



ARTE QUE SE RENOVA

Obras de Raimundo Cela são restauradas e, após retornarem do Museu Nacional de Belas Artes, no Rio de Janeiro, ficarão expostas no MAUC

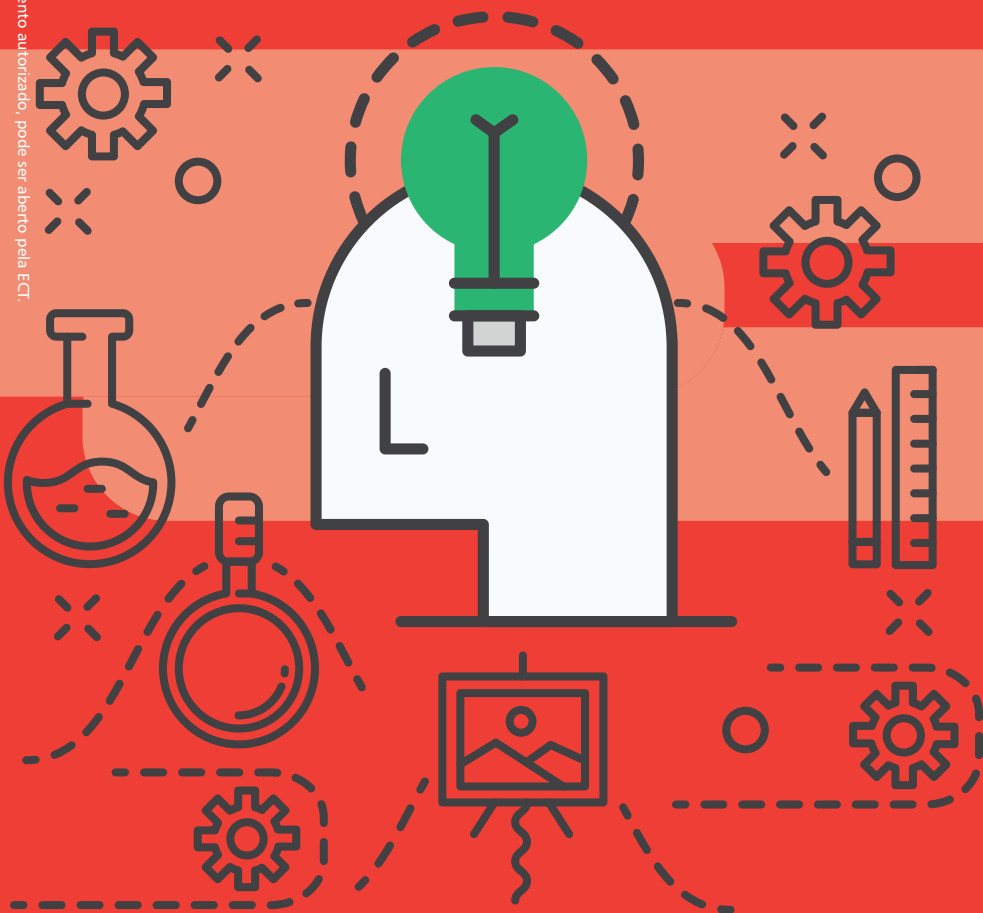
PÁGINA 3

IMPRESSO

O salto inovador

Número de patentes apresenta forte crescimento em 2016 e revela nova cultura dos pesquisadores da Universidade

PÁGINA 4 E 5



Envolvimento autorizado, pode ser aberto pela ECT.

Em Quixadá, projeto forma empreendedores digitais

PÁGINA 7

RIBAMAR NETO



O Restaurante Universitário na visão dos estudantes

Pesquisa revela como os alunos avaliam itens como preço, atendimento dos funcionários e qualidade das refeições

PÁGINA 8

JR. PANELA



Museu do Parto amplia formas de divulgação

O equipamento, que guarda a memória do parto humanizado, agora conta suas histórias e ações através das mídias sociais

PÁGINA 6



EDITORIAL

Hora de colher frutos

Esta edição do *Jornal da UFC* mostra que a Universidade tem muito a comemorar. A matéria de capa dimensiona a evolução da cultura da inovação, com forte crescimento da quantidade de patentes depositadas pela UFC. Neste ano, em apenas sete meses, o número já cresceu 71% em relação a todo o ano de 2015. Soma-se a isso o ótimo desempenho no Ranking Universitário da Folha, no qual a UFC figura como a 10ª melhor universidade do País.

Matéria especial mostra ainda que três quadros de Raimundo Cela pertencentes ao Museu de Arte da UFC (MAUC) foram restaurados. As obras estão em exposição no Rio de Janeiro e, em breve, retornam ao MAUC, onde serão integradas à exposição permanente do artista.

A edição aborda ainda como uma turma de empreendedores digitais está sendo formada em Quixadá e os resultados de uma pesquisa que mostra o que os usuários pensam sobre o Restaurante Universitário. Envie sugestões e críticas para ufcinforma@ufc.br. Boa leitura.

MEU LUGAR É AQUI



JR. PANELA

Assis Lima, na discoteca da Rádio Universitária

Música, amigos e café

Assis Lima, operador de áudio da Rádio Universitária FM, é servidor da UFC há 40 anos. Ele está na Rádio desde a fundação, em 1981. Além da sala de edição de áudio, onde trabalha, Assis tem outro lugar favorito na UFC: “Eu sempre fico na discoteca da Rádio, onde ficam os discos, os CD’s e os produtores. Eu gosto de conversar, fazer ‘zoada’ e beber um cafezinho”, diz Assis, que é daqueles que adoram contar história.

