



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Luiz Cunha, nº 178 , - Bairro Monte Castelo - CEP 62350-000 - Ubajara - CE - www.ifce.edu.br

RESULTADO DOS RECURSOS DIPLOMADOS

Processo: 23492.000051/2021-85

Interessado: Gabinete da Diretoria Geral do Campus Ubajara

PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO POR TRANSFERÊNCIA INTERNA, EXTERNA E INGRESSO COMO DIPLOMADO EDITAL Nº 1/2021, DE 25 DE JANEIRO DE 2021

RESULTADO DOS RECURSOS - DIPLOMADOS

De acordo com os critérios positivados no item 3 deste edital, segue o resultado da análise dos recursos, feita pela coordenação de Gastronomia, referente ao resultado preliminar da seleção de Diplomados 2021.1

Candidato	Recurso	Resposta ao recurso	Status
	<p>A disciplina de Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação é compatível com a de Direito do Trabalho, posto que ambas estudam a legislação vigente e referente à questão da segurança no trabalho.</p> <p>A disciplina de Técnicas de Comunicação Oral e Escrita possui conteúdo semelhante à de Hermenêutica Jurídica, tendo em vista que ambas estudam os elementos de coesão e coerência textuais. Estudo da norma culta, enfocando os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmático-discursivos da língua.</p> <p>A disciplina de Alimentos, Sociedade e Cultura tem conteúdo semelhante à de Sociologia Jurídica, considerando o estudo em ambas das Abordagens para mudança de comportamento; Os diferentes instrumentos da ação informativa e educativa</p>	<p>A disciplina de Direito do Trabalho aborda praticamente, e somente, a Unidade I da disciplina de Segurança do trabalho exercida na Gastronomia, não apresentando compatibilidade de 75% de conteúdos entre as duas disciplinas.</p> <p>A disciplina de Hermenêutica jurídica é completada voltada para a área do direito, inclusive a disciplina respalda a interpretação de jurídica e elementos a serem considerados nessas decisões, diferente do objetivo de estudo da disciplina voltada à gastronomia.</p> <p>A disciplina de Alimento, Sociedade e Cultura não apresenta, em nenhum dos seus aspectos e em nenhuma de suas unidades, similaridade com a disciplina de Sociologia jurídica. Para uma disciplina ser considerada similar e ser aproveitada, deve apresentar, no mínimo,</p>	

<p>Emanuel Lucas Ferreira Moita</p>	<p>na área da alimentação.</p> <p>A disciplina de Empreendedorismo é compatível com a de Teoria Econômica e Direito, posto que as duas estudam a Identificação e aplicação de procedimentos para abertura de empreendimentos. Caracterização de empreendimentos de pequeno e médio porte. Identificação de políticas de apoio à pequena e média empresa. Caracterização da gestão profissional e da familiar. Operacionalização de iniciativas com negócios diretos e franqueados/licenciados. Identificação de legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte.</p> <p>A disciplina de Metodologia do Trabalho Científico é idêntica à de Metodologia do Trabalho Científico, visto que estudam a Pesquisa: elementos conceituais, métodos e técnicas de pesquisa; Elaboração de projetos de pesquisa; Estruturação e apresentação do relatório de pesquisa; Produção de artigo e Normas da ABNT.</p> <p>A disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso é idêntica à de Trabalho de Conclusão de Curso, pois uma e outra visam o Desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso. Formatação final do TCC: monografias e artigos científicos. Apresentação dos trabalhos de conclusão de curso. Submissão de artigos a revistas científicas.</p>	<p>75% de compatibilidade de carga horária e conteúdo programático.</p> <p>A disciplina de Empreendedorismo, ministrada na Gastronomia, apresenta compatibilidade mínima de 75% de seu conteúdo programático com a disciplina de Teoria Econômica do Direito, DESSA FORMA, ESSA DISCIPLINA SERÁ CONSIDERADA POR ESTA COORDENAÇÃO.</p> <p>A disciplina de Metodologia científica do Curso de direito, realizado pelo estudante, apresenta similaridade, somente com as Unidades II e IV, da Metodologia Científica desenvolvida no Curso de Tecnologia em Gastronomia, no entanto, essa disciplina JÁ FOI CONSIDERADA pela presente coordenação .</p> <p>A disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso trabalha textos e artigos voltados para a área de Gastronomia, sendo uma disciplina aplicada para que o aluno desenvolva o TCC. Embora apresente algumas similaridades com a disciplina praticada no Direito, as abordagens são diferentes. Dessa forma, essa coordenação não considera as abordagens dessas disciplinas semelhantes.</p> <p>Sendo assim, foram considerados no total 2 (duas) disciplinas.</p>	<p>Parcialmente provido</p>
	<p>A DISCIPLINA EMPREENDEORISMO</p>	<p>O aproveitamento da</p>	

