

ENTREVISTA | JÚLIO LINDEMANN, reitor do Uniceplac

Foco na qualidade do ensino

A educação foi um dos setores que mais passou por adaptações durante a pandemia. Professores e alunos tiveram que se adequar ao uso de ferramentas e tecnologias, até então pouco utilizadas, para que os processos educativos não fossem suspensos. Para os centros universitários, principais responsáveis pela formação do jovem profissional, o desafio foi ainda maior, tendo que interromper as aulas práticas, fundamentais para diversos cursos de formação superior.

Com o objetivo de minimizar os impactos e oferecer condições adequadas para que as aulas continuassem durante o período da pandemia do novo coronavírus, com o menor impacto possível para seus alunos e docentes, o Uniceplac investiu em tecnologias e novos equipamentos para as aulas on-line e não mediu esforços para capacitar seus profissionais para

desafio das aulas remotas. O reitor da instituição, Júlio Lindemann, reforça o esforço exigido durante a pandemia e destaca o novo sistema implementado pelo centro universitário: "O Uniceplac realizou no último ano um intenso trabalho de formação e capacitação de seus profissionais, além de investimentos em tecnologia e aquisição de sistemas como o Google For Education, um dos principais e mais modernos utilizados no mundo".

Com todos os protocolos de biossegurança, as atividades práticas de disciplinas presenciais, internato dos alunos de medicina e estágios foram retomados plenamente, especialmente para os cursos de enfermagem, odontologia, entre outros, fundamentais para auxílio ao combate à pandemia. Júlio Lindemann conta sobre os desafios pelos quais a instituição passou para se adaptar a essa nova realidade:

Divulgação



fissionais com objetivo de bem atender as demandas das atividades remotas. Realizou investimentos em tecnologias com aquisição de sistemas como o Google For Education, um dos principais

e mais modernos utilizados no mundo, além dos investimentos em tecnologias e incorporação de equipamentos com vista à adaptação das necessidades que chegaram com a pandemia.

Foram criados novos cursos? Não foram criados novos cursos. Concentramos nossos esforços em priorizar o atendimento às adaptações necessárias às atividades remotas e

práticas dos cursos ofertados. O curso de odontologia, por exemplo, adaptou a clínica escolar aos protocolos exigidos pelos órgãos competentes e garantiu, com responsabilidade e segurança dos pacientes, estudantes e profissionais, o atendimento a comunidade de mais de 250 tratamentos periodontais; 25 cirurgias periodontais; 90 tratamentos endodônticos; 20 cirurgias orais menores; 450 procedimentos restauradores e 50 procedimentos de prótese, fixas e removíveis, entre outros atendimentos, eletivos e de urgência. São números significativos, mesmo com todas as adaptações na clínica, que representam dedicação da instituição e dos alunos para fazerem com que as aulas não perdessem a qualidade. Esses atendimentos resultaram em qualidade de vida aos pacientes e muito mais aprendizado para os nossos estudantes de odontologia.

Quais perspectivas para o futuro próximo? O que dizer para os alunos que estão terminando o ensino médio e se preparam

para enfrentar a faculdade ainda nestes tempos de crise sanitária? As perspectivas para o futuro são positivas. As dificuldades impostas pela pandemia trouxeram oportunidade de novos aprendizados. Aos estudantes que estão concluindo o ensino médio, temos uma mensagem de esperança e tranquilidade em relação ao futuro, especialmente em relação às oportunidades de trabalho. Importante destacar que o Uniceplac atende às demandas de segurança sanitária, bem como está preparado para prática de um ensino de qualidade nas condições exigidas nesses tempos de pandemia.

A importância da graduação no mercado de trabalho cresceu neste momento em que vivemos? Quais cursos se destacam neste momento?

Não resta dúvidas de que a formação universitária é fundamental. Existem estudos que demonstram que pessoas com curso superior concluído foram as que menos ficaram desempregadas durante o período de pandemia.

O que foi feito no último ano para o centro universitário se adaptar aos novos tempos?

O Uniceplac realizou no último ano um intenso trabalho de formação e capacitação de seus pro-

GASTRONOMIA / Comunidade japonesa no Brasil completa 113 anos com forte contribuição agrícola. Na capital federal, o restaurante Yuzu-an, comandado pela chef Alice Yamanishi, preparou um prato especial para celebrar a data

Um pouco de Japão no DF

» LIANA SABO

Três perguntas para

AKIRA YAMADA, embaixador do Japão no Brasil

Qual é a mais importante contribuição da imigração japonesa para o Brasil?

Pode ser difícil escolher apenas uma. Por exemplo, os imigrantes japoneses e nikkeis personificaram valores japoneses como o trabalho duro e a honestidade, que têm sido altamente apreciados pela sociedade brasileira. Os agricultores japoneses contribuíram muito para o desenvolvimento da região do Cerrado. Desde a chegada dos primeiros imigrantes japoneses ao Brasil, em 18 de junho de 1908, imigrantes japoneses e nikkeis têm sido ativos em vários campos da sociedade brasileira e contribuído para o desenvolvimento do Brasil.