Todos os dias, antes de começar a trabalhar, Assis passa rapidamente na discoteca para tomar café. Mas é no fim de seu expediente que costuma prolongar-se no local, por ter tempo livre para conversar à vontade com os colegas.

Na UFC desde 1976, Assis criou laços com a Instituição: “Eu sempre amei a UFC. Este foi meu primeiro emprego e será o último”. Por isso, mesmo possuindo tempo de serviço e idade suficientes para se aposentar, ele ainda não consegue enxergar-se longe de seu local de trabalho: “Eu estou com pena porque já estou próximo da aposentadoria. Vou fazer o que depois?” brinca o servidor.

EXPEDIENTE

ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR DA UFC: REITOR: Henry de Holanda Campos. VICE-REITOR: Custódio Almeida. COORDENADORIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL E MARKETING INSTITUCIONAL: COORDENADOR: Nonato Lima. COORDENADOR ADJUNTO: Chico Neto. ASSESSOR DE COMUNICAÇÃO INSTITUCIONAL: Italo Gurgel. EDIÇÃO: Erick Guimarães e Marcos Robério. TEXTOS: Alessandra Vital, Carmina Dias, Erick Guimarães, Marcos Robério e Sérgio de Sousa. REVISÃO: Maria das Dores de Oliveira Filgueira, Rogeria Batista Vasconcelos e Sílvia Marta Costa. FOTOS: Jr. Panela, Ribamar Neto e Viktor Braga. DIAGRAMAÇÃO: David Motta e Norton Falcão. IMPRESSÃO: Imprensa Universitária. Artigos e/ou matérias assinadas não correspondem necessariamente à opinião do jornal ou da UFC.

REDAÇÃO: Av. da Universidade, 2853 - Benfica, Fortaleza-CE - CEP: 60020-181 - ufcinforma@ufc.br
FONES: (85) 3366 7330 - 3366 7331 - 3366 7936 - 3366 7938

NOTAS

A RÁDIO DO CEARÁ

Universitária FM completa 35 anos

JR. PANELA



A Rádio Universitária FM 107,9 MHz, emissora da Fundação Cearense de Pesquisa e Cultura/UFC, completou 35 anos de atividades, divulgando educação, ciência e cultura dentro e fora da comunidade universitária. A data foi comemorada no dia 15 de outubro, com programação especial para reforçar os laços com os ouvintes e o orgulho que sente de ser “A Sintonia da Terra”, valorizando, cada vez mais, o universo cultural cearense.

PARCERIA

Pesquisador da UFC assina trabalho com Nobel da Física

DIVULGAÇÃO



O Prof. John Michael Kosterlitz, agraciado em outubro com o Prêmio Nobel de Física, visitou o Departamento de Física da UFC em 2006 e já colaborou com o Prof. Raimundo Nogueira Costa Filho, diretor do Centro de Ciências, com quem trabalhou na Brown University (EUA) em 2001, em problemas de física estatística. Os pesquisadores assinam trabalho, que conta ainda com a participação do Prof. Enzo Granato, pesquisador do Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE).



VIKTOR BRAGA

Profª Ercília, na Sala Ambiente de Artes e Estágios

Da sala para a prática

A Profª Ercília Maria Braga de Olinda, do Departamento de Teoria e Prática de Ensino, passou boa parte da vida fazendo supervisão de estágios em escolas de ensino fundamental, notadamente na Educação de Jovens e Adultos. Por isso mesmo, sempre reivindicou um espaço para que os estagiários pudessem se encontrar e desenvolver atividades de estudo e de planejamento. “Eu dizia: vou martelar isso até me aposentar”, lembra.

Não foi preciso. Há três anos, os estagiários passaram a contar com uma sala, compartilhada com a área de artes da Faculdade de Educação (Faced). É a Sala Ambiente de Artes e Estágios da Faced, um espaço amplo, com mesas móveis que permitem o desenvolvimento de várias atividades. Lá, nas rodas de alunos, trocam-se experiências, afetos, sonhos e esperança.

“Nossa ação sempre foi voltada para a formação crítica dos professores”, diz, contrapondo-se à ideia de que o debate deva ser retirado da sala de aula. “A função do professor é problematizar. E como posso colaborar com a formação da opinião do outro se não tenho a minha própria?”, questiona.

ARTES



A mostra retrospectiva de Raimundo Cella fica em cartaz até novembro no Museu Nacional de Belas Artes, no Rio de Janeiro

Obras de Raimundo Cella são restauradas

Os três quadros integram o acervo do Museu de Arte da UFC e ficarão expostos na sala que leva o nome do artista, após retornarem de mostra no Rio de Janeiro

Foi uma espera de 60 anos, mas o reencontro entre a obra de Raimundo Cella (1890-1954) e o Museu Nacional de Belas Artes, no Rio de Janeiro, finalmente ocorreu. A exposição *Raimundo Cella, mestre brasileiro* entrou em cartaz em setembro no museu que foi o berço da formação do consagrado artista cearense. Das 70 obras da mostra, 18 são do Museu de Arte da UFC (MAUC) e três delas foram exibidas pela primeira vez após passar por restauro.

As obras restauradas, todas em óleo sobre madeira, foram *Rendeira* (1931), *Cabeça de jan-*

gadeiro e *Cabeça de vaqueiro*, essas últimas datadas de 1933. Os quadros ficavam em uma área interna do Museu de Arte da UFC, fora da área de visitação. Segundo a museóloga do MAUC, Graciele Siqueira, a ideia é que, logo após retornarem do Rio, onde ficam expostas até 20 de novembro, as peças sejam disponibilizadas à apreciação do público na sala Raimundo Cella, que conta com uma exposição permanente do artista.

