

RELATÓRIO DE GESTÃO-2022
COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO
EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

COORDENAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – RELATÓRIO DE GESTÃO, ANO DE 2022

Em virtude do curso ter se iniciado no ano de 2022 não houve a necessidade de apresentação do plano de metas do curso, não sendo possível portanto, se fazer um relato dos objetivos e metas alcançados.

DETALHAMENTO DAS ATIVIDADES

1. CARACTERIZAÇÃO DO CURSO

1.1 O Curso de Engenharia de Alimentos da Unilab

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.

1.2 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: - 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 SEMAGRI (solicitações de espaço, equipamentos, materiais); - Organização da SEMAGRI (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
--	--	---

1.3 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.

1.4 Corpo Discente

O Curso de Engenharia de Alimentos iniciou-se no ano de 2022, no semestre letivo 2022.2, com o ingresso de 20 alunos, sendo destes 11 estrangeiros e 9 brasileiros. Nos semestres seguintes, 2022.1 e 2022.2, ingressaram 23 e 25 alunos, respectivamente.

Atualmente, o curso conta com 58 alunos ativos, 7 pendentes de matrícula e 5 que se transferiram para a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

Quantos alunos estrangeiros no total e quais nacionalidades.

1.4 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.

2. AÇÕES COMPLEMENTARES

Com o objetivo de integrar alunos e professores do curso, bem como iniciar a apresentação de temáticas e conteúdos pertinentes a área técnica e específica da engenharia de alimentos, a coordenação promoveu diversas atividades e eventos juntos aos discentes.

- **1º Encontro de Engenharia de Alimentos: Cultura e Tradição à Mesa:**

Em comemoração ao dia mundial da alimentação, dia 16 de outubro, foi promovido um evento junto aos estudantes intitulado “1º Encontro de Engenharia de Alimentos: Cultura e Tradição à mesa”, com o objetivo de apresentar a cultura alimentar do Brasil e dos países lusófonos de origem dos alunos do curso. No evento os estudantes realizaram apresentações sobre a cultura alimentar brasileira, do Maciço de Baturité, do Ceará, de Angola, Moçambique e Guiné Bissau. O evento foi realizado no dia 10 de novembro e contou com a participação dos alunos do 1º e 2º semestres, além de alunos do curso de Agronomia.

COLOCAR IDA A SEAL

COLOCAR PALESTRA DO CONSAN

