



CUIDANDO BEM DO ‘PAPÁ’ DOS PETS

Após perder 3 cachorrinhos para o câncer, veterinária se especializa na alimentação dos animais de estimação para melhorar suas vidas. **P.3**



DIVULGAÇÃO



COM QUASE 4 MIL ALUNOS, POLO DA CEDERJ EM SÃO GONÇALO RETOMA AS ATIVIDADES E REALIZA AULA INAUGURAL. **P.2**

Niterói & região

Niterói tem encontro de gestores de turismo

Uma das estratégias debatidas foi o investimento em turismo de proximidade, com ações de divulgação

Representantes do turismo do Rio se reuniram em Niterói, na segunda-feira, no I Encontro dos Gestores Públicos de Turismo Fluminense. Na Sala Nelson Pereira dos Santos, integrantes do setor debateram e trocaram ideias sobre o futuro do turismo em Niterói e no Estado.

O prefeito de Niterói, Axel Graael destacou a importância de alavancar este que é um dos principais potenciais do Estado do Rio. Para ele, está no turismo uma das chaves da retomada econômica, com geração de emprego e renda para os cidadãos fluminenses.

“Estamos vivendo um dos momentos mais difíceis dessa geração. Mas é preciso saber que dessa crise vem a oportunidade de tirar do papel uma ação integrada entre os municípios fluminenses. Niterói aposta no turismo como uma das principais atividades para a retomada pós-Covid. Estamos buscando recuperar espaços históricos, como a Ilha da Boa Viagem, investindo no turismo ecológico, fechamos parceria com a Unesco para fortalecer o Patrimônio Cultural e Natural do município. A UFF realiza eventos acadêmicos que movimentam o setor na cidade. Precisamos unir



Niterói aposta no turismo como uma das principais atividades para a retomada pós-Covid. Precisamos unir forças para traçar ações integradas”

AXEL GRAEL, Prefeito de Niterói

forças para traçar ações integradas”, defendeu.

Ao longo do dia, os gestores participaram de palestras sobre temas como estratégias para captação de recursos por emendas parlamentares federais e apresentação do Programa de Capacitação para a Excelência do Turismo Fluminense pela Escola de Contas do TCE. O secretário de Turismo do Estado, Gustavo Tutuca, apresentou um dossiê de planejamento que destacou o investimento em turismo de proximidade, com ações de divulgação em São Paulo, Minas Gerais e Brasília e a realização de Fóruns Regionais.

“A Sala Nelson Pereira dos Santos é digna de receber a nata do turismo do Estado. A tendência é que no momento o viajante procure por destinos próximos, dentro do Brasil. Temos que preparar nosso Estado para a retomada, com a divulgação dos destinos e a produção do calendário. Estou vendo aqui o Guia de Trilhas de Niterói, isso é um produto, uma vocação turística. É o tipo de trabalho que precisamos replicar no nosso Estado”, comentou Tutuca.

O presidente da Niterói Empresa de Turismo e Lazer (Neltur), Paulo Novaes, ressaltou os atrativos da cidade e proje-

tou uma cooperação entre os municípios do Rio.

“Estamos muito orgulhosos por Niterói ter sido escolhida para a retomada do turismo, que será tão importante nos pós-pandemia. A parceria entre os municípios fluminenses vai levar o turismo do Estado a outro patamar. Temos muitas potencialidades a explorar”, pontuou.

O I Encontro dos Gestores Públicos de Turismo Fluminense é uma iniciativa da Secretaria Estadual de Turismo, Turisrio, em parceria com a Prefeitura de Niterói e a Niterói Empresa de Turismo e Lazer (Neltur).



