

**PLANO DE AÇÕES/METAS -2023**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO**  
**EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

# **COORDENAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – PLANO DE AÇÕES/METAS, ANO DE 2023**

## **1. CARACTERIZAÇÃO DO CURSO**

O curso de Engenharia de Alimentos da UNILAB surgiu buscando dar continuidade ao estudo da cadeia de produção de alimentos de base ecológica, desenvolvida pelo Instituto de Desenvolvimento Rural (IDR). A partir da adoção e disseminação de práticas e conceitos de produção sustentável, aliando aspectos relacionados ao beneficiamento, comercialização e consumo de alimentos saudáveis, e da valorização dos circuitos agroalimentares curtos, por meio da aproximação entre produtores e consumidores. O curso apresenta um diferencial ao buscar inovar a visão convencional da industrialização de alimentos, a partir do conhecimento e respeito a origem da matéria-prima e dos agentes envolvidos em sua produção, manipulação, manutenção da qualidade e funcionalidade dos produtos, da satisfação aos anseios dos consumidores, cada vez mais exigentes e preocupados com a aquisição de uma alimentação saudável e consumo consciente. Tem por objetivo principal formar profissionais capacitados ao desempenho das atividades referentes à indústria de alimentos; acondicionamento, preservação, distribuição, transporte e abastecimento de produtos alimentares; seus serviços afins e correlatos.

Neste sentido, o corpo docente e técnico do curso vem trabalhando em conjunto, atuando em diversas ações no âmbito do ensino, pesquisa e extensão, buscando contribuir para a melhoria da qualidade acadêmica do curso, além de propiciar maior permanência e êxito dos discentes.

O curso iniciou-se no semestre letivo de 2021.2, durante o primeiro semestre do ano de 2022, com a entrada de 18 alunos. A entrada de alunos no curso ocorre de forma semestral, sendo ofertadas ao total 80 vagas, divididas igualmente entre alunos brasileiros e estrangeiros oriundos dos países parceiros de língua portuguesa. O curso tem duração de 5 anos, possuindo uma carga horária total de 3.850 horas.

## **2. METAS GERAIS:**

Exercer as atribuições próprias da unidade, em conformidade com o art. 64 do Estatuto da UNILAB.

### **Prioridades da gestão:**

- I. Atuar para garantir a oferta de componentes curriculares;
- II. Articular a contratação de novos professores da área de engenharia de alimentos.
- III. Atuar para a melhoria da infraestrutura dos laboratórios já existentes e demais instalações referentes ao curso de Engenharia de Alimentos.
- IV. Articular a aquisição de materiais, equipamentos, reagentes, móveis e utensílios para equipar os laboratórios já existentes.
- V. Articular a construção de novos laboratórios específicos da área de engenharia de alimentos.
- VI. Promover calendário de eventos voltados ao curso.
- VII. Buscar parcerias e convênios para realização de visitas técnicas, eventos, estágio supervisionado, atividades de pesquisa e extensão.
- VIII. Aprovar o regimento do colegiado do curso.
- IX. Atuar para a definição dos membros do NDE e colegiado do curso.

### **3. METAS ESPECÍFICAS:**

- I. Manter um contato mais próximo e acolhedor com os discentes, ouvindo, e, dentro do possível, resolvendo ou encaminhando as suas demandas.
- II. Estimular e promover a realização de visitas técnicas e aulas de campo.
- III. Divulgar e estimular a participação dos alunos nos diversos editais de monitoria, pesquisa e extensão ofertados pela Instituição.
- IV. Estimular a criação de projetos e atividades de extensão relacionadas à engenharia de alimentos.
- V. Fomentar entre alunos e professores a realização de eventos na área de engenharia de alimentos dentro da Instituição.
- VI. Realizar reuniões periódicas a fim de se democratizar as discussões sobre as ações e questões pertinentes ao curso e dar publicidade as mesmas por meio da publicação de Atas.
- VII. Atuar para uma maior divulgação do curso nos meios de comunicação, mídias sociais, eventos e municípios da região.
- VIII. Planejar a oferta dos componentes curriculares.

## 4. DETALHAMENTO DAS AÇÕES

### 4.1 Equipe e atribuições

A equipe da coordenação do curso de Engenharia de Alimentos é formada por três pessoas (Tabela 1), distribuídas em locais de trabalho distintas. A secretaria está lotada no campus das Auroras, sala 204, já a coordenação encontra-se na sala 202, ambas no bloco B.

**Tabela 1:** Equipe, função e principais atividades exercidas

| Nome                    | Função                               | Principais Ações                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jaqueline Sgarbi Santos | Coordenadora                         | Atendimento a discentes e docentes, organização de reuniões colegiadas para deliberação de assuntos de interesse do curso, planejamento das ofertas de componentes curriculares.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Marina Cabral Rebouças  | Vice-coordenadora                    | Atendimento a discentes e docentes, levantamento das necessidades de aquisição de equipamentos, utensílios e itens consumíveis.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Midana Cá               | Apoio administrativo (colaboradores) | Para estudantes: <ul style="list-style-type: none"><li>- Realização de matrícula;</li><li>- Declarações para renovação de visto, carteirinha, para mestrado (em média 10 declarações por mês);</li><li>- Solicitações de aproveitamento de disciplina;</li><li>- Solicitações de segunda chamada;</li><li>- Abertura de processo de colação de grau;</li><li>- Organização da SEMAGRI (solicitações de espaço, equipamentos, materiais);</li><li>- Organização da SEMAGRI (solicitações de espaço, equipamentos, materiais);</li><li>- Solicitação de ajuda de custo e prestação de contas.</li></ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Para professores:<br>- Declarações para palestrantes;<br>- Declaração para defesa de TCC;<br>- Solicitações para reservas de salas;<br>- Solicitações de transporte;<br>- Impressões de provas |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## **4.2 Corpo Docente**

Atualmente, atuam no curso 15 professores em regime de Dedicação Exclusiva, sendo que 3 destes com formação em engenharia de alimentos, oriundos de concurso público realizado para suprir as demandas iniciais de disciplinas do curso.

## **4.3 Corpo Discente**

O curso conta com 58 alunos ativos, distribuídos nos três primeiros semestres do curso.

## **4.4 Colegiado de curso**

Atualmente, uma comissão designada mediante a Portaria IDR nº 07, de 27 de fevereiro de 2023 está redigindo o regimento do colegiado do Curso. Após aprovação do referido regimento e nomeação de seus membros mediante portaria, é que será possível relatar sobre a sua quantidade de membros. Devido a este fato, os membros atuais do colegiado são todos os professores que atuam no curso, que se reúnem em uma frequência bimestral, ou conforme a necessidade.