O minucioso processo de reparo foi conduzido pelo casal de restauradores Denise Oliveira e Wallace Guiglemti. “Havia um

comprometimento da parte estrutural das obras, porque foram pinturas feitas sobre madeira que apresentava fissuras. Isso comprometia a leitura das pinturas”, explica Denise. A opção encontrada foi um adesivo à base de madeira balsa, cera-resina e carbonato de cálcio. Após o preenchimento, foi feito um retoque estético cuidadoso de cada obra.

A coleção de 247 obras de Cella que hoje estão no MAUC foi adquirida da família do artista pela UFC em 1960, durante a gestão do fundador e primeiro reitor da Universidade, Antônio Martins Filho.

Além das peças pertencentes ao MAUC, foi restaurado também o quadro *Catequese*, óleo sobre tela que integra o acervo do Centro Dragão do Mar de Arte e Cultura e abre uma das salas dedicadas a Cella. Os restauros foram uma contrapartida da curadora da exposição, Denise Mattar, ao MAUC e ao Dragão do Mar pelo empréstimo das obras. **MARCOS ROBÉRIO E RIBAMAR NETO (FOTOS), ENVIADOS AO RIO DE JANEIRO**



Emoção



Graduado em História pela UFC, o casal Luiz Alves e Vera Araújo prestigiou a abertura da exposição no Rio de Janeiro. Para Vera, o momento era especial, pois sua pesquisa no mestrado da Universidade Federal de São Paulo (Unifesp) é justamente sobre a trajetória do artista cearense. “Estou muito emocionada, é uma oportunidade incrível. Aqui foi onde ele estudou e depois foi professor”, relembra Vera, que também estuda História da Arte.



Obras restauradas



Rendeira
Técnica: Óleo sobre madeira
Data: 1931



Cabeça de vaqueiro
Técnica: Óleo sobre madeira
Data: 1933



Cabeça de jangadeiro
Técnica: Óleo sobre madeira
Data: 1933

RECORDE DE PATENTES

Inovação em alta

O ano de 2016 marca novo patamar na inovação da UFC. Em apenas sete meses, foram 48 depósitos de patentes, crescimento de 71% em relação a todo o ano passado. Número reflete nova cultura que ganha força na Universidade.

VIKTOR BRAGA



Prof. Diego Lomonaco mostra polímero feito com LCC: quatro patentes apenas neste ano

No Laboratório de Produtos e Tecnologia em Processos (LPT), do Departamento de Química Orgânica e Inorgânica, mais de 20 pesquisadores de diferentes áreas têm se debruçado há alguns anos em estudar aplicações para o líquido da casca da castanha de caju (LCC), subproduto da agroindústria nordestina, obtido do processamento das amêndoas de castanha de caju.

Estima-se que 10 mil toneladas desse resíduo sejam produzidas anualmente no Brasil, mais da metade no Ceará. Ele é exportado, a preços baixos, para produzir resina de tinta ou lona de freio.

No LPT, no entanto, o trabalho é transformar esse subproduto em itens que tenham alto valor agregado e sejam úteis para a sociedade. Por lá, pesquisadores da Química uniram-se a grupos de pesquisa da Odontologia para, a partir do LCC, sintetizar substâncias capazes de reforçar a dentina (principal estrutura do dente). Outro trabalho envolve pesquisadores da Farmácia no desenvolvimento de um hidratante que previne a formação de escaras (tipo de lesão na pele).

Esses mesmos núcleos de pesquisa usaram o LCC como base para um novo repelente contra o mosquito *Aedes aegypti*. Simultaneamente, uma pesquisa de doutorado usou o LCC para obter uma macromolécula fotossensível que serve como suporte para uma célula solar fotovoltaica.

INOVAÇÃO, AÍ VAMOS NÓS

Essas quatro pesquisas têm muito em comum: a substância-base, o mesmo laboratório, a transdisciplinaridade, mas, principalmente, o fato de todas terem gerado depósitos de patentes neste

ano. “Nosso foco é agregar valor à matéria-prima local”, explica o Prof. Diego Lomonaco, do Departamento de Química.

Lomonaco é um dos novos doutores da UFC, geração que, com apoio de pesquisadores mais experientes da Universidade, vem colocando de forma acelerada a pesquisa e inovação em um novo patamar. Somente neste ano, os estudos desenvolvidos com seus parceiros resultaram no registro de quatro patentes, e várias outras estão em andamento.

Os dados da Coordenadoria de Inovação Tecnológica (CIT), responsável pela política de estímulo à inovação e ao depósito das patentes da UFC, dimensionam o que vem ocorrendo: em 2012, primeiro ano de funcionamento formal do então Núcleo de Inovação Tecnológica, a UFC registrou seis patentes, considerando todos os seus grupos de pesquisa.

O número chegou a 19 no ano seguinte e passou a 27 em 2014. O salto chamou a atenção, e o jornal *Folha de S. Paulo* chegou a apontar a UFC como a universidade em que a inovação mais crescia no Brasil na época. A ressalva: a produção ainda era pequena.

