cvv.org.br. O CVV é uma das instituições que contribui com a divulgação da Campanha Setembro Amarelo no Brasil.

Veículo: RCN – Rede Catarinense de Notícias

Data: 10/09/2018

Link: <http://rcnonline.com.br/pol%C3%ADtica/mauro-mariani-recebe-da-adjori-sc-a-carta-sc-dos-pr%C3%B3ximos-30-anos-1.2093391>

Mauro Mariani recebe da Adjori/SC a carta 'SC dos próximos 30 anos'

Documento, que apresenta propostas para um novo modelo de governança do Estado, será entregue a todos os candidatos



O presidente da Associação dos Jornais do Interior de Santa Catarina (Adjori/SC), Miguel Ângelo Gobbi, entregou a carta **SC dos próximos 30 anos** ao candidato ao governo do Estado pelo MDB, Mauro Mariani, nesta segunda-feira (9), na sede da entidade. O documento, elaborado pela Associação e pela Agência de Inovação e Empreendedorismo da Unisul (Agetec), em parceria com outras entidades do Estado, reúne propostas e sugestões para o desenvolvimento de Santa Catarina, com protagonismo do poder público municipal. A entrega da carta faz parte de um cronograma da Adjori/SC que contempla todos os candidatos ao executivo estadual durante suas respectivas campanhas.

Ao receber o documento, Mariani afirmou que Santa Catarina tem um desenvolvimento diferenciado do restante do país. "O catarinense não espera as coisas acontecerem, ele vai lá e faz. O crescimento do Estado se deu a partir das características regionais, e este documento foca nas cidades, portanto, nas diferenças regionais. Atualmente não há uma estrutura de governo que dialogue com as cidades. O desenvolvimento de Santa Catarina se faz a partir do município, a partir do interior do Estado, observando atentamente e aproveitando essas diferenças que nos fazem fortes. Posso dizer que a prioridade hoje é o desenvolvimento econômico e social de Santa Catarina. Isso deve ser observado".

O presidente da Adjori/SC, Miguel Gobbi, ressalta que o intuito é unir forças para buscar soluções coletivas em torno de propostas comuns aos municípios. "Nossa bandeira é a integração de Santa Catarina, elevando a força de quem produz, de quem vende, de quem faz, ou seja, de quem tem orgulho de ser catarinense", diz ele. O documento não corresponde necessariamente estratégias de negócios, mas, pretende deflagrar um processo de unificação de interesses por um estado ainda melhor.

A Carta SC dos próximos 30 anos foi assinada pelo presidente da Federação do Comércio (Fecomércio/SC), Bruno Breithaupt; pelo então presidente da Federação de Indústrias (Fiesc), Gluaco José Côrte, pelo presidente da Federação das Câmaras de Dirigentes Lojistas (FCDL/SC), Ivan Tauffer; pelo presidente da Federação de

Agricultura e Pecuária (Faesc), José Zeferino Pedrozo; pela vice-presidente da Federação Catarinense de Municípios (Fecam), Sissi Blind; pelo presidente da Federação das Associações Empresariais (Facisc), Jonny Zulauf; pelo presidente da Associação dos Diários do Interior (ADI/SC), Àmer Felix Ribeiro; além do presidente da Adjori/SC, Miguel Ângelo Gobbi. O documento foi assinado também pelo ministro do Turismo, o catarinense Vinicius Lummertz.

Mariani foi o sexto postulante ao governo do Estado a receber a carta **SC dos próximos 30 anos**, numa série que contempla todos os candidatos ao executivo estadual. Antes dele, a carta foi entregue a **Décio Lima** (PT), **Comandante Moisés** (PSL), **Rogério Portanova** (REDE), **Gelson Merísio** (PSD) e **Leonel Camasã** (PSol). Está prevista a entrega da Carta a todos os candidatos ao governo de Santa Catarina.

Veículo: JI News

Data: 10/09/2018

Link: <http://jinews.com.br/noticia/oficina-de-informatica-beneficia-migrantes-e-refugiados>

Oficina de informática beneficia migrantes e refugiados

Estão abertas as inscrições para a Oficina de Informática para Migrantes e Refugiados. As aulas iniciam-se no próximo dia 12 de setembro e vão até o dia 28 de novembro, todas as quartas-feiras, no Laboratório de Multimídia 03, do Bloco Pedagógico, da Unisul Campus Tubarão, sempre das 16h45min às 18h30min. O curso é totalmente gratuito e os participantes recebem certificação ao final da oficina. O curso visa a inserção social e integração de migrantes na região de Tubarão. As inscrições podem ser feitas pelo e-mail: acolhidaomigrante@gmail.com.

Segundo a coordenadora do Projeto Acolhida ao Migrante, Carla Borba, o curso vem ao encontro da essência da Unisul, uma Universidade comunitária. “Quando pensamos na migração, nas questões que envolvem a inserção social na comunidade que o recebe, uma das questões mais importantes são as questões ligadas ao trabalho. O migrante precisa ter acesso a condições de permanência com dignidade, não basta apenas sobreviver”, comenta.

