

PLANO DE AÇÕES/METAS -2024
COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO
EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

COORDENAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – PLANO DE AÇÕES/METAS, ANO DE 2024

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 e cálculo.
- 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/aquisição 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.

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 pesquisa e 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. Institucionalizar o Colegiado e NDE do Curso.
- VII. Aprovar o Regimento interno do Colegiado do Curso.
- 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
Marina Cabral Rebouças	Coordenadora	Atendimento a discentes e docentes, organização de reuniões colegiadas para deliberação de assuntos de interesse do curso, planejamento das ofertas de componentes curriculares.
Jaqueline Sgarbi Santos	Vice-coordenadora	Atendimento a discentes e docentes, levantamento das necessidades de aquisição de equipamentos, utensílios e itens consumíveis.
Rachel Fernandes da Silva Oliveira	Secretária do curso	Para estudantes: - Realização de matrícula; - Declarações para renovação de visto, carteirinha, para mestrado (em média 10 declarações por mês); - Solicitações de aproveitamento de disciplina; - Solicitações de segunda chamada; - Abertura de processo de colação de grau; - Organização da SENALU (solicitações de espaço, equipamentos, materiais); - Solicitação de ajuda de custo e prestação de contas. Para professores: - Declarações para palestrantes;

		- Declaração para defesa de TCC; - Solicitações para reservas de salas; - Solicitações de transporte; - Impressões de provas
--	--	---

4.2 Corpo Docente

Atualmente, atuam no curso 12 professores lotados no IDR em regime de Dedicação Exclusiva, sendo que 6 destes com formação em engenharia de alimentos, oriundos de concurso público realizado para suprir as demandas de disciplinas do curso.

4.3 Corpo Discente

O curso conta com 84 alunos ativos, distribuídos entre os 5 semestres do curso.