PROJETO ORIGEM UFRJ NA MÍDIA

origem
UFRJ

2022

PARQUE TECNOLÓGICO UFRJ **3**

COPPE UFRJ 6

PORTAL DE EVENTOS UFRJ **8**

RÁDIO UFRJ

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO (INJC/UFRJ) **11**

PARQUE TECNOLÓGICO UFRJ

- 06/01/22

Site

PROJETO ORIGEM UFRJ ABRE INSCRIÇÕES PARA EMPREENDEDORES(AS) EM GASTRONOMIA

Estão abertas até 31 de janeiro as inscrições para o projeto Origem UFRJ, contemplado no edital Projetos Especiais 2021, do Parque Tecnológico da UFRJ. A iniciativa visa fomentar o empreendedorismo e a inovação na produção artesanal de alimentos e bebidas no ambiente universitário. A chamada pública e mais informações estão no site do projeto.

Podem se inscrever no Projeto Origem UFRJ alunos(as) de todos os cursos de graduação e pós-graduação da UFRJ com matrícula ativa, além de egressos(as) dos Cursos de Gastronomia e Nutrição do INJC/UFRJ.

Os(as) empreendedores(as) selecionados(as) participarão de um processo de formação e mentoria com o intuito de estimulá-los(as) a identificar, nas diferentes etapas do ciclo produtivo, oportunidades para inovar no sentido da sustentabilidade. Ao final do processo formativo, aqueles(as) que forem considerados(as) aptos(as), receberão a certificação do Selo SOU – Sustentabilidade Origem UFRJ – para os alimentos produzidos.

Com caráter pedagógico, o Origem UFRJ quer estimular a evolução de empreendimentos já existentes, bem como oportunizar negócios ainda não iniciados (desde que já minimamente planejados). A proposta é unir educação, gastronomia, sustentabilidade e empreendedorismo com o objetivo de valorizar e divulgar a produção artesanal dos alunos da UFRJ.

É formado por uma equipe interdisciplinar composta por docentes, pós-graduandos e graduandos do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC), Escola de Belas Artes (EBA), Faculdade de Administração e Ciências Contábeis (FACC) e Instituto Alberto Luiz Coimbra de Pós-Graduação e Pesquisa de Engenharia (COPPE).

Além das informações no site, é possível tirar dúvidas pelo e-mail origem@gastronomia.ufrj.br.

Link:
https://www.parque.ufrj.br/projeto-origem-ufrj-abre-inscricoes-para-empreendedoresas-em-gastronomia/

Instagram
Vamos inovar na área de gastronomia? O projeto @origemufrj , um dos Projetos Especiais 2021 que selecionamos via edital, está em busca de iniciativas inovadoras que produzam artesanalmente alimentos e bebidas, com foco na sustentabilidade.

Se você empreende na área de gastronomia artesanal e é aluno(a) de graduação ou pós da UFRJ, essa é a sua chance de alavancar seu negócio. Egressos(as) do curso de Gastronomia e Nutrição da UFRJ também podem se inscrever.

Vai lá no nosso site saber mais! #pratodosverem mulher com turbante em uma banca de doces atende outra cliente. Na banca, tem um quadro com o nome "Alquimia do Sabor".
.
#gastronomia #nutrição #empreendedorismo

Link: https://www.instagram.com/p/CYZJtpLNgwM/

LinkedIn

Estão abertas até 31 de janeiro as inscrições para o projeto Origem UFRJ, um dos que selecionamos por meio do edital Projetos Especiais 2021.

A iniciativa visa fomentar o empreendedorismo e a inovação na produção artesanal de alimentos e bebidas no ambiente universitário.

Podem se inscrever no Projeto Origem alunos(as) de todos os cursos de graduação e pós-graduação da UFRJ com matrícula ativa, além de egressos(as) dos Cursos de Gastronomia e Nutrição do INJC/UFRJ.

Parque Tecnológico da UFRJ
2.090 seguidores
1 m • Editado •

+ Seguir •••

Estão abertas até 31 de janeiro as inscrições para o projeto **Origem UFRJ**, um dos que selecionamos por meio do edital Projetos Especiais 2021.

A iniciativa visa fomentar o empreendedorismo e a inovação na produção artesanal de alimentos e bebidas no ambiente universitário.

Podem se inscrever no Projeto Origem alunos(as) de todos os cursos de graduação e pós-graduação da UFRJ com matrícula ativa, além de egressos(as) dos Cursos de Gastronomia e Nutrição do INJC/UFRJ.

Projeto Origem UFRJ abre inscrições para empreendedores(as) em gastronomia

parque.ufrj.br • 2 min de leitura

Link:
https://www.linkedin.com/company/parquetecnologicodaufrj/posts/?feedView=all&viewAsMember=true

COPPE UFRJ

- 14/01/22
  Site

INSCRIÇÕES ABERTAS PARA O PROJETO ORIGEM UFRJ

Estão abertas até o dia 31 de janeiro as inscrições para o projeto Origem UFRJ. Liderado pelo Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC/UFRJ) e apoiado pelo Parque Tecnológico da UFRJ, o projeto busca capacitar empreendedores do ramo da alimentação sustentável e certificá-los com o Selo SOU (Sustentabilidade Origem UFRJ).

