

# INFORMATIVO

# Educampus

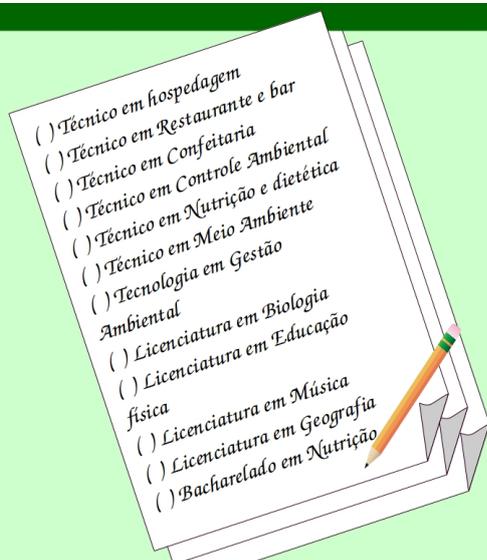
Junho de 2016, Ano I, Nº 02



INSTITUTO  
FEDERAL

Ceará

Campus  
Ubajara



Novos cursos serão escolhidos pela comunidade da serra da Ibiapaba - pág. 02



Concurso empolga alunos durante I Encontro de Gastronomia - pág. 03

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

## NOVOS CURSOS SERÃO ESCOLHIDOS PELA COMUNIDADE DA IBIAPABA



Prof. Ricardo Liarth apresenta processo de escolha de cursos.

A Direção Geral do campus de Ubajara reuniu representantes dos principais setores da sociedade de Ubajara e municípios vizinhos para debaterem sobre a escolha de novos cursos a serem ofertados pelo instituto.

Essa iniciativa faz parte de um processo que está acontecendo, da seguinte forma: primeiramente foi realizada uma consulta interna que indicou uma série de cursos viáveis a realidade do campus. De acordo com o professor Marco Henrique de Brito Mudo, também diretor administrativo do campus, vários fatores são levados em consideração para a abertura de cursos, tais como capacidade técnica,

número de docentes e estrutura física com salas de aula e laboratórios.

Após a consulta interna, é a vez de se dialogar com a comunidade externa sobre as necessidades locais. Ouvidos todos os lados, será feita uma avaliação geral para a realização de uma enquete junto aos alunos do Ensino Médio das escolas dos municípios da Serra da Ibiapaba.

Os cursos que foram indicados nessas consultas e que possivelmente farão parte da enquete, são, no nível técnico: Hospedagem, Restaurante e bar; Confeitaria, Controle Ambiental, Nutrição e dietética; Meio Ambiente. Cursos Superiores:

Tecnologia em Gestão Ambiental, Licenciatura em Biologia, Educação física, Música e Geografia e Bacharelado em Nutrição.

Por fim, na quarta etapa, será feita uma audiência Pública para definição dos cursos a serem ofertados, com a presença do reitor e pró-reitores do IFCE.

"No entanto, os cursos escolhidos, não têm ainda prazo certo para serem implantados, pois isso depende de muitos aspectos imprevisíveis até o momento", constatou Wagner Silva Cavalcante, responsável pela comissão interna para a abertura de novos cursos do campus de Ubajara.

## CONCURSO GASTRONÔMICO EMPOLGA ALUNOS DURANTE EVENTO



Comidas a base de coco babaçu preparadas pelos alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia

Nos dias 19 e 20 de abril de 2016 aconteceu o I Evento da Gastronomia do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do campus de Ubajara. A intenção foi de aproximar os campi (Baturité e Ubajara) que contam com o curso de gastronomia e mostrar à comunidade estudantil e civil da região da Serra da Ibiapaba o que está acontecendo atualmente nessa área.

O encontro contou com mesas redondas, palestras com convidados do próprio campus e de outras instituições de ensino superior, apresentações artísticas, e um concurso gastronômico.

Participaram desse concurso cinco equipes de alunos do curso de gastronomia do campus de Ubajara, sendo que eles tinham que elaborar uma receita utilizando como principal ingrediente o coco do babaçu, característico da região.

O corpo de jurados foi formado pelos professores Marco Mudo, Mônica do Vale, Amanda Mazza, Patrícia Mesquita e pelo professor do campus de Baturité, Roberto Araújo.

A avaliação dos pratos baseou-se no sabor e na apresentação.

No final do evento, foram premiadas três

equipes com livros sobre gastronomia.

Na terceira colocação ficaram Dalila Souza Mourão, Ana Aline Sousa Alves e Afonso Marques da Cunha Filho, que elaboraram a "Torta Nordestina".

O segundo lugar foi para as alunas Danielly Kuroki, Luana Vasconcelos Sousa e Cláudia Sousa Silva com o prato "Frango a moda da serra"; e os primeiros colocados foram Tamiles Menezes, Ruthielle Ribeiro e Jucéllyo Faustino que produziram a 'Torta de beijinho de coco babaçu'.



Primeiro Lugar



Segundo Lugar



Terceiro Lugar

## Pesquisa quer saber qual o perfil do consumidor de cachaça da serra da Ibiapaba

Alunos do 3º semestre do curso de Tecnologia em Gastronomia, sob a orientação do professor Eliardo Cavalcante, estão desenvolvendo uma pesquisa que busca caracterizar o perfil e os hábitos dos consumidores de cachaça da Ibiapaba.

De acordo com o professor Eliardo, o objetivo desse estudo é encontrar e fornecer informações estratégicas aos produtores da região

que almejam a conquista de novos mercados e procuram desenvolver produtos diferenciados.



"Sob esse ponto de vista, é vital para os produtores de cachaça conhecerem o perfil, os hábitos e as

preferências desses consumidores", comenta o docente.

Desde de 2003, incentivados pelo governo, os produtores de cachaça se organizaram e fundaram a Associação de Produtores de Cachaça de Alambique do Ceará (APCAC) para aumentar a produção e a qualidade da aguardente. "Assim, eles estão se tornando cada vez mais competitivos", complementou Eliardo.

## Campus tem seu primeiro grêmio estudantil



Prof. Ulisses acolhe os membros do 1º Grêmio do Campus

Em maio tomou posse a diretoria que inaugura o primeiro grêmio estudantil do campus de Ubajara. Os eleitos são representantes do Curso Técnico em Alimentos. A solenidade contou com a presença de discentes e docentes.

Ao iniciar o cerimonial, Ulisses Costa, diretor de ensino, parabenizou os membros gremistas, e falou sobre a importância da agremiação para o curso: "É a voz dos alunos junto à gestão institucional, através da qual irão tratar dos interesses

coletivos do curso que estão representando".

Na ocasião, foi aprovado (com algumas ressalvas), pela assembléia, o estatuto que regerá as atividades de 'O Futuro é Agora', denominação dada ao grêmio.

Os membros da chapa vencedora das eleições e empossada na cerimônia, são: Samia Alves (presidente), Henrique Lima (vice-presidente), Jéssica Ferreira (Secretária), Camila Fernandes (diretora de eventos), Marianne Pita (diretora financeira) e Marileide Cruz (diretora de marketing).