O projeto será fomentado pelo Artigo 171 – Pesquisa e Extensão. Com isto, será possível a participação de duas acadêmicas bolsistas, que ministrarão as aulas, e também acadêmicos voluntários. Para a coordenadora do Curso de Inclusão Digital da Unisul, os conteúdos das aulas serão diferenciados, voltados para a inclusão dos migrantes no mercado de trabalho. “É um projeto de pesquisa e extensão, que tem um conteúdo diferenciado, que pretende melhorar a qualidade de vida, a empregabilidade e a colocação do migrante no mercado de trabalho. Abordaremos questões voltadas a esse mundo”, afirma.

O Acolhida

O Projeto Acolhida ao Migrante, criado em 2014, visa auxiliar migrantes internacionais ou refugiados residentes na nossa região em questões que envolvem inserção social, integração cultural, dentro de um viés de emancipação humana. A iniciativa surgiu no Curso de Relações Internacionais da Unisul. É um projeto que envolve professores, alunos e comunidade externa, através de diversas parcerias, e desenvolve atividades ligadas ao mundo do trabalho, assessoria jurídica, assessoria na área da saúde,

atividades de integração cultural e desportivas. Aula de Língua Portuguesa para os migrantes é a atividade central do Projeto.

O curso é promovido pelo Curso de Inclusão Digital da Unisul em parceria com o Projeto Acolhida ao Migrante. Mais informações pelo e-mail: acolhidaomigrante@gmail.com ou pelo WhatsApp (48) 99906-2002.

TV

Veículo: Unisul TV

Data: 10/09/2018

Assunto: Ossadas encontradas no Sambaqui da Cabeçada, em Laguna, podem ter sido perdidas no incêndio que atingiu o Museu Nacional no Rio de Janeiro. Parte do material tinha sido encontrado nos anos 50, já outros itens, em pesquisas mais recentes dos pesquisadores do próprio Museu, em parceria com o Grupep da Unisul.

Link: <http://unisultv.blogspot.com/2018/09/museu-nacional-ossadas-encontradas-em.html>



Veículo: Unisul TV

Data: 10/09/2018

Assunto: O Grupo de Pesquisa em Educação Patrimonial e Arqueologia da Unisul, o Grupep, está estudando uma carcaça de navio que apareceu no Balneário Esplanada, parte do navio naufragado só pode ser vista por causa da ressaca.

Link: <http://unisultv.blogspot.com/2018/09/unisul-grupep-estuda-carcaça-de-navio.html>



Veículo: Unisul TV

Data: 10/09/2018

Assunto: A Unisul vai realizar pelo quinto ano, simulados e aulões para preparar os alunos para o Enem. As aulas são feitas pelos professores do Colégio Dehon e oferecidas para estudantes de Escolas Públicas da região.

Link: <http://unisultv.blogspot.com/2018/09/unisul-realiza-5-edicao-dos-auloes-e.html>



Veículo: Unisul TV

Data: 10/09/2018

Assunto: O curso de Moda da Unisul apresentou no dia (03/09) o mais novo ateliê.

Link: <http://unisultv.blogspot.com/2018/09/curso-de-moda-da-unisul-inaugura-novo.html>



Veículo: Unisul TV

Data: 10/09/2018

Assunto: Estão abertas aqui na Unisul as inscrições para o curso de Escola Livre de Teatro. A duração é de três meses e as atividades são abertas para toda comunidade.

Link: <http://unisultv.blogspot.com/2018/09/unisul-inscricoes-abertas-para-o-curso.html>



Rádio

Veículo: Rádio Santa Catarina

Programa: Arilton Barreiros – Unisul Comunitária

Data: 10/09/2018

Hora: 7h30min

Assunto: Acontece neste mês a primeira colação de grau da Formatura Social Unisul. A cerimônia é gratuita para os estudantes e neste semestre acontece no dia 29 de setembro. Neste mês foi lançado o livro Boas Práticas na Educação Física Catarinense, que conta com a participação de um professor, o Marcos Paulo Huber, professor da Unisul.

Comentarista: Beatriz Juncklaus

Veículo: Rádio Bandeirantes

Programa: Programa do Mexicano – Unisul Comunitária

Data: 10/09/2018

Hora: 10horas

Assunto: Acontece neste mês a primeira colação de grau da Formatura Social Unisul. A cerimônia é gratuita para os estudantes e neste semestre acontece no dia 29 de setembro. Neste mês foi lançado o livro Boas Práticas na Educação Física Catarinense, que conta com a participação de um professor, o Marcos Paulo Huber, professor da Unisul.