Coordenado por Ivan Burstzyn, professor do INJC e professor colaborador do Programa de Engenharia de Produção da Coppe/UFRJ, o projeto visa incentivar e promover atitudes que garantam a sustentabilidade e a qualidade de produtos de origens animal e vegetal, assim como dos seus respectivos, e específicos, processos de produção, além de apoiar o empreendedorismo e a inovação no ambiente universitário.

Ao longo do processo de certificação serão promovidos alimentos e bebidas feitos de forma artesanal, cujos negócios estejam comprometidos em (re)organizar as suas produções articulando seis dimensões distintas e complementares: origem (aquisição dos insumos); produção (gestão do estoque e da produção); oferta (comunicação e comercialização); respeito (boas práticas nas relações); afeto (sociabilidades e significados) e diversidade (representatividade e inserção produtiva).

Serão selecionados até 25 empreendedores da área de alimentos e bebidas artesanais. Podem participar alunos de graduação e pós-graduação de qualquer curso da UFRJ, além de egressos dos cursos de graduação em Gastronomia e Nutrição do INJC. Os empreendedores selecionados participarão de um processo formativo com o intuito de estimulá-los a identificar em cada etapa da produção oportunidades para inovar no sentido da sustentabilidade.

Também participam do projeto a professora Rita Afonso, da Faculdade de Administração e Ciências Contábeis (FACC) e colaboradora do Programa de Engenharia de Produção (PEP) da Coppe, e as alunas Carolina Soares e Larissa Farias, do PEP.

Saiba mais sobre o projeto, acesse o edital e se inscreva em: **https://origem.gastronomia.ufrj.br/**

Link:
https://www.coppe.ufrj.br/pt-br/planeta-coppe-noticias/noticias/inscricoes-abertas-para-o-projeto-origem-ufrj

Instagram

Estão abertas até o dia 31 de janeiro as inscrições para o projeto Origem UFRJ. Liderado pelo Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC/UFRJ) e apoiado pelo Parque Tecnológico da UFRJ, o projeto busca capacitar empreendedores do ramo da alimentação sustentável e certificá-los com o Selo SOU (Sustentabilidade Origem UFRJ).

Coordenado por Ivan Burstzyn, professor do INJC e professor colaborador do Programa de Engenharia de Produção da Coppe/UFRJ, o projeto visa incentivar e promover atitudes que garantam a sustentabilidade e a qualidade de produtos de origens animal e vegetal, assim como dos seus respectivos, e específicos, processos de produção, além de apoiar o empreendedorismo e a inovação no ambiente universitário.

Saiba mais no Planeta Coppe Notícias: https://bit.ly/3K8QupA

#coppeufrj #injcufrj #origemufrj #selosou

Link:
https://www.instagram.com/coppeufrj/p/CYuJIGjpwWe/?utm_medium=copy_link

PORTAL DE EVENTOS UFRJ

- 28/01/22
  Site

INSCRIÇÕES NO PROJETO "ORIGEM UFRJ - SELO SUSTENTABILIDADE ORIGEM

Prezado (a) integrante da comunidade acadêmica da UFRJ.

As inscrições para a certificação do projeto Origem estão abertas até dia 31 de janeiro à discentes de graduação e pós-graduação da UFRJ, bem como a egressos (as) dos cursos de Nutrição e Gastronomia. O selo SOU – Sustentabilidade Origem UFRJ será concedido aos produtos alimentícios artesanais inscritos no projeto após um processo formativo e de mentoria de seus representantes.

E quais são os benefícios de ter produtos certificados?

* Valor agregado à marca: o negócio passa a ter uma melhor imagem perante os consumidores, que cada vez mais valorizam e procuram por produtos que sejam ambientalmente responsáveis.

* Potencialização de parcerias de negócios e de novos clientes.

* Contribuição para um planeta mais sustentável.

O selo vai contemplar as seguintes dimensões:

* Origem (aquisição dos insumos)

* Produção (gestão do estoque e da produção)

* Oferta (comunicação e comercialização)

* Respeito (boas práticas nas relações)

* Afeto (sociabilidades e significados)

* Diversidade (representatividade e inserção produtiva)

O site com a chamada pública e demais informações é o http://origem.gastronomia.ufrj.br [1] e nas redes sociais (Instagram, Twitter e LinkedIn) o projeto pode ser encontrado em @origemufrj. Caso tenha alguma dúvida, entre em contato conosco pelos e-mails: origem@gastronomia.ufrj.br, ivan@gastronomia.ufrj.br ou pelo telefone: (21) 99256-7611.

