



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- 2026
COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO
EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

COORDENAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – PLANO DE AÇÕES/METAS

ANO DE 2026

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. Conscientizar os/as docentes para a importância do ENADE para a qualidade do curso e seus conceitos frente aos órgãos reguladores;
- II. Fortalecer o Programa CAJU (Conexões Alimentares: Uma Jornada Unilab);
- III. Trabalhar para aumentar os números de entrada de estudantes;
- IV. Atuar para melhorar a retenção de alunos/as no curso;
- V. Estabelecer um contato mais direto com os alunos de cada um dos semestres;
- VI. Atuar para garantir a oferta de componentes curriculares;
- VII. Articular a contratação de novos professores da área de engenharia de alimentos, programação, desenho técnico e ciência e tecnologia de alimentos.
- VIII. Atuar para a melhoria da infraestrutura dos laboratórios já existentes e demais instalações referentes ao curso de Engenharia de Alimentos.
- IX. Articular a aquisição de materiais, equipamentos, reagentes, móveis e utensílios para equipar os laboratórios já existentes.
- X. Articular a construção/aquisição de novos laboratórios específicos da área de engenharia de alimentos.
- XI. Promover calendário de eventos voltados ao curso.
- XII. Buscar parcerias e convênios para realização de visitas técnicas, eventos, estágio supervisionado, atividades de pesquisa e extensão.

3. METAS ESPECÍFICAS:

- I. Atuar para que as disciplinas do curso adotem questões estilo ENADE nos seus planos de ensino;
- II. Promover reuniões periódicas com cada um dos semestres do curso, ter uma escuta ativa e atuar para resolver os problemas que surgirem;

- III. Promover, por meio do Programa CAJU, atividades nas escolas do Maciço de Baturité como forma de divulgar o curso na região e aumentar a entrada de alunos nacionais;
- IV. Ter reuniões específicas com os alunos dos semestre iniciais do curso, onde a evasão é maior, para tentar identificar os motivos de abandono do curso;
- V. Manter um contato mais próximo e acolhedor com os discentes, ouvindo, e, dentro do possível, resolvendo ou encaminhando as suas demandas.
- VI. Estimular e promover a realização de visitas técnicas e aulas de campo.
- VII. Divulgar e estimular a participação dos alunos nos diversos editais de monitoria, pesquisa e extensão ofertados pela Instituição.
- VIII. Estimular a criação de projetos e atividades de pesquisa e extensão relacionadas à engenharia de alimentos.
- IX. Fomentar entre alunos e professores a realização de eventos na área de engenharia de alimentos dentro da Instituição.
- X. 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.
- XI. Planejar a oferta dos componentes curriculares.
- XII. 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 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	<ul style="list-style-type: none"> - Atendimento a discentes e docentes; - Presidir o NDE do curso coordenando os trabalhos e propondo pautas; - Planejamento das ofertas de componentes curriculares; - Orientação de pedidos de trancamento de disciplinas; - Orientação de pedidos de regime especial; - Fornecer declarações a docentes e discentes; - Auxiliar os discentes e Centro Acadêmico na realização de eventos acadêmicos; - Atuar para a aquisição de equipamentos e insumos de aulas práticas; - Avaliar solicitações de consolidação de carga horária referentes a Atividades Complementares submetidas pelos alunos via Sigaa; - Avaliar solicitações de consolidação de carga horária referentes a Atividades de extensão submetidas pelos alunos via Sigaa; - Realizar matrículas de alunos em Estágio Supervisionado Obrigatório; - Avaliar e viabilizar solicitações de destrancamento de curso; - Encaminhar pedidos de ciência e providências de processos via SEI que dizem respeito ao curso; - Despachar solicitações enviadas para o e-mail da coordenação.

<p>Janaína Maria Martins Vieira</p>	<p>Vice-coordena dora</p>	<p>Atendimento a discentes e docentes, levantamento das necessidades de aquisição de equipamentos, utensílios e itens consumíveis.</p>
<p>Rachel Fernandes da Silva Oliveira</p>	<p>Secretária do curso</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoramento e resposta ao e-mail institucional da secretária do curso; - Auxiliar a coordenação no gerenciamento processual no Sistema Eletrônico de Informações - SEI; - Realizar matrícula curricular, ajustes, rematrículas, como também realizar matrícula das atividades TCC e ESO; - Cadastro e atualização de turmas, disciplinas e salas em sistemas institucionais (SIGAA/SISGEF); - Abertura e acompanhamento de processos de aproveitamento de disciplinas, equivalência e trancamento; - Apoio aos formandos em colação de grau, TCC; - Recebimento e conferência de documentação para conclusão de curso. - Emissão de declarações acadêmicas para discentes e docentes; - Agendamento, reserva de equipamentos e de espaços para realização de reuniões e eventos do curso; - Publicação de convites de reuniões, de comunicados e de avisos acadêmicos no SIGAA e em canais institucionais; - Abertura de processos de solicitação de ajuda de custo para discentes; - Emissão de GRU referente à ajuda de custo, quando necessário;

		- Atualização de planilhas de contatos de docentes e discentes do curso;
--	--	--

4.2 Corpo Docente

Atualmente, atuam no curso 19 professores lotados no IDR em regime de Dedicção Exclusiva, sendo que 9 destes com formação em engenharia de alimentos, oriundos de concurso público realizado para suprir as demandas do núcleo de formação específica e profissionalizante. O curso possui ainda 4 professores das áreas de Matemática, Física e Química que ministram aulas das disciplinas do núcleo de formação básica.

4.3 Corpo Discente

O curso conta com 142 alunos ativos, distribuídos entre os 9 semestres do curso.

4.4 Colegiado do curso

Atualmente, o colegiado do curso conta com a participação de 4 representantes docentes, com titulares e suplentes, 1 representante TAE e 1 representante discente, todas as representações com titulares e suplentes, conforme Portaria IDR n. 05, de 30 de janeiro de 2026.

4.5 NDE do curso

O NDE do curso conta com 7 membros, nomeados pelas portarias IDR n. 11, de 28 de fevereiro de 2024 e IDR n. 62, de 22 de outubro de 2024.