

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO - IFCE
Campus Ubajara

Acolhida Semestre 2020.1

➤ **Dia 26/02 – Manhã- Técnico em Alimentos/AUDITÓRIO**

7h30: Acolhida/Boas Vindas/ Vídeo Institucional (DG/DE)

8h00: Centro de Controle Acadêmico (CCA)

8h30: Assistência Estudantil e Auxílios (AE)

9h00: Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP)

9h30 - 9h40: INTERVALO

9h40: Biblioteca

10h00: Incubadora do campus

10h20: Setor de Extensão

10h40: Setores: Comunicação e Tecnologia da Informação (T.I)

11h00: previsão de término

➤ **Dia 27/02 – Manhã- Técnico em Alimentos/AUDITÓRIO**

7h30: Apresentação do Curso pela coordenação.

8h00 às 11h00: Minicurso conduzido pelos alunos.

• **Dia 26/02 – Tarde- Tecnologia em Agroindústria e Gastronomia/ AUDITÓRIO**

13h30: Acolhida/Boas Vindas/ Vídeo Institucional (DG/DE)

14h00: Centro de Controle Acadêmico (CCA)

14h30: Assistência Estudantil e Auxílios (AE)

15h00: Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP)

15h30 - 9h40: INTERVALO

15h40: Biblioteca

16h00: Incubadora do campus

16h20: Setor de Extensão

16h40: Setores: Comunicação e Tecnologia da Informação (T.I)

17h00: Previsão de término

INTERVALO JANTAR ALUNOS DA GASTRONOMIA/ MANUELLA

• **Dia 26/02 – Noite- Tecnologia em Gastronomia/ SALA DE AULA**

20h30 às 22h00: Apresentação do curso e demais atividades organizadas pela coordenação:

Palestra de apresentação do curso;

Quiz sobre mitos na Gastronomia.

Responsáveis: Manuella Macêdo, Valéria Cristina Nogueira, Marcelo Bandechi, alunos do C.A.

- **Dia 27/02 – Tarde- Tecnologia em Agroindústria/AUDITÓRIO**

13h00: Apresentação do curso e do corpo docente.

13h15-14h15: Palestra: Apresentação das atividades de Extensão desenvolvidas no curso. (Profa Gislaine Marques, Graduandas: Taiane Rodrigues e Isabele Melo)

14h15-15h15: Palestra: Apresentação das atividades de Pesquisa desenvolvidas no curso. (Profa Gislaine Marques, Egressos: Luciana Martins e Beatriz Rodrigues, Graduandos: Maria Clara Freire, Lucivaldo Macário e Aline Linhares)

15h30-16h30: Oficina 1: Produção de Sorvete Visa mostrar o procedimento de produção do sorvete no âmbito industrial. Assim os discentes poderão entrar em contato com conteúdo prático do curso. (Profa Claudia, Graduandas: Edvane Alves, Tatiane Araújo e Andréia Sales)

16h30-17h30: Oficina 2: Aproveitamento integral da banana Visa mostrar ao discente as inúmeras possibilidades de trabalhar com esse fruto, bem como visualizar o formato das futuras aulas práticas que os mesmos terão durante o curso. (Profa. Rafaela, Graduandas: Aline Araújo e Rodrigo Moraes)

Dia 27/02- Noite- Tecnologia em Gastronomia (Responsável: Profª Luanny)/ LABORATÓRIO

18h30 às 21h00: Oficina de Caldo Verde

Responsável: Professora Mônica do Vale;

21h00: Tour pelo Campus -

Responsáveis: Profª Luanny e alunos veteranos do curso

- ✓ **Dia 26/02 – Noite- Licenciatura em Química/ AUDITÓRIO**

18h30: Acolhida/Boas Vindas/ Vídeo Institucional (DG/DE)

19h00: Centro de Controle Acadêmico (CCA)

19h30: Assistência Estudantil e Auxílios (AE)

20h00: Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP)

20h30 - 20h40: INTERVALO

20h40: Biblioteca

21h00: Incubadora do campus

21h20: Setor de Extensão

21h40: Setores: Comunicação e Tecnologia da Informação (T.I)

22h00: Previsão de término

- ✓ **Dia 27/02 – Noite- Licenciatura em Química/ AUDITÓRIO**

Curso de Química (Responsável: Coordenação de curso)

18h30: Apresentação da Coordenação do curso

19h00: Apresentação de professores do curso

19h30: Mercado de trabalho na área de Química - Prof. Estevão Bombonato

20h30: Relato de experiência com o egresso Francisco Eduardo Holanda Lima

Tour pelo Campus