



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Av. Prefeito Raimundo José Rabelo nº 2717 - Bairro Julia Santiago - CEP 62940-000 - Morada Nova - CE - www.ifce.edu.br

**EDITAL Nº 23/2023 GAB-MOR/DG-MOR/MORADA-IFCE****RETIFICAÇÃO Nº 1**

**A DIRETORA-GERAL , DO CAMPUS MORADA NOVA, DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Portaria Normativa nº 81/GABR/REITORIA, torna pública a retificação nº 01 ao Edital Nº 23/2023 GAB-MOR/DG-MOR/MORADA-IFCE, de 09 de novembro de 2023, nos seguintes termos:

Onde se lê:

**ANEXO VII****DIVULGAÇÃO DE VAGAS PARA PROFESSOR****CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA (FIC) – MULHERES MIL**

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>CARGA HORÁRIA DA UNIDADE</b>	<b>TURNO</b>	<b>CURSO</b>	<b>HABILITAÇÃO EXIGIDA</b>	<b>VAGAS</b>	<b>CADASTRO DE RESERVA</b>
<b>Cidadania, Ética e Saúde da Mulher:</b>  - Cidadania, Gênero e Direitos da mulher;  - Ética e Relações Humanas;  - Saúde da Mulher e Qualidade de Vida;  - Direitos e Deveres da Trabalhadora.	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Bacharelado em Direito, Bacharelado em Serviço Social, Bacharelado em Filosofia ou Licenciatura em Filosofia.	1	1
<b>Linguagem e Comunicação:</b>  - Leitura e Produção de Textos aplicados ao curso;  - Oratória, Expressão Corporal e Verbal.	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Licenciatura em Letras ou Bacharelado em Letras.	1	1

<b>Educação Financeira, Inclusão Digital e Empreendedorismo:</b> - Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira; - Inclusão Digital voltada para o exercício da Cidadania; - Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária.	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Bacharelado em Administração, Bacharelado em Ciências Contábeis, Bacharelado em Ciências Econômicas, Bacharelado em Matemática, Bacharelado em Ciências Matemáticas, Licenciatura em Matemática ou Curso Superior na área de Tecnologia da Informação.	1	1
<b>Noções de Biossegurança e Boas Práticas de Fabricação.</b>	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Tecnologia de Alimentos, Engenharia de alimentos, Engenharia de Pesca, Licenciatura em Biologia, Bacharelado em Biologia, Licenciatura em Ciências Biológicas ou Bacharelado em Nutrição.	1	1
<b>Tecnologia e Processamento de Produtos de Origem Vegetal 1.</b>	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Tecnologia de Alimentos, Tecnologia em Agroindústria, Engenharia de alimentos, Engenharia Química, Bacharelado em Nutrição, Bacharelado em Agronomia ou Bacharelado em Química.	1	1
<b>Tecnologia e Processamento de Produtos de Origem Vegetal 2.</b>	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Tecnologia de Alimentos, Tecnologia em Agroindústria, Engenharia de alimentos, Engenharia Química, Bacharelado em Nutrição, Bacharelado em Agronomia ou Bacharelado em Química.	1	1
<b>Tecnologia e Processamento de Produtos de Origem Animal 1.</b>	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Tecnologia de Alimentos, Tecnologia em Agroindústria, Engenharia de alimentos, Engenharia Química, Bacharelado em Nutrição, Bacharelado em Agronomia ou Bacharelado em Química.	1	1
<b>Tecnologia e Processamento de Produtos de Origem</b>	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas	Tecnologia de Alimentos, Tecnologia em Agroindústria, Engenharia de alimentos, Engenharia Química, Bacharelado em	1	1

<b>Animal 2.</b>			pelo uso de Calor.	Nutrição, Bacharelado em Agronomia ou Bacharelado em Química.		
------------------	--	--	--------------------	---	--	--

Leia-se:

**ANEXO VII**  
**DIVULGAÇÃO DE VAGAS PARA PROFESSOR**  
**CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA (FIC) – MULHERES MIL**