Evento é uma iniciativa da Secretaria Estadual de Turismo, em parceria com a Prefeitura de Niterói e a Niterói Empresa de Turismo e Lazer

Acolhimento à mulher é reforçado

Com 50 denúncias diárias de violência, cidade tem projeto para atender as vítimas

IRMA LASMAR
irma.lasmar@odia.com.br

A Secretaria de Saúde assina um projeto piloto na cidade para atender mulheres vítimas de violência doméstica. O grupo de trabalho para a instalação do equipamento de ajuda, em uma das unidades de saúde do município, é formada pelo secretário municipal de Saúde, André Vargas, a juíza Juliana Cardoso, o procurador da Secretaria e subsecretário Jurídico Estevan Assis; a subsecretária de Atenção Primária, Maria Auxiliadora Rodrigues, e a presidente da Fundação Leão XIII, Andreia Baptista. Após o encontro, a juíza seguiu para palestrar para funcionários da rede de Saúde gonçalense sobre os índices e os tipos de violência doméstica e como acolher a vítima.

“São Gonçalo tem um número surpreendente de denúncias de violência domé-



Juíza Juliana Cardoso falou sobre a questão da violência à mulher

tica, uma média de 50 por dia, sem contar com as subnotificações. Esse projeto é para acolher essas pessoas, que muitas vezes têm vergonha de procurar ajuda. Vamos disseminar a informação de como acolher essas mulheres entre os profissionais de saúde, para que possam identificar e encaminhar as vítimas. É uma vontade do governo do prefeito Capitão Nelson e faremos o que for,

dentro do possível, para realizar”, disse André Vargas.

Em sua palestra, a juíza destacou a importância dos funcionários da saúde reconhecerem vítimas de violência doméstica e mostrou números de casos pelo mundo. “É muito comum, mas não é normal. As mulheres têm vergonha de mostrar as suas dores. Mas temos que ter liberdade em todos os sentidos, igualdade de direitos e

tratamentos. Também temos que saber que há fatores que incrementam o risco, mas não há um perfil. Exemplo de nossa amiga juíza assassinada no fim do ano passado. Por isso, temos que conseguir enxergar esses casos, ter empatia e acolher”, explicou a magistrada, enumerando cinco tipos de violência doméstica: física, sexual, patrimonial, moral e psicológica.

Estevan Assis disse que esta foi a primeira de muitas outras palestras que virão para os profissionais da saúde. “É um projeto que levaremos à frente. Teremos novas palestras e a implantação na unidade de saúde do projeto para acolher mulheres vítimas, que ocorrerá em breve”, garantiu. A presidente da Fundação Leão XIII disponibilizou suas três unidades instaladas na cidade para qualquer tipo de parceria, inclusive na área dos direitos da mulher.

Cederj reinicia qualificação profissional

Unidade de Ensino Superior de São Gonçalo, com mais de 3 mil alunos, faz aula inaugural

IRMA LASMAR
irma.lasmar@odia.com.br

Este mês marca o início do sonho de centenas de pessoas de terem uma graduação de Ensino Superior. A aula inaugural on-line do Polo Universitário de São Gonçalo/Universidade Aberta do Brasil/Cederj reuniu estudantes, mediadores e articuladores acadêmicos, além de representantes do governo municipal. O polo conta com 3.752 alunos matriculados, sendo 265 novos. Além da apresentação da Diretoria do polo, houve também a apresentação das disciplinas pe-

los articuladores acadêmicos, uma explicação geral sobre o funcionamento da unidade e um panorama geral do funcionamento do semestre em isolamento social, além de explicações técnicas sobre a plataforma de avaliação. Para a secretária municipal de Educação, Lícia Damasceno, o início da jornada no ensino superior deve ser comemorado como mais um importante passo na qualificação profissional. “O Polo Cederj tem uma função socioeducativa para o município, para oportunizar os alunos a terem a educação à distância, ajudando muito

no acesso às atividades e avaliações dos estudantes que trabalham em horário integral. E, ainda, beneficia outros alunos que vêm de muitos municípios vizinhos a estudarem em São Gonçalo nas aulas presenciais e tutorias. O Cederj traz a inclusão da sociedade à vida acadêmica da rede pública. Muitos alunos que se formam pelo Cederj pertencem à comunidade. Realizam ainda projetos e oficinas extracurriculares, oportunizando aos alunos atividades diferenciadas e não somente acadêmicas, para colaborar na facilitação da aprendizagem. Um grande

ganho para o município e para os estudantes da rede pública em parceria com o Governo do Estado”, avaliou a secretária. O Polo Cederj de São Gonçalo é uma das 35 unidades espalhadas pelo estado do Rio e oferece diversos cursos. O espaço físico é composto de laboratórios, biblioteca, quadra, cineclube, sala de computação e outras oito para tutorias. Desde 2019, a unidade apresenta o Projeto Cineclube que é a humanização do ensino através das artes, onde ocorre a exibição de clássicos do cinema para crianças da Rede Municipal de Ensino.