O potencial disparou neste ano. Somente até julho, o número de depósito de patentes já havia atingido 48. Os dados são comemorados pelo atual coordenador da CIT, Prof. Javam Machado, que mapeou as quatro principais áreas de inovação na Universidade: óleo e gás, tecnologia de informação e telecomunicações, tecnologia e produção de alimentos, e saúde. “Há todo um ecossistema de incentivo à inovação que vem sendo construído”, sintetiza. • ERICK GUIMARÃES



Estruturação, interação e mudança cultural

O Prof. Javam Machado aponta fatores internos e externos que explicam o crescimento da inovação na Universidade. Primeiro, a definição de estruturas institucionais que apoiaram a inovação. “Com a criação da Coordenadoria [antigo NIT] a Universidade começa a facilitar o depósito. Hoje, a gente vê o acerto [dessa política]”, avalia.

Ao mesmo tempo, houve uma interação muito maior com o setor privado. Além de ajudar a academia a entender as demandas do setor, a interação permitiu que empresas como Petrobras, Lenovo, LG e Ericsson investissem em equipamentos para os laboratórios da Universidade. “Quando uma empresa investe na infraestrutura da Universidade, ela enxerga um relacionamento de longo prazo”, pontua Machado.

Mas talvez nenhuma mudança seja



Com a criação da Coordenadoria de inovação, a Universidade começa a facilitar o depósito de patentes. Hoje, a gente vê o acerto dessa política”

Prof. Javam Machado

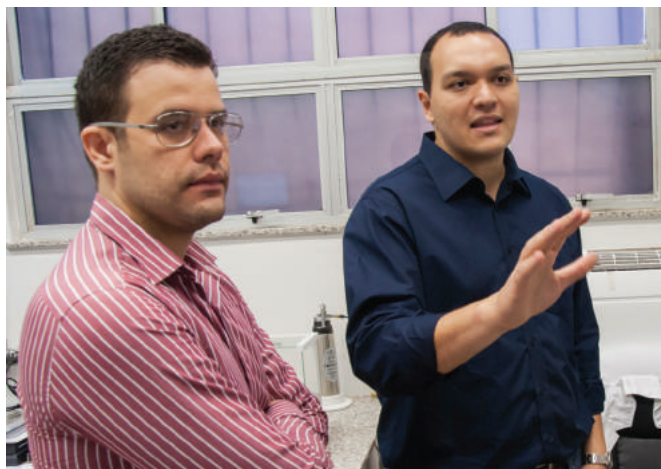
Titular da Coordenadoria de Inovação Tecnológica da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

tão importante quanto a cultural. Parte disso está relacionada às novas gerações de pesquisadores. “Eles chegam com uma nova visão”, explica a Prof^a Selma Mazzetto, ex-coordenadora de Inovação da UFC, responsável pelo Laboratório de Produtos e Tecnologia em Processos e titular de seis patentes depositadas neste ano. “Eles sentem a necessidade de não guardar seus trabalhos dentro dos armários”, explica.

Em paralelo, aponta a Prof^a Selma, os pesquisadores mais experientes também têm tido uma nova concepção. “A UFC conta com excelentes profissionais que vêm trabalhando no sentido de divulgar o que vêm fazendo e buscar parcerias com o setor produtivo”, diz.

ODONTOLOGIA

Agregando valor aos produtos locais



O mestrando Diego Martins e o Prof. Victor Feitosa desenvolveram produtos a partir do líquido da casca da castanha do caju



Os pesquisadores do Programa de Pós-Graduação em Odontologia e a equipe de Química do Laboratório de Produtos e Tecnologia em Processos (LPT) usaram o líquido da casca da castanha do caju para desenvolver um novo produto que reforça e recupera a dentina, tecido que encobre a polpa dos dentes.

A equipe sintetizou diferentes monômeros (pequenas moléculas que dão origem aos polímeros) com várias aplicações: restauração de canais, tratamento de canais, tratamento de sensibilidade e fixação de próteses. A patente deles foi depositada em julho.

Os resultados dos testes in vitro mostraram que os monômeros obtidos com o LCC têm maior capacidade de aumentar a

resistência mecânica da dentina, apresentam melhor biocompatibilidade, não escurecem os dentes e ainda devem gerar produtos mais baratos do que os comercializados atualmente no mercado.

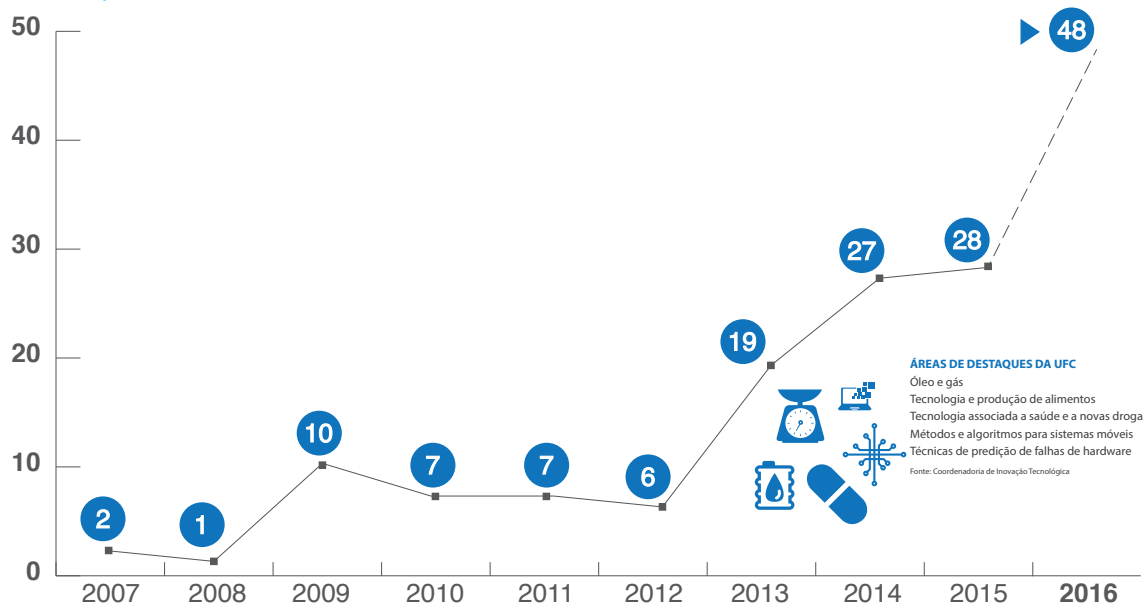
“Em termos odontológicos, tudo o que geramos foi superior [ao que atualmente é utilizado]”, explica o pesquisador Victor Pinheiro Feitosa, do Programa de Pós-Graduação em Odontologia. A equipe já começou a realizar os testes pré-clínicos (com animais) com os produtos e, tão logo conclua, espera iniciar os testes de biocompatibilidade.