Há quase três anos, quatro marcas do circuito gastronômico brasileiro foram distinguidas com diploma de certificação por promover produtos fabricados no Japão na capital. Há algum outro processo em curso?

Em 20 de agosto de 2018, os estabelecimentos New Koto, Yuzu-An, Umami Deli e Mikami foram certificados sob o "Programa de certificação de lojas japonesas de alimentos e ingredientes no exterior", da Jetro. Embora nenhuma nova certificação tenha sido credenciada neste momento, o Governo do Japão está apoiando e cooperando com as atividades das mercearias e restaurantes japoneses no Brasil, incluindo a criação de uma série de vídeos nos quais eu visito restaurantes japoneses em Brasília para



Edy Amador/ESP, CBDA Press

apresentar o curry durante sete dias da "Semana do Curry". A série foi publicada nas mídias sociais da embaixada a partir de 22 de janeiro deste ano.

Por conta da pandemia e do dólar alto, estabelecimentos que praticam a culinária nipônica estão encontrando dificuldades na obtenção de produtos fabricados no Japão, como por exemplo temperos, saquê, algas e muitos outros. Cabe alguma ação diplomática?

As mercearias restaurantes japoneses no Brasil têm sido afetadas pelas restrições às atividades econômicas devido ao desastre da covid-19, e a Embaixada do Japão tem feito o que pode para apoiá-las. Especificamente, a Embaixada do Japão tem cooperado com mercearias e restaurantes locais japoneses na promoção da comida japonesa por meio do já mencionado vídeo da Semana do Curry e dos vídeos da "Oficina de Cozinha Japonesa com o Chef Nohara", conduzidos pelo chef responsável pela cozinha da Embaixada do Japão.

essencial na culinária nipônica. Instalado no Clube Nipo-Brasileiro, trecho 1 da Avenida das Nações, o japinha é comandado

pela chef nissei Alice Yamanishi, que há três anos recebeu diploma do programa de certificação de estabelecimentos que promo-

Liana Sabo/CB/D.A Press



A chef nissei Alice Yamanishi comanda o Yuzu-an. Prato Okinawa Sobá é feito de macarrão caseiro com caldo à base de costelinha suína, omelete e gengibre



Liana Sabo/CB/D.A Press

vem produtos fabricados no Japão junto com representantes de mais três casas: New Koto, Umami Deli e Mikami, mercearia da

414 Sul, fundada há mais de 50 anos em Taguatinga.

O prato escolhido pela chef para comemorar o aniversário da

imigração japonesa no Brasil é Okinawa Sobá, feito de macarrão caseiro com caldo à base de costelinha suína, omelete, gengibre e finalizado com cebolinha. É só começar a cair a temperatura que os pratos à base de sopa (sobá, em japonês) tornam-se presenças constantes na mesa dos nisseis, sanseis e amantes da culinária nipônica.

Cinza na massa

Outra razão da escolha tem a ver com a origem do prato. Ele foi trazido pelos imigrantes originários de Okinawa, uma ilha do arquipélago Ryukyu, sul do Japão, onde ocorreu a maior batalha marítimo-terrestre-aérea da história, com a vitória dos aliados na primavera de 1945, quase no fim da Segunda Guerra. Muito antes, porém, houve uma grande imigração de okinawenses para o Brasil que se fixaram em Campo Grande, Mato Grosso.

Foi lá que a chef do Yuzu-an descobriu pela internet a confecção do sobá artesanal durante uma pesquisa sobre lamen. "Há três anos, eu garimpava receitas de como era feito o lamen (macarrão com caldo) em diversas regiões do Japão para um festival do prato, que estava em alta voga no Brasil, quando me deparei com a do Okinawa Sobá", conta Alice. A autora da receita é a nissei Dirce Kimie Guenka, de 77 anos, cujos antepassados vieram em 1917. Viúva de um japonês, ela teve quatro filhos e sempre produziu artesanalmente a massa para a colônia nipônica da cidade e arredores.

Depois de ter ido a Campo Grande conhecer a receita, Alice se surpreendeu durante a retribuição da visita, quando Dirce perguntou se havia uma churrasqueira no Clube Nipo, como é conhecido. "Ela queria um punhado de cinza pra aumentar a elasticidade do glúten, proteína da farinha de trigo que era batida manualmente", explica. "Agora já não se usa mais, porque o macarrão é feito na máquina de cilindro, por onde passa a mistura de ovo, sal, água e temperos".

Já o caldo, chamado de dashi, resulta de uma lenta e demorada cocção de ossos de suíno. "Coloco a carcaça de porco no caldeirão com alho, cebola, cenoura, sal e muita água, cozinhando dois dias no fogo baixo", ensina a chef. O prato é individual e estará disponível até amanhã, por R\$ 59,90, no almoço e jantar. Reservas: 99611-4500.