Niterói na crista da onda do Surf ‘N’ Turf

Festival de Lula está disponível nos restaurantes da Abbraccio e no delivery

O Abbraccio, rede de restaurantes inspirada no lifestyle italiano, resolveu pegar carona nos dias quentes do verão e anuncia Festival de Lula, que conta com dois pratos inéditos por tempo limitado. Desde segunda-feira, o restaurante disponibilizará opções feitas à base de lula combinada com pancetta, e prometem fazer sucesso e conquistar os apaixonados pelas iguarias. A famosa tendência Surf ‘N’ Turf, combinação de elementos da terra e do mar, promove um mix de texturas e sabores no mesmo prato, surpreendendo todos os paladares.

O Linguine alla Vodka com Calamari (R\$ 49,90) traz anéis de lula salteada com pancetta flambadas na vodka, ao molho marinara com sugo rosa, folhas de manjeriço, e é servido com uma fatia de limão siciliano grelhado. Já o Risoto Mediterraneo Rosé (R\$ 49,90), é composto por risoto de lula com pancetta, cubos de tomates e folhas de manjeriço ao molho pomodoro. “O Abbraccio já possui em seu menu opções que trazem essa combinação de

elementos da terra e do mar, mas enxergamos uma oportunidade de inovar e apresentar agora nosso Festival de Lula, que tem como um dos principais ingredientes a lula, servida em porções generosas, combinada com a saborosa pancetta da marca”, destaca Renata Lamarco, diretora de Marketing da Bloomin’ Brands, grupo detentor da marca Abbraccio.

Os lançamentos estão disponíveis por tempo limitado ou enquanto durarem os estoques e podem ser encontrados em todos os restaurantes da rede e no delivery, via iFood. Surf and Turf é o nome dado para fazer referência a pratos feitos com proteínas do mar e carnes vermelhas. O termo surgiu lá na década de 1960, nos EUA, apesar de muitos países do Mediterrâneo já usarem essa combinação. A ideia foi criada a partir de um prato com dois dos ingredientes mais caros da época: o filé mignon e a lagosta. O Surf and Turf é muito apreciado pelo mundo, tendo ficado famoso a partir da sua apresentação em reality shows da alta gastronomia em diversos países, como *Top Chef* e *Master Chef*.



Combinação de elementos promove um mix de texturas e sabores

Niterói & região

LUCIANA GUIMARÃES
luciana.duarte@odia.com.br

Uma das maiores confusões que acontecem entre os tutores é achar que a comida natural para cachorros é resto de comida da família. Não vale abrir a geladeira, ver o que está sobrando lá dentro e oferecer para o pet. Isso inclui não oferecer pizza que sobrou do jantar, a lasanha e até o arroz e feijão. A alimentação natural para cães também não é servir só frango, arroz e vegetais para o peludo. E muito menos oferecer ao cão uma dieta vegana ou vegetariana.

Depois de perder 3 cães para o câncer, a médica veterinária, Carolina Sant’Anna de 41 anos, começou a se questionar se, as doenças no geral não estariam ligadas à alimentação dos bichinhos. Começava, aí, um período de muitas pesquisas, estudo e dedicação que culminaram em diversos cursos e na realização de um sonho: a de proporcionar um atendimento nutricional direcionado e específico para cada animal.

Levando em consideração suas características individuais, ela elabora um cardápio envolto em carinho e cuidado.

Os médicos focados na nutrição de cães, gatos e demais pets, são aqueles profissionais especializados em desenvolver um olhar mais aprofundado para a avaliação e tomada de decisões de aspecto nutricional dos bichinhos.

