

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

PLANO DE AÇÃO DO COORDENADOR

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Tecnologia em Alimentos

Coordenador: Dr. Carlos Eliardo Barros Cavalcante

Campus: Sobral

Período que será implementado: 21 de janeiro de 2019 à 21 de janeiro de 2020

1. Apresentação

O curso superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal do Ceará (IFCE – *Campus* Sobral), localizado na Avenida Doutor Guarani N°: 317 CEP: 62042030, Sobral/CE, visa atender às demandas nas áreas potenciais relacionadas à produção agroalimentar, qualificando profissionais de nível superior para desenvolver tecnologias na transformação de alimentos e bebidas, desenvolver novos produtos, apoiar e atender órgãos governamentais, elaborar projetos agroindustriais e outras atividades afins, no intuito de manter uma economia sustentável.

O curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFCE, *Campus* Sobral, foi criado por meio da portaria n° 14 de 15/09/2008 e reconhecido por meio da portaria MEC n° 270 de 13/12/2012, publicada no DOU de 17/12/2012. São oferecidas 70 vagas, com duas oportunidades de ingresso anuais (35 vagas em cada semestre letivo), por meio do SiSU.

O curso funciona em período integral com os seguintes horários: matutino (das 7h15 às 11h30) e vespertino (das 13h15 às 17h30). A integralização do curso é feita em sete períodos (semestres), sendo o último estágio supervisionado, com duração mínima de 360 horas, mandatório para a obtenção do diploma de Tecnólogo.

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

O coordenador do curso, professor Carlos Eliardo Barros Cavalcante, possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará - UFC (2007), Mestrado em Tecnologia de Alimentos, também pela UFC (2010) e Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (2016) pela mesma instituição. O coordenador está no IFCE desde 2012 e na coordenação do curso desde 2018.

Atualmente, o curso possui 160 estudantes regularmente matriculados, sendo 33 do sexo masculino e 127 do sexo feminino.

2. Objetivo geral

Fortalecer a identidade do estudante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos como profissional relevante para a sociedade e a identidade do próprio Curso na Região, através do fomento ao seu desenvolvimento social, político, cultural e ético.

3. Objetivos específicos

- Identificar o perfil socioeconômico e cultural do estudante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.
- Estimular os alunos ingressantes a conhecerem e valorizarem o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.
- Proporcionar interações do aluno com o mundo de trabalho para a atuação do Tecnólogo em Alimentos.
- Estimular a responsabilidade social, política, cultural e ética da profissão nos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.
- Diminuir os índices de evasão no primeiro ano do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

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

4. Cronograma de execução

Ação	Período	Indicador de Desempenho
Identificar o perfil socioeconômico e cultural dos estudantes do Curso.	fevereiro	Relatório do perfil socioeconômico e cultural dos estudantes do Curso.
Mapear as percepções discentes sobre o ambiente de ensino aprendizagem e sobre a organização do Curso, do currículo e atividades docentes.	fevereiro	Relatório consignado no levantamento das percepções discentes sobre o ambiente de ensino aprendizagem e sobre a organização do curso, do currículo e atividades docentes.
Identificar o grau de identificação e o sentimento de valorização dos alunos junto ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.	maio e novembro	Relatório consignado no levantamento da percepção sobre o grau de identificação e o sentimento de valorização dos alunos junto ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.
Ampliar e fortalecer programas socioeducativos que visem o acolhimento e a integração dos estudantes ingressantes para viabilizar o processo de adaptação e favorecer o vínculo com a instituição	maio e novembro	Relatório de registro da Recepção dos alunos calouros turma 2019.1 e 2019.2.
Realizar ações que estimulem o sentimento de valorização e identificação dos estudantes com o curso de Tecnologia em Alimentos.	março à dezembro	Relatório de registro de ações com foco na valorização do curso e desenvolvimento da responsabilidade social, política, cultural e ética da profissão nos alunos.
Implementar ações de integração e pedagógicas que fortaleçam o ambiente acadêmico enquanto espaço acolhedor, colaborativo, estimulador da aprendizagem e inclusivo.	março à dezembro	Relatório de registro de ações com foco na valorização do curso e desenvolvimento da responsabilidade social, política, cultural e ética da profissão nos alunos.
Promover a formação cidadã e o desenvolvimento autônomo e coletivo dos estudantes do Curso de Tecnologia em Alimentos.	março à dezembro	Relatório de registro de ações com foco na valorização do curso e desenvolvimento da responsabilidade social, política, cultural e ética da profissão nos alunos.
Realizar campanhas de conscientização sobre a relevância do Curso de Tecnologia em Alimentos, enfocando as perspectivas do mundo do trabalho nas áreas do curso e de crescimento profissional.	março à dezembro	Relatório de registro de ações com foco na valorização do curso e desenvolvimento da responsabilidade social, política, cultural e ética da profissão nos alunos.

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

Realizar palestras e/ou mesas redondas com profissionais da área, conselhos de classe CREA e CRQ para motivar e esclarecer as atividades profissionais.	março à dezembro	Relatório de registro de ações com foco na valorização do curso e desenvolvimento da responsabilidade social, política, cultural e ética da profissão nos alunos.
---	------------------	---

5. Avaliação do Plano de Ação do Coordenador de Curso

A avaliação do Plano de Ação do Coordenador ocorrerá no início e fim de cada semestre através de relatório de auto avaliação quanti e qualitativa das ações junto aos discentes quanto ao nível de identificação e sentimento de valorização com o curso. Espera-se com isso diminuir, ao longo dos semestre 2019.1 e 2019.2, os índices de evasão nos dois primeiros semestres do curso de Tecnologia em Alimentos.


Carlos Eliardo Barros Cavalcante
PROFESSOR EBTT
2677677

Dr. Carlos Eliardo Barros Cavalcante
Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos
SIAPE: 26776777