

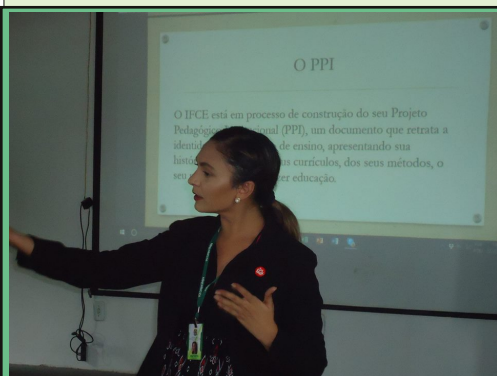
Informativo Educampus

Abril de 2017. Ano II. Nº 01



Ifce de Ubajara faz oficina de doces no Sítio Porteiras - veja na pág. 02

Gastronomia:
Alunos realizam o Sabori d'Itália - confira na pág. 03



PPI... O que é isso?
pág. 02



Representantes de empresas locais comparecem ao III Seminário de Estágio Obrigatório - pág. 04

Informativo bimestral produzido pelo Setor de Comunicação Social do IFCE Campus de Ubajara. Direção-geral: Agamenon Carneiro. Produção de textos: Lucilene Rocha e Júlio Crisóstomo. Fotos e diagramação: Lucilene Rocha (Algumas fotos do Sabori d'Itália foram retiradas da fanpage do Ceagas)

IFCE de Ubajara e a empresa Geradora Eólica fazem oficina de doces no Sítio Porteiras



Prof. Cláudia Fontes e mulheres da comunidade Porteiras

O IFCE de Ubajara em parceria com a empresa Geradora Eólica Bons Ventos da Serra 2 S.A. (responsável pela construção do Parque Eólico da Serra da Ibiapaba para geração de energia) realizou, no dia 12, uma oficina de doces na comunidade Porteiras.

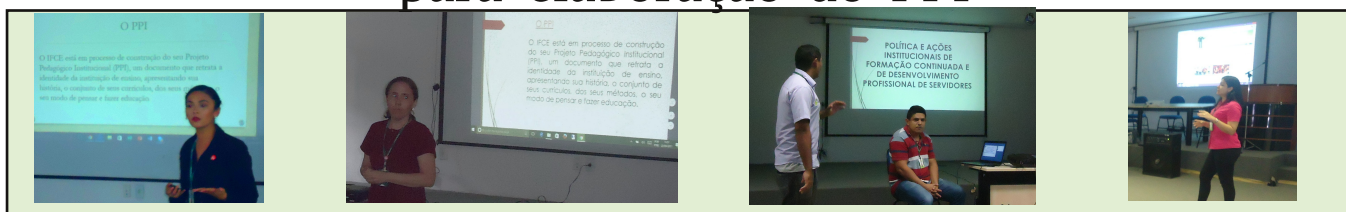
Para Verônica Gomes, coordenadora de pesquisa e

extensão do campus de Ubajara, "essa oficina faz parte do projeto de responsabilidade social da Geradora Eólica, mas é também uma oportunidade de unir forças para tentar melhorar o ambiente ao nosso redor. Foi com essa intenção que estabelecemos essa parceria", disse ela.

De acordo com a pro-

fessora Cláudia Fontes do IFCE, que ministrou a oficina, participaram cerca de vinte mulheres do Sítio Porteiras e foram produzidos doces de abacaxi e goiaba. "Procurou-se fazer algo útil e prático, que pudesse ser aproveitado para geração de renda", comentou a professora referindo-se ao porquê de fazer uma oficina de doces.

Campus promove reuniões com servidores e alunos para elaboração do PPI



Membros da Comissão do PPI de Ubajara durante reuniões

O IFCE está em processo de construção do seu Projeto Pedagógico Institucional (PPI), um documento que retrata a identidade da instituição, apresentando sua história, seus currículos, seus métodos de pensar e fazer educação.

Para ajudar na elaboração desse documento foi criada a comissão do PPI de Ubajara que está promo-

vendo reuniões com alunos e servidores do campus.

Essa comissão é formada pelos servidores Cícero Costa; Luiz Carlos Melo; Katiana Macedo; Verônica Gomes; Alice Nayara; Vanessa Medeiros, e pelo estudante Denilson Alves.