Comentarista: Beatriz Juncklaus

Veículo: Rádio Litoral

Programa: Jornal Litoral AM 1320

Data: 10/09/2018

Hora: 7horas

Assunto: Acontece neste mês a primeira colação de grau da Formatura Social Unisul. A cerimônia é gratuita para os estudantes e neste semestre acontece no dia 29 de setembro. Neste mês foi lançado o livro Boas Práticas na Educação Física Catarinense, que conta com a participação de um professor, o Marcos Paulo Huber, professor da Unisul.

Comentarista: Beatriz Juncklaus

Jornal Unisul Hoje

Veículo: Unisul Hoje

Data: 10/09/2018

Link: <http://hoje.unisul.br/campanha-setembro-amarelo-e-tema-de-palestras-em-fpolis/>

Campanha Setembro Amarelo é tema de palestras em Fpolis



O Centro Acadêmico de Psicologia Unisul Trajano (CAPUT), em parceria com outras duas organizações estudantis, realiza o evento “Implicações do Não Falar Sobre Suicídio”. Serão cinco palestras durante o mês de setembro. Os eventos são alusivos à Campanha Setembro Amarelo, mês de prevenção ao suicídio. CAPUT, Centro Acadêmico Cinco de Julho (CACIJ) e o Diretório Acadêmico Oito de Maio (DAOM-SANKOFA) estão à frente da organização.

O evento tem o objetivo promover espaços para palestras e debates abordando temas pertinentes e transversais à questão do suicídio. As atividades acontecerão na Unisul Unidade Trajano e na UDESC, no Itacorubi, ambas em Florianópolis.

Confira a programação completa:

13/09/18 (quinta-feira) – 19h

Construções para o bem viver dxs estudantes: cuidados em saúde mental.

Local: FAED – UDESC (Itacorubi)

19/09/18 (quarta-feira) – 19h até às 20h45min

Saber ouvir é uma arte

Local: Auditório ESAG – UDESC (Itacorubi)

20h45min às 22h

Mesa dinâmica: Relações tóxicas e saúde mental

Local: Auditório ESAG – UDESC (Itacorubi)

26/09/18 (quarta-feira) – 8h até às 11h

As possibilidades de atuação profissional em casos de morte e luto

Local: Auditório Unisul – Trajano

19h às 22h

As possibilidades de atuação profissional em casos de depressão e suicídio

Local: Auditório Unisul – Trajano

Veículo: Unisul Hoje

Data:10/09/2018

Link: <http://hoje.unisul.br/oficina-de-informatica-beneficia-migrantes-e-refugiados/>

Oficina de informática beneficia migrantes e refugiados



Com o foco nas questões de inserção social e integração de migrantes na região de Tubarão, estão abertas as inscrições para a Oficina de Informática para Migrantes e Refugiados. O curso é promovido pelo Curso de Inclusão Digital da Unisul em parceria com o Projeto Acolhida ao Migrante, também da Universidade.

As aulas acontecerão todas as quartas-feiras, e iniciam no próximo dia 12 de setembro. Os encontros serão no Laboratório de Multimídia 03, do Bloco Pedagógico, no Campus Tubarão, das 16h45min às 18h30min. O curso é totalmente gratuito e os participantes recebem certificação ao final da oficina, que tem duração até o dia 28 de novembro.

Segundo a coordenadora do Projeto Acolhida ao Migrante, Carla Borba, o curso vem ao encontro da essência da Unisul, que é ser uma Universidade comunitária. “Quando pensamos na migração, nas questões que envolvem a inserção social na comunidade que o recebe, uma das questões mais importantes são as questões ligadas ao trabalho. O migrante precisa ter acesso a condições de permanência com dignidade, não basta apenas sobreviver”, comenta.

O projeto será fomentado pelo Artigo 171 – Pesquisa e Extensão. Com isto, será possível a participação de duas acadêmicas bolsistas, que ministrarão as aulas, e também acadêmicos voluntários. Para a coordenadora do Curso de Inclusão Digital da Unisul, os conteúdos das aulas serão diferenciados, voltados para a inclusão dos migrantes no mercado de trabalho. “É um projeto de pesquisa e extensão, que tem um conteúdo diferenciado, que pretende melhorar a qualidade de vida, a empregabilidade e a colocação do migrante no mercado de trabalho. Abordaremos questões voltadas a esse mundo”, afirma.

Mais informações pelo acolhidaomigrante@gmail.com ou pelo WhatsApp (48) 99906-2002

O Acolhida

O Projeto Acolhida ao Migrante, criado em 2014, visa auxiliar migrantes internacionais ou refugiados residentes na nossa região em questões que envolvem inserção social,

integração cultural, dentro de um viés de emancipação humana. A iniciativa surgiu no Curso de Relações Internacionais da Unisul.

É um projeto que envolve professores, alunos e comunidade externa, através de diversas parcerias, e desenvolve atividades ligadas ao mundo do trabalho, assessoria jurídica, assessoria na área da saúde, atividades de integração cultural e desportivas. Aula de Língua Portuguesa para os migrantes é a atividade central do Projeto.