

RELATÓRIO DE GESTÃO-2023
COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO
EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

COORDENAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – RELATÓRIO DE GESTÃO, ANO DE 2023

O ano de 2023 foi um ano de muito crescimento para o curso de engenharia de alimentos visto que começou a ganhar estruturas e recursos humanos para o desenvolvimento de suas atividades.

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

No ano de 2023 ingressaram no curso os seguintes professores: Jorgiane da Silva Severino Lima, Thayane Rabelo Braga Farias e Luciana Gama de Mendonça.

1.4 Corpo Discente

No ano de 2023, o curso contou com a 2 entradas totalizando 66 alunos distribuídos da seguinte maneira:

- 20 internacionais
- 46 brasileiros

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 ao discentes.

2.1 Semana de Engenharia de Alimentos (Senalu)

A primeira edição da Semana de Engenharia de Alimentos (Senalu) ocorreu de 30 de outubro a 1º de novembro de 2023, também no campus das Auroras. A Semana da Agricultura e Engenharia de Alimentos da Unilab também ocorre anualmente no campus das Auroras