



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA - UNILAB

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL-IDR

COORDENAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS-CCEA

PLANO DE AÇÕES/METAS- 2025
COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO
EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

COORDENAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS PLANO DE AÇÕES/METAS-ANO DE 2025

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, desenvolvido 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, programação, desenho técnico e ciência e tecnologia 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/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. 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. Planejar a oferta dos componentes curriculares.
- VIII. Atuar para fortalecer o caráter de extensão das disciplinas de Práticas Integradoras.

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 distintos. 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: <ul style="list-style-type: none">- 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;

		<ul style="list-style-type: none">- Organização da SENALU (solicitações de espaço, equipamentos, materiais);- Solicitação de ajuda de custo e prestação de contas. <p>Para professores:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 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.

4.3 Corpo Discente

O curso conta com 106 alunos ativos, distribuídos entre os 7 semestres do curso.

4.4 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.