

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DESOBRAL

De: Coordenação do Curso de Tecnologia em Alimentos

Data: 28/11/2018

Ref.: Registro de Ação – Plano de Permanência e Êxito

Prezadxs,

Venho por meio desta registrar ações desenvolvidas pela coordenação de Tecnologia em Alimentos que visem a permanência e êxito dos discente no referido curso, comungando assim com o Plano de Permanência e Êxito do IFCE.

Título da ação: Recepção dos Alunos Calouros de Tecnologia em Alimentos

Fator: F1 – Fatores Individuais

Med Inter: MI1

Procedimento para recepção dos alunos - DATA: 01/11/2018

Disciplinas/professores do dia da recepção:

Informática Básica – Prof. Antônio José

Introdução à Tecnologia – Prof. Dr. Eliardo Cavalcante

ATIVIDADES A SEREM REALIZADAS	
1	Realizar de preferência no dia posterior ao Fórum Institucional;
2	Entrar em contato com os professores do respectivo dia e informa-los da atividade a ser realizada. <u>Sugestão de texto para os e-mails dos respectivos professores do dia escolhido:</u> Prezados professores, No dia (XX de XXXX de 20XX) estaremos realizando a acolhida dos alunos do 1º semestre de Tecnologia em Alimentos e gostaria de contar com a colaboração de vocês permitindo que utilizássemos seus respectivos horários de aulas: Disciplina I (prof. XXXXX) - AB Disciplina II (prof. XXXXX) - CD

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DESOBRAL**

	<p>A acolhida é uma atividade já tradicional em nosso eixo e é de ótimos resultados pois é um dos primeiros contatos dos alunos com a Coordenação e professores do eixo.</p> <p>Durante a atividade é colhido as assinaturas dos presentes e posteriormente encaminha aos professores para inserir em seus diários. Ressalto que vocês devem registrar em seus diários esta atividade.</p> <p>Certo de sua colaboração deixo aqui meu agradecimento.</p> <p>Fico a disposição para qualquer dúvida.</p>	
3	Atualizar a apresentação que se encontra no Drive da Coordenação/pasta procedimentos início de semestre.	
4	Atualizar o roteiro da atividade (Anexo);	
5	Imprimir 35 cópias da matriz curricular para ser entregue aos alunos;	
6	Imprimir lista de frequência	
7	<p>Convidar a todos os professores que estejam presentes no momento da atividade.</p> <p>Socializar o roteiro da atividade com os professores e técnicos de laboratório do eixo de alimentos;</p> <p>Solicitar que os professores, caso possível, disponibilizem seus bolsistas para estarem nos laboratórios/plantas pilotos a fim de explicar as atividades realizadas por eles.</p> <p><u>Sugestão de texto para o email de convite aos professores do eixo</u></p> <p>Prezados professores,</p> <p>No dia (XX de XXXX de 20XX) estaremos realizando a acolhida dos alunos do 1º semestre de Tecnologia em Alimentos e gostaria de contar com a presença de vocês para que se apresentassem conforme edições anteriores</p>	

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
 CAMPUS DESOBRAL**

	<p>A acolhida é uma atividade já tradicional em nosso eixo e é de ótimos resultados pois é um dos primeiros contatos dos alunos com a Coordenação e professores do eixo.</p> <p>Segue em anexo a programação da acolhida.</p> <p>Certo da colaboração de vocês deixo aqui meu agradecimento.</p> <p>Fico a disposição para qualquer dúvida.</p>	
7	<p>Convidar previamente algum dos ex-alunos para dar um depoimento sobre sua formação a carreira;</p> <p>Ex aluno:</p> <p>Contato:</p> <p>Mini-currículo</p>	
8	<p>Verificar com a professora responsável pela planta piloto de panificação a possibilidade de termos um bolo decorado para confraternizar junto aos alunos</p>	
9	<p>Enviar a lista de frequência para os professores das aulas do dia da acolhida.</p>	
10	<p>Armazenar os registros fotográficos na nuvem.</p>	

ROTEIRO DA ACOLHIDA DOS ALUNOS DO 1º SEMESTRE 2018.2

HORÁRIO	ATIVIDADE
7:15 às 8:30	Apresentação do Curso/Coordenação
8:30 às 9:00	Apresentação dos professores
9:00 às 9:30	Intervalo
9:30 às 10:00	Depoimento do Ex-aluno
10:00 às 11:00	Visita pelos Laboratórios

Lanche: Prof. Dr. Eliardo Cavalcante

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DESOBRAL**

MATRIZ CURRICULAR – TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Semestre	Disciplina	Créditos
1° semestre	Química Geral e Orgânica	3
	Informática Básica	4
	Biologia	3
	Cálculo	3
	Introdução à Tecnologia	2
	Inglês Instrumental	2
	Estatística	3
2° semestre	Segurança do Trabalho	2
	Bioquímica Geral	3
	Química Analítica	3
	Microbiologia Geral	3
	Desenho Técnico	3
	Introdução à Tecnologia de Alimentos	2
	Metodologia do Trabalho Científico	2
	Física	2
3° semestre	Análise Sensorial	3
	Bioquímica de Alimentos	3
	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	2
	Química de Alimentos	4
	Higiene em Unidades Processadoras de Alimentos	2
	Microbiologia de Alimentos	3
	Introdução à Nutrição	3
4° semestre	Tecnologia de Pós-colheita	3
	Embalagens	2
	Tecnologia de Panificação	4
	Tecnologia de Açúcar, Cacau e Café	3
	Tecnologia de Óleos	3
	Desenvolvimento de Produtos com Restrições Nutricionais	1
	Produtos Orgânicos	1
	Tecnologia de Bebidas	3
5° semestre	Sociologia do Trabalho	2
	Tecnologia de Produtos das Abelhas	3
	Tecnologia de Pescado e Derivados	4
	Tecnologia de Carnes e Derivados	3
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	4
	Tecnologia de Leite e Derivados	4

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DESOBRAL

6° semestre	Gestão da Qualidade e Empreendedorismo	3
	Tratamento de Água e Resíduos na Indústria de Alimentos	3
	Impactos Ambientais na Indústria de Alimentos	3
	Desenvolvimento de Projeto Aplicado	2
	Toxicologia Aplicada aos Alimentos	2
	Técnicas de Supervisão na Indústria de Alimentos	2
	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	3
	Ética e Responsabilidade Social	2

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DE SOBRAL

REGISTROS FOTOGRÁFICOS 2018.2

Figura 01 – Ex-aluna Izabelly de Matos Ferreira em bate-papo com os calouros contando sua história no curso de Tecnologia em Alimentos.



Figura 02 – Ex-aluna Izabelly de Matos Ferreira em bate-papo com os calouros contando sua história no curso de Tecnologia em Alimentos.



Figura 03 – Professora Joyce Timbó na planta piloto de panificação recepcionando os calouros de Tecnologia em Alimentos.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DE SOBRAL



Figura 04 – Estagiárias da planta piloto de panificação recepcionando os calouros de Tecnologia em Alimentos e relatando suas experiências ao longo do curso de estágio.



Figura 05 – Bolo decorado preparado pelas estagiárias da planta piloto de panificação sob a orientação de professora Joyce Timbó e oferecido aos alunos calouros do curso de

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DE SOBRAL

Tecnologia em Alimentos,



Figura 06 – Professores Eliardo Cavalcante, Joyce Timbó e os alunos da turma 2018.2 de Tecnologia em Alimentos,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DE SOBRAL

Cordialmente,



Professor Dr. Eliardo Cavalcante
Coordenador do Curso Tecnologia em Alimentos