



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
CEARÁ**

EDITAL Nº13 DE 22 DE NOVEMBRO DE 2018

**SELEÇÃO PARA PROGRAMA MONITORIA VOLUNTÁRIA 2018.2-
IFCE CAMPUS UBAJARA**

ERRATA: Onde se lê:

5. DAS VAGAS PARA MONITORIA VOLUNTÁRIA

Curso	Semestre da disciplina	Disciplina/Unidade Curricular	Professor	Quantidade de vagas
Agroindústria	2°	Microbiologia dos alimentos	Juliette	01
Gastronomia	1°	Estrutura física - EFOSA	Valéria	01
Gastronomia	1°	Planejamento de cardápios	Valéria	01
Gastronomia	2°	Habilidades e técnicas culinárias I	Jéssen	01
Gastronomia	3°	Controle de custos	Eugênia	01
Gastronomia	3°	Introdução à panificação	Manuella	01
Gastronomia	3°	Habilidades e técnicas culinárias II	Jéssen	01
Gastronomia	4°	Enogastronomia	Beatriz	01
Gastronomia	5°	Cozinha brasileira	Marco Mudo	01
Gastronomia	5°	Panificação avançada	Marco Mudo	01
Gastronomia	6°	Confeitaria e doçaria	Marco Mudo	01
Gastronomia	6°	Cozinha regional nordestina	Marco Mudo	01
Química	1°	Fundamentos de Matemática	Anderson	01
Química	2°	Cálculo I	Anderson	01

Química	4°	Físico-Química I	Sâmeque	01
Química	4°	Química Inorgânica I	Karine	01
Química	5°	Físico-Química II	Sâmeque	01
Química	5°	Química Inorgânica II	Karine	01
Química	6°	Físico-Química III	Sâmeque	01
Química	6°	Química Inorgânica III	Karine	01
Técnico em Alimentos	1°	Ciência e tecnologia dos alimentos - CTA	Juliette	01
-Agroindústria -Gastronomia -Química	4°	LIBRAS - Língua brasileira de sinais	Kácio	02

Leia-se:

5. DAS VAGAS PARA MONITORIA VOLUNTÁRIA

Curso	Semestre da disciplina	Disciplina/Unidade Curricular	Professor	Quantidade de vagas
Agroindústria	2°	Microbiologia dos alimentos	Juliette	01
Gastronomia	1°	Estrutura física - EFOSA	Valéria	01
Gastronomia	1°	Planejamento de cardápios	Valéria	01
Gastronomia	2°	Habilidades e técnicas culinárias I	Jéssen	01
Gastronomia	3°	Controle de custos	Eugênia	01
Gastronomia	3°	Introdução à panificação	Manuella	01
Gastronomia	3°	Habilidades e técnicas culinárias II	Jéssen	01
Gastronomia	4°	Enogastronomia	Beatriz	01
Gastronomia	5°	Cozinha brasileira	Marco Mudo	01
Gastronomia	5°	Panificação avançada	Marco Mudo	01
Gastronomia	6°	Confeitaria e doçaria	Marco Mudo	01
Gastronomia	6°	Cozinha regional nordestina	Marco Mudo	01
Química	1°	Fundamentos de Matemática	Anderson	01
Química	2°	Cálculo I	Anderson	01
Química	4°	Físico-Química I	Sâmeque	01

Química	4°	Química Inorgânica I	Carlos	01
Química	6°	Laboratório de Química Inorgânica	Carlos	01
Química	5°	Físico-Química II	Sâmeque	01
Química	5°	Química Inorgânica II	Carlos	01
Química	6°	Físico-Química III	Sâmeque	01
Química	6°	Laboratório de Química Analítica	Karine	01
Técnico em Alimentos	1°	Ciência e tecnologia dos alimentos - CTA	Juliette	01
-Agroindústria -Gastronomia -Química	4º	LIBRAS - Língua brasileira de sinais	Kácio	02

Ubajara, 23 de novembro de 2018.

Ulisses Costa de Vasconcelos
Diretor Geral do *Campus* Ubajara