O trabalho começou a ser feito em 2014 durante o pós-doutorado de Feitosa, desenvolvido no LPT, no Laboratório

de Pesquisa da Faculdade de Odontologia e no Centro de Desenvolvimento de Biomateriais, da Universidade Federal de Pelotas, resultando no prêmio Unilever Travel Hatton de 2015, concedido pela Sociedade Brasileira de Pesquisa Odontológica (SBPqO).

Além dessa patente, a equipe também conseguiu registrar a invenção de uma nova resina que previne o tratamento de canal. Ela é obtida a partir de duas substâncias já bem conhecidas, mas não utilizadas na Odontologia: a sinvastatina (usada para reduzir as taxas de colesterol) e a glutatona (importante antioxidante). A resina já passou por testes in vitro e começa a ser testada em animais.

EVOLUÇÃO DAS PATENTES DEPOSITADAS PELA UFC



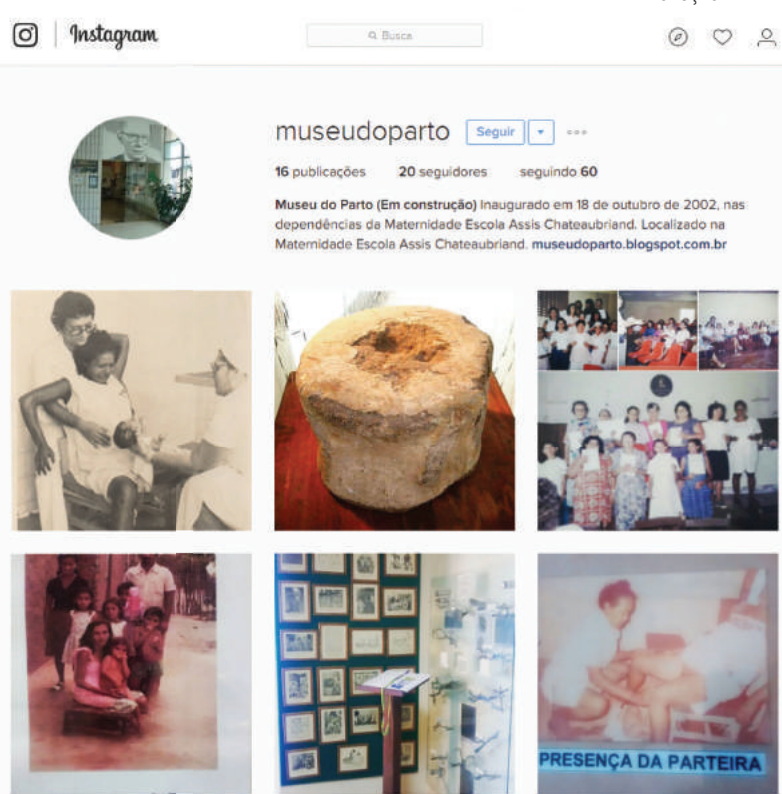
EXPANDINDO FRONTEIRAS

Museu do Parto amplia divulgação na Internet

O Museu agora conta suas histórias através de blog, Facebook e Instagram

JR. PANELA

REPRODUÇÃO INTERNET



A Profª Silvia Bomfim é curadora do acervo do Museu, que presta tributo ao obstetra Galba Araújo. Hoje, 90% desse conteúdo está disponibilizado na Internet

O Museu do Parto da Maternidade-Escola Assis Chateaubriand (MEAC), espaço de referência de parto natural em diversas épocas e regiões do Ceará, ganhou novas ferramentas de divulgação de seu acervo: um blog, um canal no Youtube e perfis nas redes sociais (veja quadro de serviço). Criado em 18 de outubro de 2002, o Museu presta um tributo ao médico obstetra Galba Araújo (1917-1985), incentivador do parto humanizado no País.

Para aumentar a divulgação do Museu via web e realizar uma pesquisa quantitativa e qualitativa para conhecer o perfil dos visitantes do espaço, a curadora do Museu, Profª Silvia Bomfim Hippólito, conta com a colaboração de dois bolsistas do projeto de extensão Bolsa de Iniciação Acadêmica da UFC. O blog, colocado no ar em agosto deste ano, foi criado pela bolsista Andreza Almeida Martins, do Curso de Psicologia.

Em pouco mais de um mês no ar, o blog recebeu mais de mil acessos de pelo menos seis países.

As redes sociais recém-criadas reforçam a divulgação do novo blog e do espaço físico do Museu.

