



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ

**Plano de Ação da Coordenadora do Curso**

**DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO**

Curso: Tecnologia em Alimentos

Coordenador (a): Séfura Maria Assis Moura

*Campus*: Limoeiro do Norte-CE

Período que será implementado: Janeiro a Dezembro de 2020

**1. Apresentação**

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos no IFCE-*Campus* Limoeiro do Norte deu início com a Resolução N° 016, de 03 de outubro de 2008 - que aprova o regulamento da migração dos alunos do CENTEC de Limoeiro do Norte e Sobral para o CEFETCE. Ato de autorização do MEC: Alimentos de Origem Vegetal - Portaria N° 481, de 09/02/2006 - DOU de 10/02/2006/ Alimentos de Origem Animal - Portaria N° 478, de 09/02/2006 - DOU de 10/02/2006. Aditamento dos Cursos de Alimentos de Origem Animal e Alimentos de Origem Vegetal em Tecnologia em Alimentos - Portaria N° 349, de 23/07/2008 - DOU de 24/07/08.

O Curso é estruturado em 07 semestres letivos com Componentes Curriculares, Atividades Complementares e Estágio Supervisionado, organizados de forma a atender aos três núcleos: Formação Básica, Profissionalizante e Específica, que estão contidos nas Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo, para serem desenvolvidos de forma integrada no decorrer de todo o curso.

No Projeto do Curso são destinados 09 Componentes Curriculares para o Núcleo de Conteúdos Básicos, perfazendo um total de 500 h, significando um percentual de 20,16 % da carga horária do Curso e 22 Componentes Curriculares para o Núcleo de Conteúdos Profissionalizantes, que tem por objetivo conferir conhecimento e habilitações no que se refere aos fundamentos, aos sistemas e aos processos da especialidade, representando 60,48% do total da carga horária do curso, correspondendo a 1.500 h. O Núcleo de Conteúdos Específicos se constitui em extensões e aprofundamentos do Núcleo Profissionalizante, bem como de outros destinados a caracterizar a modalidade Tecnologia em Alimentos. Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais, esses conteúdos, consubstanciam o restante da carga horária total do curso, os 16,137 % que correspondem a 400 h.

Atualmente são 99 alunos matriculados. O Curso de Tecnologia em Alimentos apresenta alta empregabilidade. Nossos alunos estão sendo aprovados em seleções de mestrado e doutorado, em concursos públicos, atuando nas áreas de economia industrial, de gestão de empresas e de fábricas e sistemas de produção em processos de alimentos.

Desde 2017 vem sendo desenvolvido o Projeto EMA (Escola de Magia Alimentar), com ações realizadas no combate a evasão e a retenção.

Tendo em vista a necessidade de continuar as atividades de manutenção e desenvolvimento do curso, ações são tomadas em busca da manutenção da qualidade do ensino.

## **2. Objetivo geral**

Promover ações para o aumento da qualidade do ensino, visando também a redução dos níveis de retenção e evasão no Curso.

## **3. Objetivos específicos**

- Cumprir as atividades previstas na Nota Técnica nº 2/2017, que estabelece as atribuições do Coordenador do Curso do IFCE.
- Ofertar disciplinas com maior número de alunos retidos, garantindo a saída do aluno num menor intervalo de tempo.
- Buscar parcerias de estágio.

- Lançar novas oportunidade de extensão e pesquisa.
- Reformular o Projeto Pedagógico do Curso, modificando a carga horária das disciplinas, pré-requisitos, oferta de disciplinas, atividades complementares e estágios.
- Padronizar os processos acadêmicos respondendo às demandas do IFCE campus Limoeiro do Norte.
- Enfatizar a importância do ENADE, orientando os discentes quanto ao preenchimento do questionário e prova.
- Realizar reuniões periódicas com os docentes e discentes com a finalidade de detectar as possíveis causas e/ou fatores promotores da evasão e/ou do insucesso dos alunos tanto em relação as disciplinas como em relação ao estágio supervisionado.
- Aumentar a visibilidade da EMA (Escola de Magia Alimentar).

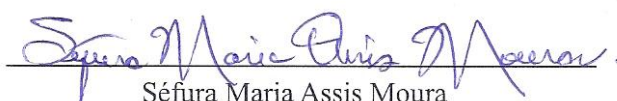
#### 4. Cronograma de execução

<b>Ação</b>	<b>Período</b>	<b>Indicador do desempenho</b>
Ofertar disciplinas com maior número de alunos retidos	Janeiro a Dezembro	Relatório do Controle Acadêmico
Buscar parcerias de estágio	Janeiro a Dezembro	Número de alunos em situação de estágio
Incentivar os professores e alunos no desenvolvimento das atividades de extensão	Janeiro a Dezembro	Projetos cadastrado no SIGPROEXT
Incentivar a solicitação de bolsas de pesquisa	Janeiro a Julho	Projetos aprovados no PIBIC e PIBIT
Estabelecer modelos que facilitem a padronização de processos como PIT,	Janeiro a Dezembro	Processos padronizados e legislações compreendidas e respeitadas nestes

RIT e Planejamento estruturado		processos
Trabalhar em prol da constante alimentação dos diários no sistema acadêmico	Janeiro a Dezembro	Diários alimentados no período correto
Responder as demandas institucionais em tempo hábil	Janeiro a Dezembro	E-mails de respostas às solicitações
Desenvolver a XI Semana da Alimentação	Janeiro a Dezembro	XI Semana da Alimentação concluída
Acompanhar a carga horária dos professores do curso	Janeiro a Dezembro	Todos os professores com carga-horária entre 10 e 20 h semanais de aula
Recompôr o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e do Colegiado	Fevereiro a Dezembro	Atualização da Portaria
Reformular o Projeto Pedagógico do Curso (PPC)	Fevereiro a Dezembro	Reuniões com NDE e emissão do novo PPC para o CONSUP
Divulgar o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE)	Setembro e Outubro	Reuniões com os discentes
Reformular o PPC do Curso	Janeiro a Dezembro	Projeto Político Pedagógico Reformulado
Realizar reuniões periódicas com o Colegiado e com os professores	Janeiro a Dezembro	Atas das reuniões
Aumentar o número de ações associadas à EMA (Escola de Magia Alimentar)	Janeiro a Dezembro	Fotos, eventos e relatórios que atestem a visibilidade

#### **4. Avaliação do Plano de Ação de Coordenador de Curso**

A avaliação será realizada a partir da verificação e análise dos indicadores de desempenho, além do retorno por parte dos docentes e discentes quanto as ações desenvolvidas.



Séfura Maria Assis Moura  
Coordenadora Substituta do Curso  
de Tecnologia em Alimentos  
IFCE - *campus* Limoeiro do Norte