



Campus de Ubajara comemora a formatura das turmas 2014.1 do curso Técnico em Alimentos - pág. 02



O IFCE de Ubajara festeja o III Arraial do campus - pag. 02



Projeto de Nivelamento: Conclusão da primeira turma - pag. 03



'A cara do campus' traz o perfil dos personagens do IFCE-Ubajara - pag. 04

## Campus de Ubajara comemora a formatura dos alunos do curso Técnico em Alimentos



Cerimônia de formatura das turmas 2014.1 do curso técnico em Alimentos

Trinta e cinco concluintes do curso técnico em alimentos do campus de Ubajara receberam seus 'diplomas' na cerimônia de formatura realizada na noite de 10/08.

A solenidade foi presidida pelo Reitor da instituição, professor Virgílio Augusto Sales Araripe.

Prestigiaram o evento, o diretor-geral do campus de Tianguá, Jackson Nunes e o prefeito municipal de Ubajara, José Romano.

Em seu pronunciamento, o Reitor parabenizou os formandos; o diretor de ensino, Ulisses Vasconcelos, pela sua dedicação; e os demais professores do campus, pelo "excelente trabalho que veem fazendo junto aos alunos".

O diretor-geral do campus Agamenon Carneiro, aproveitou para ressaltar a importância do campus na cidade de Ubajara, uma vez que já estão sendo ofertados, além do curso técnico em alimentos, mais

outros três cursos superiores: tecnologia em gastronomia e agroindústria e licenciatura em química. Apesar de, segundo ele, "a comunidade da região ainda não ter despertado para isso".

A formanda, Maria Claudiana Alves, expressou seu agradecimento aos docentes. "Essa formatura representa uma conquista que foi alcançada com a ajuda dos professores. Agora pretendo fazer o curso de gastronomia", contou ela.

## IFCE-Ubajara festeja o III Arraial do campus

O evento foi planejado pelos alunos do Centro Acadêmico do curso de Tecnologia em Gastronomia, mas contou com a participação de estudantes de todos os cursos do campus.

"Foi tudo muito organizado. Cada barraca ficou sob a responsabilidade de

uma turma de cada curso. Todos se ajudaram e deu certo", contou Heidiane Leão, chefe de gabinete do campus.

Teve o tradicional 'correio do amor', que animou os convidados; apresentação das quadrilhas: Filhos da Taboca e Arraial do Luar; desfiles do rei e da rainha.

Além de tudo isso, houve um concurso de comidas feitas a partir de cereais e tubérculos, organizado pela professora Mônica Otília.

"Servidores e alunos trouxeram seus familiares para se divertirem. Foi muito bom", comentou Afonso Marques, um dos organizadores do evento.

## A Direção de Ensino finaliza a primeira turma do Projeto Institucional de Nivelamento



Professores, alunos e colaboradores se reuniram para comemorar o encerramento do curso

O curso teve a duração de um mês (15/06 a 15/07) e contemplou estudantes iniciantes e veteranos do campus.

Foram ofertadas as disciplinas de química pelos professores Alexandre Oliveira e Wellington Viana; português pela professora Érika Assunção; biologia, por Eranildo Teles e Jacqueline Nascimento e matemática pelo docente Carlos Henrique Martins.

"Com essa iniciativa, buscamos obter dos alunos um melhor aprendizado, procurando contemplar e sanar suas principais dúvidas, colocando-os em condições de recuperar alguma defasagem educacional que por ventura tivessem. Assim, o aluno passa a se sentir mais motivado a continuar o seu curso, reduzindo então os índices de evasão", resumiu o professor Eranildo Teles.

O Projeto Institucional de nivelamento é uma ação da Diretoria de Ensino do campus de Uajarara.

Ele está relacionado ao Plano de Combate à Evasão e ao Programa de Qualidade de Ensino, uma vez que foi observado que muitos estudantes do campus demonstram ter dificuldades variadas em relação ao domínio dos conhecimentos adquiridos no Ensino Médio.

