



**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**

**RELATÓRIO DE GESTÃO-2025**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO**  
**EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

## **COORDENAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – RELATÓRIO DE GESTÃO**

**ANO DE 2025**

### **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	<ul style="list-style-type: none"><li>- Atendimento a discentes e docentes;</li><li>- Presidir o NDE do curso coordenando os trabalhos e propondo pautas;</li><li>- Planejamento das ofertas de componentes curriculares;</li><li>- Orientação de pedidos de trancamento de disciplinas;</li><li>- Orientação de pedidos de regime especial;</li><li>- Fornecer declarações a docentes e discentes;</li><li>- Auxiliar os discentes e Centro Acadêmico na realização de eventos acadêmicos;</li><li>- Atuar para a aquisição de equipamentos e insumos de aulas práticas;</li><li>- Avaliar solicitações de consolidação de carga horária referentes a Atividades Complementares submetidas pelos alunos via Sigaa;</li><li>- Avaliar solicitações de consolidação de carga horária referentes a Atividades de extensão submetidas pelos alunos via Sigaa;</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar matrículas de alunos em Estágio Supervisionado Obrigatório;</li> <li>- Avaliar e viabilizar solicitações de destrancamento de curso;</li> <li>- Encaminhar pedidos de ciência e providências de processos via SEI que dizem respeito ao curso;</li> <li>- Despachar solicitações enviadas para o e-mail da coordenação.</li> </ul>
Janaína Maria Martins Vieira	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Monitoramento e resposta ao e-mail institucional da secretária do curso;</li> <li>- Auxiliar a coordenação no gerenciamento processual no Sistema Eletrônico de Informações - SEI;</li> <li>- Realizar matrícula curricular, ajustes, rematrículas, como também realizar matrícula das atividades TCC e ESO;</li> <li>- Cadastro e atualização de turmas, disciplinas e salas em sistemas institucionais (SIGAA/SISGEF);</li> <li>- Abertura e acompanhamento de processos de aproveitamento de disciplinas, equivalência e trancamento;</li> <li>- Apoio aos formandos em colação de grau, TCC;</li> <li>- Recebimento e conferência de documentação para conclusão de curso.</li> <li>- Emissão de declarações acadêmicas para discentes e docentes;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>- Agendamento, reserva de equipamentos e de espaços para realização de reuniões e eventos do curso;</li><li>- Publicação de convites de reuniões, de comunicados e de avisos acadêmicos no SIGAA e em canais institucionais;</li><li>- Abertura de processos de solicitação de ajuda de custo para discentes;</li><li>- Emissão de GRU referente à ajuda de custo, quando necessário;</li><li>- Atualização de planilhas de contatos de docentes e discentes do curso;</li></ul>
--	--	--

### **1.3 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.

### **1.4 Corpo Discente**

O curso conta com 142 alunos ativos, distribuídos entre os 9 semestres do curso. Destes, são 12 alunos/as provenientes do ano de entrada 2021, 22 alunos/as que entraram no ano de 2022, 30 alunos/as que entraram em 2023, 21 alunos/as que ingressaram em 2024, 37 alunos/as em 2025 e 20 em 2026.

### **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 IDR nº 12, de 28 de fevereiro de 2024, nº 50, de 02 de outubro de 2024 e nº 63, de 22 de outubro de 2024.

### **1.5 NDE**

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.

## **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.

- **3º Semana do Curso de Engenharia de Alimentos da Unilab:**

Em comemoração ao dia mundial da alimentação, dia 16 de outubro, foi promovida a III Semana do Curso de Engenharia de Alimentos da Unilab, intitulada “Avanços e Desafios na Indústria de Alimentos”. O evento foi realizado entre os dias 21 e 23 de outubro de 2025.

- **Contratação de novos docentes**

A coordenação do curso atuou, junto à Direção do IDR, para que fosse contratado um docente para a Área de Química. No dia 21 de julho, o Professor Bruno Amoni, aprovado em concurso do IEDS, foi contratado como docente do IDR, para atuar nas disciplinas de química do curso de engenharia de alimentos.

Além disso, a coordenação do curso, juntamente com a Direção do IDR, atuou para que novos professores fossem contratados, mediante concurso público, para os setores de estudo “Ciência e Tecnologia de Alimentos” e “Engenharia de Alimentos”. A coordenação levou a demanda para a Reitoria da Unilab em reunião realizada no dia 30 julho, na qual também estava presente a Direção do IDR.

- **Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso**

Durante todo o ano de 2025, a Coordenação do curso atuou, junto ao corpo docente e representantes do corpo discente e TAEs para reformular o PPC do curso. O trabalho da comissão foi finalizado no final de 2025 e encaminhado para tramitação nas demais estâncias da UNILAB. A tramitação do PPC pode ser observada no processo SEI nº 23282.401219/2020-61. A Comissão foi nomeada pelas Portarias IDR nº 14, de 05 de março de 2024, nº 38, de 28 de agosto de 2024, nº 43, de 10 de setembro de 2024, nº 58, de 15 de outubro de 2024 e nº 07, de 27 de fevereiro de 2025.

- **Preparação para visita do MEC de reconhecimento do curso**

A Coordenação atuou, junto ao NDE, para iniciar a organização da documentação do curso necessária para a visita de Reconhecimento do curso pelo MEC. Foram realizadas diversas reuniões, inclusive com a Profa. Andressa da CORAC, para que os professores pudessem ser conscientizados sobre a importância do seu engajamento e para que as atividades pudessem ser compartilhadas entre todos. A Coordenação compartilhou um pasta e dividiu os indicadores de avaliação entre todos os docentes para que os mesmo redigissem o texto necessário para explicar como aquele indicador é desenvolvido no curso.

- **Solicitação de estagiário de nível médio**

A Coordenação solicitou, junto a uma escola estadual do município de Redenção, um estagiário de nível médio do curso Técnico em Administração, para atuar junto a Secretaria de curso, na organização de alguns processos burocráticos do curso, como submissão de Atividades Complementares. Além disso, o estagiário ficou responsável por organização algumas documentações necessárias para a visita do MEC como declarações de monitoria, projetos de pesquisa e extensão, Programa Pulsar e SENALU.