Cerca de 90% do conteúdo disponibilizado na Internet é fornecido pela Profª Silvia, que foi aluna e depois colaboradora do Prof. Galba Araújo. Juntos, coletaram muito do que passou a fazer parte do acervo do Museu: bancos e cadeiras para parto usados em comunidades do interior e litoral do Ceará; equipamentos e instrumentos de obstetrícia; fotos, vídeos, filmes, slides com registros das diversas formas de parto normal, muitos feitos durante o Programa de Ação Primária de Saúde para a Zona Rural, coordenado pelo Prof. Galba Araújo nos anos 1970. Tudo está sendo digitalizado.

“O Museu dá o background para o serviço de parto humanizado da MEAC ser um dos melhores do Brasil. Nossos futuros profissionais são motivados para o parto natural”, afirma a Profª Silvia.

O outro bolsista, Aldemar Roberto Filho, do Curso de Ci-

ências Sociais, está desenvolvendo, desde agosto deste ano, um trabalho no qual pretende identificar o perfil dos visitantes e suas impressões sobre o Museu. Ele registra que, geralmente, são os familiares e amigos das pacientes da MEAC que mais visitam.

“As pessoas ficam surpreendidas com o que veem no Museu e com a história do Dr. Galba Araújo, que é mais conhecido no exterior do que no Brasil”, diz. Com a Profª Silvia, ele está elaborando um projeto de museu itinerante para levar peças, fotos e painéis para outros pontos da UFC. Eles pretendem viabilizar o projeto até dezembro. Aldemar e Andreza vão desenvolver trabalhos sobre suas experiências no Museu do Parto e apresentar durante os Encontros Universitários, que ocorrem em novembro, na UFC.

A sinalização para orientar os visitantes do Museu está sendo adaptada, uma vez que a reforma na entrada da MEAC diminuiu temporariamente a visibilidade da entrada do Museu. A Profª

Silvia Bomfim adianta que a intenção é ampliar o ambiente e colocar divisórias de vidro, dando mais visibilidade à entrada do equipamento. • **CARMINA DIAS**



SERVIÇO

O Museu do Parto fica na recepção da MEAC (Rua Coronel Nunes de Melo, s/n, bairro Rodolfo Teófilo).

Alunos e professores de outras instituições, bem como grupos que desejem marcar visitas guiadas, podem entrar em contato com o Museu para **agendamento pelo telefone (85) 3366 8569**.

Siga o museu do parto das redes sociais:

Blog – <https://museudoparto.blogspot.com.br>

Facebook – <https://www.facebook.com/MuseuDoPartoGalbaAraujo/?fref=ts>

Instagram – [@museudoparto](https://www.instagram.com/museudoparto)

INOVAÇÃO

Programa incentiva empreendedorismo digital em Quixadá

O Corredores Digitais oferta aprendizagem diferenciada para estimular o potencial inovador de jovens do Campus de Quixadá

Ter uma boa ideia é o requisito básico para futuros negócios de sucesso. Também é necessário espírito empreendedor e, claro, um bom incentivo que permita tirar os planos do papel. Desde o início deste semestre, alunos do Campus da UFC em Quixadá têm a oportunidade de juntar tudo isso em um único pacote. Através de parceria com Secretaria da Ciência, Tecnologia e Educação Superior do Ceará (Secitece), o Campus tornou-se a nova sede do Programa Corredores Digitais, o que significa mais um passo para um futuro polo tecnológico na região.

Isso porque a essência dos Corredores Digitais é fornecer uma combinação de modernas experiências de aprendizagem destinadas a aperfeiçoar o potencial inovador de futuros empreendedores. Partindo disso, o campus aposta na criatividade de seus alunos.

Um grupo de 23 estudantes, graduandos em Engenharia de Software, Sistemas de Informação e Ciência da Computação, forma a primeira turma do programa, que tem pela frente um intenso trabalho até fevereiro de 2017, quando concluem a formação.

Luiz Isaías, 21, faz parte dessa equipe. Cursando Engenharia de Software, ele relata o desejo de ser empreendedor e já tem em mente a ideia de um negócio. “O que posso dizer, por enquanto, é que meu pro-

jecto impactará fortemente o dia a dia de quem trabalha em academias, de quem é personal trainer ou aluno.”

Durante o treinamento, há uma etapa de capacitação empreendedora, que é realizada para 10 equipes de até três membros. Nessa fase, os jovens são provocados a potencializar sua capacidade de resolver problemas da comunidade e, assim, iniciar o desenvolvimento de sua startup (empresa de pequeno porte com base tecnológica). Essa etapa termina com um primeiro bootcamp (encontro de todas as startups do programa), a ser realizado em outubro, no Centro de Eventos do Ceará.

O Campus de Quixadá dispõe, para o programa, de uma sala com capacidade para 20 alunos que funciona em três turnos. O espaço é coordenado pela administradora do próprio Campus e coordenadora da Divisão de Projetos, Roberta Dutra. Ela acompanha os alunos na realização de atividades, presta mentoria e atua como ponte com a Secitece.