Percebeu-se então que isso estava atrapalhando o acompanhamento desses alunos dos seus cursos técnicos ou superiores.

A fim de minimizar tais dificuldades, os docentes participantes do projeto elaboraram as aulas e produziram o material escrito a partir da avaliação das principais necessidades dos alunos envolvidos.

Para Aline Ferreira da Silva, ingressante do curso técnico em Alimentos, "essas aulas foram uma excelente oportunidade para aprender mais e acabar com as dúvidas de matemática".

Ronniesley do Nascimento e Denilson Alves, ambos do curso de química, afirmaram ter aproveitado bastante e gostariam que durasse mais. "Foi uma iniciativa muito boa, com certeza queria que não estivesse acabando", comentou Denilson.

De acordo com o Diretor de Ensino, Ulisses Vasconcelos, que esteve presente na comemoração, agora será feita uma análise dos resultados para saber se é viável para a instituição dar continuidade ao projeto e quais aperfeiçoamentos serão necessários para isso.

## Qual é 'A cara do campus' de Ubajara?

'A cara do campus' pretende ser um quadro de entrevistas com os integrantes do IFCE-Ubajara, que é formado por professores, técnicos administrativos, funcionários terceirizados, estagiários e principalmente pelos alunos. A intenção é nos apresentarmos uns aos outros para nos conhecermos um pouco mais, fazendo da nossa instituição um lugar de interação e aprendizagem. Então, para começo de conversa, segue abaixo a entrevista da aluna 'Mari da gastronomia'.



Marianne é participativa. Esteve presente no estande do Festival da cachaça de Viçosa-Ce; participou do 3º Arraial do campus. É monitora voluntária e membro do centro acadêmico.

<p><b>Nome Completo:</b> Marianne Rodrigues Pita.</p>	<p><b>E por que fazer o técnico em alimentos?</b></p>	<p><b>que você alcance seus objetivos?</b></p>
<p><b>Idade:</b> 21 anos</p>	<p>Ao meu ver, o curso técnico em alimentos complementa e amplia os conhecimentos na área alimentícia, por esta razão também quis cursá-lo.</p>	<p>O Campus em si é muito acolhedor, e eu não poderia falar “dele” sem falar das pessoas que o compõem. Adoro a forma como grande parte dos servidores tratam os alunos.</p>
<p><b>Curso/Período:</b> Gastronomia/3º Semestre e Técnico em Alimentos/2º Semestre</p>	<p><b>Quais os seus planos ou sonhos para o futuro?</b></p>	<p>O cuidado, carinho e atenção fazem a gente ver que há um suporte dentro da instituição e isso nos deixa confiantes. Há uma boa proximidade com os professores, e a vontade que os mesmos têm de nos fazer evoluir, valoriza a nossa forma de pensar e agir.</p>
<p><b>Naturalidade:</b> Nasci em São Paulo(capital), mas ainda criança me mudei para Fortaleza e um ano depois fui para Crateús-CE, onde residi até um ano e meio atrás. Atualmente moro na cidade de Ubajara-CE.</p>	<p>O meu plano é realmente trabalhar, atuar na gastronomia e contribuir para que esse curso seja disseminado, não só pelo glamour e a beleza, mas pelo esforço, o trabalho, a dedicação e o desenvolvimento acadêmico que ele nos traz. Estar aqui, estudando o que gosto, aprendendo todos os dias com pessoas que realmente querem ensinar, já faz parte de todo o meu sonho.</p>	<p><b>Qual sua opinião sobre o Campus de Ubajara?</b></p>
<p><b>Qual o seu interesse em fazer o curso de gastronomia?</b></p> <p>Bom, inicialmente vim para Ubajara exclusivamente para cursar Gastronomia. Era o sonho de uma vida toda dá esse primeiro passo, nessa área, que a cada dia eu me apaixono mais.</p>	<p><b>Como o IFCE-Ubajara vem contribuindo para</b></p>	<p>Eu vejo o IFCE-Campus de Ubajara como um transformador de realidades. Ele acolhe, transforma, prepara e forma.</p>