Especialistas avaliam cada animal e formulam alimentação específica para cada necessidade

Isto é, ajudam a tratar disfunções nutricionais e promovem a boa saúde dos animais de estimação por meio de uma alimentação equilibrada.

“Desde menina, sonhava em cuidar dos animais e falava para minha mãe que seria médica. Mas médica de bichos! Em 2016 realizei esse sonho ao concluir minha graduação em Medicina Veterinária e a dor de perder meus ‘filhos’, me fez buscar alternativas que pudessem realmente evitar que o mesmo acontecesse como outros”, conta ela.

Assim como nós, os animais apresentam sintomas de que sua saúde pode não estar tão bem quanto seus donos imaginam. A queda excessiva de pelos e o aparecimento de irritações ou feridas na pele são alguns dos sinais que podem indicar que o pet está passando por alguma carência nutricional.

Podem representar alergias ou, até mesmo, intolerância a determinados alimentos que estão sendo ingeridos pelos bi-

Cada vez mais, tutores de pet têm aderido a alimentação natural e individualizada visando a saúde de seus bichinhos



AMOR EM FORMA DE COMIDA



Fabio procurou ajuda profissional quando Kime ficou doente, mudou a alimentação do pet e todos ficaram felizes

“Nossas vidas mudaram, com uma alimentação saudável, balanceada. Kime agora está ótimo e feliz, como tem que ser”
FABIO NEMER



FOTOS ARQUIVO PESSOAL

chinhos. Apesar de mais antiga que a própria ração destinada aos pets, a alimentação natural é uma das tendências que vem ganhando cada vez mais mercado no Brasil e no mundo.

Busca-se sempre um equilíbrio entre proteínas, gorduras de boa qualidade, carboidratos, fibras, vitaminas, minerais e água.

O profissional nutricionista irá avaliar quais as necessidades específicas de cada animalzinho e receitar qual a melhor alimentação para o equilíbrio da dieta dele. Essa avaliação irá resultar tanto na escolha do melhor tipo de alimento natural quanto no modo de preparo e quantidade que deve ser oferecida.

Fabio Nemer recorreu à alimentação natural quando o pequeno yorkshire Kime não conseguia se alimentar e regurgitava tudo que comia: “Nossas vidas mudaram, com uma alimentação saudável, balanceada. Kime agora está ótimo e feliz, como tem que ser”, afirma ele.

No cardápio, apenas ingredientes de qualidade, como carnes, vegetais, frutas, ingredientes funcionais e os minerais e vitaminas que os bichinhos precisam. Carolina pensa em tudo: a dieta balanceada inclui carnes selecionadas, legumes, frutas frescas, cereais, minerais, vitaminas e

ingredientes funcionais, sem o uso de aditivos artificiais, como agentes conservantes artificiais, corantes, flavorizantes, aromatizantes ou palatilizantes.

Depois de tanto sucesso, Carolina desenvolveu seu Curso de Petiscos, para ajudar os donos a saberem, em casa, como prover toda alimentação específica e ideal dos bichinhos e ensina: “São ingredientes fáceis de encontrar no nosso dia a dia. Precisa apenas um pouco de atenção”, ela revela.

Abaixo, a especialista relaciona alguns dos principais:

- Proteínas: peixe, frango, boi, ovos, cordeiro, porco, coelho, além de vísceras de animais (fígado, língua, coração, baço, rins, pulmão)
 - Carboidratos e fibras: abobrinha, chuchu, vagem, rúcula, brócolis, cenoura, beterraba, inhame, batata doce, mandioca, ervilha, arroz integral, lentilha, psyllium, extrato de yucca, entre outros
 - Gorduras: óleo de coco, óleo de borragem, óleo de peixe, banha suína
- Já alguns alimentos devem ser evitados na dieta dos cães, por serem de difícil digestão ou potencialmente tóxicos para eles, como carambola, cebola, chocolate, leite, pão, salsicha, uva, café, macadâmia, entre outros.