Nos encontros, estão sendo abordados temas como: acessibilidade; assistência

estudantil; políticas de ensino, pesquisa e extensão; capacitação e etc.

Os membros da comissão instigam os estudantes e os servidores a refletirem sobre o que precisa mudar no instituto no que se refere a esses temas. As respostas estão sendo recolhidas e serão analisadas para passarem ou não a compor o PPI.

O sabor da Itália no campus de Ubajara



Turma responsável pelo Sabori d'Itália

Alunos do quarto semestre do curso de Gastronomia do campus de Ubajara promoveram o Sabori d'Italia, um almoço com pratos tipicamente italianos, a fim de praticarem os conhecimentos que vêm adquirindo ao longo do curso.

Colaboraram com a organização do evento os professores Patrícia Mesquita e Renato Cunha, responsáveis pelas disciplinas de Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos e Estudo de Bebidas; Enogastronomia, Planejamento de Cardápios e Gestão de

Bares e Restaurantes.

Para o professor Renato, essa foi mais uma oportunidade de aprendizado para os estudantes. “Foi o primeiro evento desse tipo promovido por eles, então é claro que houve alguns deslizes, mas a comida estava boa e o ambiente muito organizado. No geral, todos mereceram parabéns”, comentou Renato.

Os alunos Afonso Marques e Elany Araújo Santos colaboraram com a produção do evento e afirmaram que, apesar de ter sido “puxado”, gos-

taram da experiência de poder colocar seus conhecimentos em prática e de terem trabalhado em equipe.

O almoço foi preparado para cerca de 25 pessoas e foi servido na sala bar ou restaurante didático do campus, com o seguinte cardápio:

Entrada – 03 mini-bruschetas;

Prato principal – 02 tipos de fettutine;

Sobremesa – panna cotta com calda de frutas vermelhas. Foram servidos ainda vinhos e coquetéis italianos. Veja mais fotos do evento, abaixo:



Coordenadoria de Pesquisa e Extensão realiza III Seminário de Estágio Obrigatório



Mesa-Redonda com representantes de empresas locais

Aconteceu no dia 04, o III Seminário Instrutivo de Estágio do campus de Ubajara, organizado pela coordenadoria de Pesquisa e extensão junto com a Direção de Ensino.

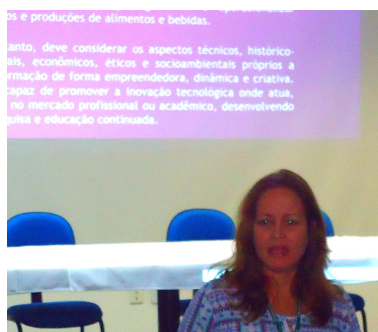
Segundo Verônica Gomes, coordenadora de pesquisa e extensão, o seminário é um momento para esclarecer as dúvidas sobre os campos de estágio, os regulamentos e os procedimentos administrativos e também discutir o perfil de competências profissionais que o mercado tem demandado.



Prof. Otília Mônica

Para isso, foram convidadas as professoras Otília Mônica Alves e Mônica do Vale que

explicaram, respectivamente, sobre o perfil profissional do técnico em alimentos e do gastrônomo.



Prof. Mônica do Vale

Além disso, houve uma palestra do CIEE sobre empregabilidade e uma mesa-redonda com representantes do setor de Gestão de Pessoas de grandes empresas da região.



Mira do CIEE

Marcaram presença Alexandra Brito (analista de RH da Nutrilite); Juliana

Lopes (Supervisora de RH da Rações Gol-finho); Cristiane Braga (Nutricionista da Rações Golfinho); Catarina Frota e Eline Mendes (ambas gerentes da Nutrinor).

Na mesa-redonda foram abordadas questões como o perfil profissional exigido na região; quais as etapas do processo de seleção de estágio e quais os principais 'deslizes' dos candidatos durante uma entrevista de seleção.

Em todo o evento muitas dicas de sucesso foram repassadas, como: "o candidato deve ser atento na elaboração do currículo"; "deve procurar conhecer o melhor possível a empresa para qual está se candidatando"; "demonstrar interesse pela vaga"; "não mentir na entrevista"; "deve buscar novos conhecimentos, ler notícias para se atualizar"; "melhorar sua comunicação oral e escrita"; "realizar auto-avaliações periódicas"; "ter postura, concentração" e etc.