Para Roberta, o programa veio ao encontro das aspirações do campus. “Ele estimula o empreendedorismo nos jovens, qualifica-os de forma gratuita e possibilita a apresentação das melhores ideias para possíveis investidores”, avalia. A mentoria conta ainda com o engajamento de professores como Camilo Almendra, Diego Andrade e João Lavor. • **SÉRGIO DE SOUSA**



Criatividade e disposição

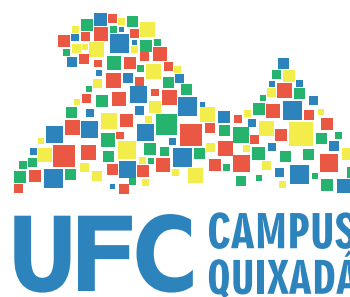


“No mundo há vários problemas para serem resolvidos, e os empreendedores são aqueles que vieram para resolvê-los. É preciso ter coragem, criatividade e perseverança para insistir, pois é um caminho de muitas incertezas e nenhuma garantia”, afirma o estudante Jordy Ferreira Gomes, 23, que faz bacharelado em Sistemas de Informação (SI) no Campus de Quixadá.

Jordy é um dos 23 alunos do Programa Corredores Digitais e já entrou com uma ideia na cabeça e muita expectativa de concretizá-la. O projeto que deverá tocar é uma plataforma para ajudar alunos de outras cidades que fazem migração de município com o intuito de estudar, perfil bastante comum no Campus de Quixadá.



Saiba Mais



Inaugurado em 2007, o Campus de Quixadá surgiu como uma unidade voltada para tecnologias da informação e comunicação (TIC). Desde sua instalação, o campus trazia, em seu planejamento, o desenvolvimento de um polo tecnológico na região. A chegada do Programa Corredores Digitais alinha-se aos planos de expansão da Universidade.

Atualmente, estão sendo feitos estudos e discussões sobre modelos de gestão do polo, elaboração da planta baixa do prédio, elaboração de documentação contratual, prospecção de recursos no governo e iniciativa privada.

ANIVERSÁRIO

Cursos de Engenharia de Sobral comemoram 10 anos

RIBAMAR NETO



A zona norte do Ceará ganhou, há 10 anos, um polo de formação em tecnologia e inovação com o surgimento dos cursos de Engenharia Elétrica e Engenharia da Computação do Campus da Universidade Federal do Ceará em Sobral. Nascidos no contexto da expansão da UFC, os cursos iniciaram suas atividades no dia 18 de setembro de 2006.

Para comemorar a primeira década, será realizada programação de 24 a 26 de outubro, no auditório do bloco I do Campus da UFC em Sobral, envolvendo palestras e minicursos ligados a pesquisa, indústria e empreendedorismo, além de competições científicas e visitas técnicas às indústrias da região.

As coordenações dos cursos estão organizando o evento em conjunto com os respectivos Programas de Educação Tutorial (PET) e o curso de Pós-Graduação em Engenharia Elétrica e Computação (PPGEEC). Da comissão organizadora fazem parte os professores Lális Cavalcante, do Curso de Engenharia da Computação; Márcio Amora, da Engenharia Elétrica; e Carlos Alexandre, da pós-graduação. Veja a programação completa no endereço www.pet.ec.ufc.br/10anos.

De acordo com a comissão, cada um dos cursos de graduação já formou 11 turmas. Entre os egressos, alguns seguiram a carreira acadêmica e participaram de programa de pós-graduação no Brasil e no exterior. Outros se tornaram professores em instituições de ensino superior cearenses. Ainda há os que hoje trabalham em grandes organizações dos setores público e privado.

Desde 2013 funciona o Programa de Pós-Graduação em Engenharia Elétrica e Computação, que oferta curso de mestrado. Isso representou um marco na implantação de cursos de pós em Engenharia e realização de pesquisa em tecnologia no Interior. O programa conta atualmente com 12 docentes próprios e tem a colaboração de quatro professores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) – Campus Sobral.



Grupo de estudantes que participa do Programa Corredores Digitais, em Quixadá

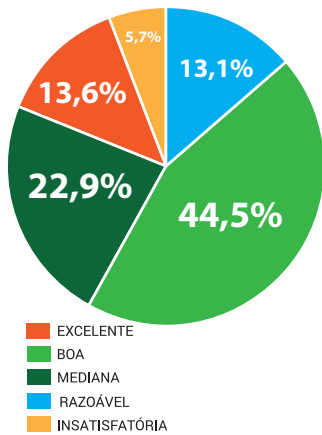
DIVULGAÇÃO

ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

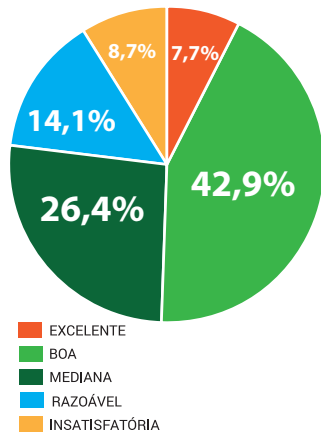
O que os estudantes pensam do Restaurante Universitário

Pesquisa da Pró-Reitoria de Planejamento revela o que os estudantes pensam sobre o Restaurante Universitário e ajuda a UFC a aprimorar o serviço. Novidades estão previstas para 2017

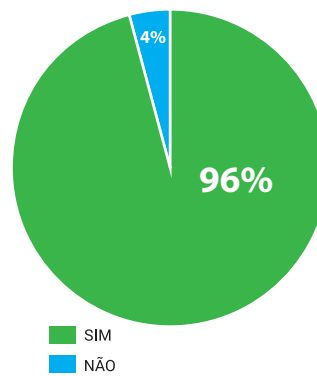
COMO VOCÊ CLASSIFICA A QUALIDADE DO ATENDIMENTO DOS FUNCIONÁRIOS DO RU?



COMO VOCÊ AVALIA A QUALIDADE DAS REFEIÇÕES DO RU?



VOCÊ CONSIDERA O PREÇO DAS REFEIÇÕES DO RU ACESSÍVEL?