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>CARGA HORÁRIA DA UNIDADE</b>	<b>TURNO</b>	<b>CURSO</b>	<b>HABILITAÇÃO EXIGIDA</b>	<b>VAGAS</b>	<b>CADASTRO DE RESERVA</b>
<b>Cidadania, Ética e Saúde da Mulher:</b> - Cidadania, Gênero e Direitos da mulher; - Ética e Relações Humanas; - Saúde da Mulher e Qualidade de Vida; - Direitos e Deveres da Trabalhadora.	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Bacharelado em Direito, Bacharelado em Serviço Social, Bacharelado em Filosofia ou Licenciatura em Filosofia.	1	1
<b>Linguagem e Comunicação:</b> - Leitura e Produção de Textos aplicados ao curso; - Oratória, Expressão Corporal e Verbal.	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Licenciatura em Letras ou Bacharelado em Letras.	1	1
<b>Educação Financeira, Inclusão Digital e Empreendedorismo:</b> - Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira; - Inclusão Digital voltada para o exercício da Cidadania; - Noções de	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Bacharelado em Administração, Bacharelado em Ciências Contábeis, Bacharelado em Ciências Econômicas, Bacharelado em Matemática, Bacharelado em Ciências Matemáticas, Licenciatura em Matemática ou Curso Superior na área de Tecnologia da Informação.	1	1

Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária.						
<b>Noções de Biossegurança e Boas Práticas de Fabricação.</b>	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Tecnologia de Alimentos, Engenharia de alimentos, Engenharia de Pesca, Licenciatura em Biologia, Bacharelado em Biologia, Licenciatura em Ciências Biológicas ou Bacharelado em Nutrição.	1	1
<b>Tecnologia e Processamento de Produtos de Origem Vegetal 1.</b>	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Tecnologia de Alimentos, Tecnologia em Agroindústria, Engenharia de alimentos, Engenharia Química, Bacharelado em Nutrição, Bacharelado em Agronomia ou Bacharelado em Química.	1	1
<b>Tecnologia e Processamento de Produtos de Origem Vegetal 2.</b>	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Tecnologia de Alimentos, Tecnologia em Agroindústria, Engenharia de alimentos, Engenharia Química, Bacharelado em Nutrição, Bacharelado em Agronomia ou Bacharelado em Química.	1	1
<b>Tecnologia e Processamento de Produtos de Origem Animal 1.</b>	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Tecnologia de Alimentos, Tecnologia em Agroindústria, Engenharia de alimentos, Engenharia Química, Bacharelado em Nutrição, Bacharelado em Agronomia ou Bacharelado em Química.	1	1
<b>Tecnologia e Processamento de Produtos de Origem Animal 2.</b>	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	Tecnologia de Alimentos, Tecnologia em Agroindústria, Engenharia de alimentos, Engenharia Química, Bacharelado em Nutrição, Bacharelado em Agronomia ou Bacharelado em Química.	1	1
<b>Cidadania, Ética e Saúde da Mulher:</b>  - Cidadania, Gênero e Direitos da mulher;  - Ética e Relações Humanas;	20 horas	Vespertino	Produtor de Frutas e Hortaliças processadas pelo uso de Calor.	<b>Bacharelado em Direito, Bacharelado em Serviço Social, Bacharelado em Filosofia ou Licenciatura em Filosofia, Licenciatura em Letras, Bacharelado em Letras, Bacharelado em Administração de Empresas.</b>	1	1

- Saúde da Mulher e Qualidade de Vida; - Direitos e Deveres da Trabalhadora.			Caio.	em Administração ou Formação na Área de Pedagogia.		
---	--	--	-------	--	--	--

Morada Nova, 16 de novembro de 2023.

Maria Beatriz Claudino Brandão  
Diretor(a) do campus Morada Nova



Documento assinado eletronicamente por **Maria Beatriz Claudino Brandao, Diretora-Geral do Campus Morada Nova**, em 16/11/2023, às 18:44, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **5561038** e o código CRC **DE0BD2BD**.