

RELATÓRIO DE GESTÃO-2024
COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO
EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

COORDENAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – RELATÓRIO DE GESTÃO, ANO DE 2024

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
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
--	--	------------------------

1.3 Corpo Docente

Atualmente, atuam no curso 15 professores lotados no IDR em regime de Dedicção Exclusiva, sendo que 7 destes com formação em engenharia de alimentos, oriundos de concurso público realizado para suprir as demandas iniciais de disciplinas do curso. Há ainda a contratação de mais 2 professores para as áreas de cálculo e física em fase de conclusão, que se somarão a 1 professor já contratado para as mesmas áreas.

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. No ano de 2023, houve o ingresso de 26 alunos no primeiro semestre e 18 na segunda. Em 2024, semestre 2024.1, ingressaram 22 alunos.

Atualmente, o curso conta com 103 alunos ativos.

1.4 Colegiado de curso

Atualmente, o colegiado do curso conta com a participação de 10 membros, sendo destes 8 professores, 1 representante TAE e 1 representante discente, conforme portarias nº IDR nº 12, de 28 de fevereiro de 2024 e IDR nº 63, de 22 de outubro de 2024. O regimento do curso foi aprovado pelos seus membros, bem como pelo conselho do IDR, estando, atualmente, tramitando nas demais instâncias da universidade.

1.5 NDE

O curso possui um Núcleo Docente Estruturante que conta com 7 membros, nomeados mediante PORTARIA IDR No 11, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2024.

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.

- **2ª Semana do Curso de Engenharia de Alimentos da Unilab:**

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.

- **Aquisição de equipamentos e materiais de consumo de laboratório**

A coordenação, juntamente com alguns membros do corpo docente e TAE, atuou para definição de lista de equipamentos e insumos necessários para equipar os laboratórios de alimentos, bem como iniciou os trâmites burocráticos para a sua aquisição. Destaca-se que no ano de 2024 foram adquiridos itens de materiais de consumo que totalizaram o valor de R\$ 13.526,28 e que constam no processo SEI nº 23282.002993/2023-35. Além disso, atuou para que a verba não utilizada no referido processo pudesse ser utilizada para aquisição mais itens consumíveis, o que foi acatado pela gestão do IDR e demais instâncias superiores e constam no processo SEI nº 23282.007331/2024-32. A aquisição dos itens para utilização do valor (R\$ 14,325,91) que consta no processo SEI nº 23282.007331/2024-32, encontra-se paralizado, aguardando liberação de verba, mas, no entanto, encontra-se com toda a lista de itens, cotação e ETP finalizados, faltando somente a liberação da verba.

- **Reforma dos laboratórios**

A coordenação atuou, junto a direção e corpo docente, para definição dos leiautes adequados as laboratórios que se encontravam em processo de construção/reforma. Também atuou para que mais um laboratório fosse construído, utilizando-se uma área que inicialmente havia sido destinada para outra finalidade. Desta forma, o curso hoje conta com 5 laboratórios didáticos, sendo eles: Laboratório de Análise Sensorial, Laboratório de Tecnologia do Leite, Laboratório de Tecnologia de Carnes e Pescado, Laboratório de Inovação para Embalagens Sustentáveis para Alimentos e Laboratório de Tecnologia de Produtos Vegetais.