Pátios, bibliotecas, salas de aula, auditórios. Esses ambientes costumam marcar o cotidiano da vida acadêmica de estudantes e servidores docentes e técnico-administrativos. Para 5.190 alunos da UFC que participaram de pesquisa realizada pela Coordenação de Avaliação Institucional da Pró-Reitoria de Planejamento, outro local merece menção: o Restaurante Universitário (RU).

Segundo a avaliação, colhida entre novembro de 2015 e janeiro deste ano, 87% dos discentes dos campi da Capital e Interior apontam como elevada ou elevadíssima a importância do RU para a formação universitária.

A infraestrutura das unidades, avaliada por 85,8% dos estudantes como de razoável a excelente, tem recebido investimentos que impactam outros aspectos analisados na pesquisa. A inauguração de um segundo refeitório no Campus do Pici Prof. Prisco Bezerra em maio, por exemplo, trouxe a possibilidade de diminuir o tempo de espera nas filas, indicado por 42% como insatisfatório.

Natália Vasconcelos, da Divisão de Alimento e Nutrição da

Coordenadoria de RU, anuncia que novos ventiladores já estão sendo licitados para os refeitórios, o que deve proporcionar mais conforto térmico aos usuários.

A relevância da consulta é reconhecida pelo titular da Coordenadoria de Restaurante Universitário da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, Franzé Cruz. Ele diz que os dados são importantes para a elaboração de ações de melhoria do serviço.

A qualidade das refeições servidas pelo RU foi indicada como excelente ou boa por 2.627 alunos, mediana por 1.372, razoável por 735 e insatisfatória por 456 estudantes. Já a higiene dos utensílios e das instalações das unidades teve aprovação de mais de 85% dos discentes.

Com uma média de 13 mil refeições servidas por dia, as respostas são animadoras e se refletem em poucas queixas. Segundo Natália Vasconcelos, uma ou duas ocorrências são registradas por mês.

Proporcionar facilidade na aquisição de crédito para o RU também está entre as inovações a serem adotadas. Nos refeitórios do Interior, onde o acesso ainda é feito por meio da venda de tíquetes, está prevista a adoção do sistema eletrônico até o fim de 2017. Esse é o

mesmo sistema que já funciona em Fortaleza.

Estudantes e servidores docentes e técnico-administrativos da Capital também podem aguardar uma novidade: a aquisição de créditos através da Guia de Recolhimento da União (GRU), que será gerada por meio de acesso ao Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA), pode ser implementada até o início de 2017. • **ALESSANDRA VITAL**



SERVIÇO:

REFEITÓRIOS DE FORTALEZA:

Pici I, Pici II, Benfica e Porangabuçu
 Refeitórios nos campi do Interior:
 Crateús, Quixadá, Russas e Sobral

HORÁRIOS:

Café da manhã (somente para residentes): das 6h15min às 8h
 Almoço: das 11h às 14h
 Jantar: das 17h30min às 19h30min

VALOR DAS REFEIÇÕES

Estudantes: R\$ 1,10
 Servidores docentes, técnico-administrativos e funcionários terceirizados: R\$ 7,00

RANKING

UFC é a 10ª melhor do País, aponta *Folha de S. Paulo*

A Universidade Federal do Ceará subiu mais um degrau e atingiu a 10ª posição no Ranking Universitário da Folha (RUF), edição 2016, levantamento anual promovido pelo jornal *Folha de S. Paulo*. Com isso, a UFC aparece como a melhor instituição de ensino superior do Norte/Nordeste. “Esse resultado é uma conquista coletiva. Ele reflete todo o esforço que vem sendo feito ao longo dos últimos anos”, comemora o Reitor, Prof. Henry Campos.

A UFC registra uma sequência de crescimento desde 2012, quando o ranking foi criado. Na época, ela ocupava a 18ª posição, passando a 16ª em 2013 e a 13ª em 2014. No ano passado alcançou o 11º lugar.

Os atuais critérios do Ranking da Folha avaliam cinco dimensões: ensino, pesquisa, mercado, inovação e internacionalização. Desses pontos, a UFC tem se destacado em internacionalização (ocupa a 8ª posição, mesma do ano passado), inovação (passou da 22ª para a 13ª) e ensino (do 16º para o 15º lugar).

A dimensão ensino foi a que mais contribuiu para o crescimento da pontuação da Universidade (26,91 para 28,18). Entre os itens que compõem esta nota, o que mais contribuiu para o bom desempenho da UFC foi uma pesquisa realizada pelo Datafolha entre 726 avaliadores do Ministério da Educação para identificar as universidades com melhor qualidade de ensino.

Nas questões específicas, o destaque foi o Curso de Design-Moda que, pelo segundo ano consecutivo, apareceu como o segundo melhor do País, considerando critérios como qualidade de ensino e mercado.

ENSINO

O Pró-Reitor de Graduação, Prof. Cláudio Marques, avalia que o resultado está relacionado à boa imagem que a Universidade construiu ao longo dos anos, especialmente com a criação do Sistema de Seleção Unificada (SiSU). “A UFC vem sistematicamente se posicionando em primeiro ou segundo lugar, quando se fala em procura de alunos. Isso dá uma visibilidade muito grande para a Instituição”, diz.

Marques destaca que a Universidade vem estimulando a participação responsável dos estudantes no Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), um dos componentes do RUF, e acompanhando a situação de cada curso com seus coordenadores.

O Pró-Reitor diz ainda que a UFC está estimulando todos os cursos a identificarem fragilidades e, a partir disso, montar um detalhado plano de melhoria.