Francisco Mailson Aguiar Maia	CÓD GAST. 014 POSSUI OS MESMOS CONTEÚDOS DA DISCIPLINA EMPREENDEDORISMO EM PRODUÇÃO ANIMAL.	disciplina de Empreendedorismo Rural foi considerado compatível com os objetivos da disciplina de Empreendedorismo na Gastronomia.	Parcialmente provido
	A DISCIPLINA DE CONTROLE DE CUSTOS DA GASTRONOMIA COD GAST 15, TODOS OS ASSUNTOS PERTINENTES NA MESMA FORAM CURSADOS NAS DISCIPLINAS DE ADMINISTRAÇÃO RURAL E ESTATÍSTICA BÁSICA.	As disciplinas de Administração Rural e Estatística básica não tem os mesmo objetivos de aprendizagem e nem a mesma aplicabilidade de Controle de Custos na Gastronomia, por isso não foi considerada.	
	A DISCIPLINA DE CULTIVO DE MATÉRIAS PRIMAS CULINÁRIAS COD GAST 022, ACREDITO QUE SEJA INDISCUTÍVEL QUE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO DIPLOMADO TENHA A EXPERTISE SUFICIENTE PARA CULTIVAR QUALQUER TIPO DE ALIMENTO, ENTRETANTO ACREDITO QUE DEVIDO AS NORMAS LEGAIS DEVERIAM SER ANALISADAS OS PLANOS DAS DISCIPLINAS DE OLERICULTURA E HORTICULTURA	Com relação as disciplinas de Oleicultura e Horticultura, seus conteúdos são compatíveis com os conteúdos da disciplina de Cultivo de Matérias-primas, no entanto, é importante ressaltar que a disciplina não trata somente do cultivo de matérias-primas agroindustriais, com, também da aplicação na área da Gastronomia, o que não está contemplado nos PUDS das disciplina de Oleicultura e Horticultura.	
		Dessa forma, esta coordenação considera somente 2 (duas) disciplinas em comum.	

Sendo assim, o resultado final fica da seguinte forma:

AGROINDÚSTRIA				
Não houve inscritos				
GASTRONOMIA				
COLOCAÇÃO	NOME	NÚMERO DE DISCIPLINA AFINS A SEREM APROVEITADAS	IRA	SITUAÇÃO
1°	José Charles Ribeiro de Sousa	4	8,17	APROVADO
2°	Renato da Silva Souza	3	Não consta	APROVADO

3°	Emanuel Lucas Ferreira Moita	2	9,526	APROVADO
4°	Ane Caroline Castro Bittencourt Barroso	2	7,92	APROVADA
5°	Francisco Mailson Aguiar Maia	2	7,0658	CLASSIFICÁVEL
6°	Wenderson Apolônio da Silva	1	9,3903	CLASSIFICÁVEL
7°	Jéssica Dayana Pinheiro de Sousa	1	8,6599	CLASSIFICÁVEL
QUÍMICA				
Não houve inscritos				
TÉCNICO EM ALIMENTOS				
Não houve inscritos				

OBS: Amanhã (04/03/2021) é o prazo para envio da documentação referente aos aprovados, a ser enviada conforme disposto no item 10 do edital. Caso algum aprovado não envie a documentação e sobre alguma vaga, dia 05/03 até no máximo 10hs da manhã, entraremos em contato com os classificáveis via email de acordo com colocação para que se faça a hipotética matrícula.



Documento assinado eletronicamente por **Ulisses Costa de Vasconcelos, Diretor(a) Geral do Campus Ubajara**, em 03/03/2021, às 17:09, 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 informando o código verificador **2444092** e o código CRC **70541331**.