Estão abertas até o dia 31 de janeiro as inscrições para o projeto Origem UFRJ. Liderado pelo Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC/UFRJ) e apoiado pelo Parque Tecnológico da UFRJ, o projeto busca capacitar empreendedores do ramo da alimentação sustentável e certificá-los com o Selo SOU (Sustentabilidade Origem UFRJ).

Coordenado por Ivan Burstzyn, professor do INJC e professor colaborador do Programa de Engenharia de Produção da Coppe/UFRJ, o projeto visa incentivar e promover atitudes que garantam a sustentabilidade e a qualidade de produtos de origens animal e vegetal, assim como dos seus respectivos, e específicos, processos de produção, além de apoiar o empreendedorismo e a inovação no ambiente universitário.

Saiba mais no Planeta Coppe Notícias: https://bit.ly/3K8QupA

Link:
https://eventos.ufrj.br/evento/abertas-as-inscricoes-para-o-projeto-origem-ufrj/?_ga=2.184413286.1720997059.1643286877-1599694456.1641407051&_gl=1*w4fr1b*_ga*MTU5OTY5NDQ1Ni4xNjQxNDA3MDUx*_ga_S9CWPVF04S*MTY0MzMwNDg4NC4xLjEuMTY0MzMwNDk1NS4w

RÁDIO UFRJ

- 27/01/22

  Site

ALUNOS EMPREENDEDORES DO RAMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS GANHAM MENTORIA

Projeto Origem UFRJ, apoiado pelo do Parque Tecnológico da universidade, está com inscrições abertas até o dia 31 de janeiro. Curso de formação, coordenado por docentes de Gastronomia, conta com participação de profissionais de diferentes áreas do conhecimento, como belas artes e administração. O objetivo é impulsionar os negócios participantes e encorajar a produção artesanal sustentável. Saiba como participar.

Link:
https://www.spreaker.com/user/radioufrj/informacao-e-conhecimento-empreendedores

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO (INJC/UFRJ)

Site

INSCRIÇÕES ABERTAS PARA O PROJETO ORIGEM UFRJ

Estão abertas até o dia 31 de janeiro as inscrições para o projeto Origem UFRJ. Liderado pelo Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC/UFRJ) e apoiado pelo Parque Tecnológico da UFRJ, o projeto busca capacitar empreendedores do ramo da alimentação sustentável e certificá-los com o Selo SOU (Sustentabilidade Origem UFRJ).

Coordenado por Ivan Burstzyn, professor do INJC e professor colaborador do Programa de Engenharia de Produção da Coppe/UFRJ, o projeto visa incentivar e promover atitudes que garantam a sustentabilidade e a qualidade de produtos de origens animal e vegetal, assim como dos seus respectivos, e específicos, processos de produção, além de apoiar o empreendedorismo e a inovação no ambiente universitário.

Ao longo do processo de certificação serão promovidos alimentos e bebidas feitos de forma artesanal, cujos negócios estejam comprometidos em (re)organizar as suas produções articulando seis dimensões distintas e complementares: origem (aquisição dos insumos); produção (gestão do estoque e da produção); oferta (comunicação e comercialização); respeito (boas práticas nas relações); afeto (sociabilidades e significados) e diversidade (representatividade e inserção produtiva)

Serão selecionados até 25 empreendedores da área de alimentos e bebidas artesanais. Podem participar alunos de graduação e pós-graduação de qualquer curso da UFRJ, além de egressos dos cursos de graduação em Gastronomia e Nutrição do INJC. Os empreendedores selecionados participarão de um processo formativo com o intuito de estimulá-los a identificar em cada etapa da produção oportunidades para inovar no sentido da sustentabilidade.

Também participam do projeto a professora Rita Afonso, da Faculdade de Administração e Ciências Contábeis (FACC) e colaboradora do Programa de Engenharia de Produção (PEP) da Coppe, além das alunas Carolina Soares e Larissa Farias, do PEP.

Saiba mais sobre o projeto, acesse o edital e se inscreva em: https://origem.gastronomia.ufrj.br/

Link: https://injc.ufrj.br/inscricoes-abertas-para-o-projeto-origem-ufrj/

Instagram

- 14/01/22

injcufrj @origemufrj

Gostaria de ter um um selo de certificação de qualidade e sustentabilidade conferido pelo projeto
'Origem UFRJ'?

A gente está procurando empreendedores que produzam artesanalmente alimentos e bebidas. E caso você não produza ainda mas tenha um projeto de produzir, esse post também é pra você.
Temos dois processos seletivos distintos justamente para atender a todes😉

Basta dar uma lida no nosso edital para conferir se seu empreendimento ou projeto se enquadra em nossos critérios de seleção, e pra se interar em todos os nossos processos lá descritos.
Mas corre porque nosso edital só fica aberto até dia 31 de Janeiro de 2022, hein.

Link em nosso site na bio

#origemufrj #gastronomia #ufrj

4 sem

Link: https://www.instagram.com/p/CY-Lx41L5-H/?utm_medium=copy_link