



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 2021

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 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, 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 de 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.

De acordo com o IFCE em Números, em 2020.1 estão matriculados no Curso de Tecnologia em Alimentos 103 alunos, constando 4 alunos retidos,

O Curso de Tecnologia em Alimentos apresenta alta empregabilidade. Nossos alunos estão sendo admitidos em seleções de mestrado e doutorado, em concursos públicos, além de atuarem no setor privado, nas áreas de economia industrial, de gestão de empresas e em sistemas de produção em processos de alimentos. Tendo em vista a continuidade das atividades de manutenção e desenvolvimento do curso, são tomadas ações constantes em busca do aprimoramento da qualidade do ensino.

Desde o ano de 2017 vem sendo desenvolvido o Projeto EMA (Escola de Magia Alimentar), com ações realizadas no intuito de promover o sentimento de acolhimento e pertencimento, auxiliando no combate a evasão.

2. Objetivo geral

Promover ações que viabilizem o aumento da qualidade do ensino e contribuam para o crescimento do rendimento acadêmico dos alunos, privilegiando a redução dos níveis de retenção e evasão no curso, e a formação de profissionais qualificados e éticos.

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 extras e regulares de forma remota, ou no formato presencial quando for possível, em virtude da pandemia do Corona Vírus, vislumbrando atender a demanda de alunos que aderiram ou não ao ensino remoto, e a redução do número de alunos retidos.
- Dar suporte aos docentes e discentes no planejamento e execução do ensino remoto;
- Orientar os docentes em relação aos processos institucionais necessários e inerentes a função docente, entre esses a elaboração do RIT e PIT;
- Buscar parcerias de estágio.
- Estimular as oportunidades de extensão e pesquisa.
- Promover as discussões sobre a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso, em relação a carga horária das disciplinas, pré-requisitos, oferta de disciplinas obrigatórias e optativas, atividades complementares e estágios.
- 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

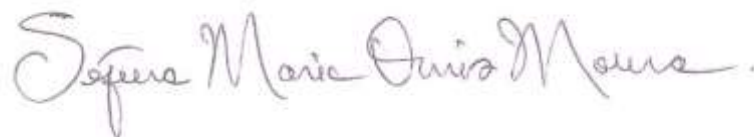
Ação	Período	Indicador do desempenho
Ofertar disciplinas extras, com maior número de alunos retidos, e procurando minimizar atrasos devido a pandemia	Janeiro a Dezembro	Relatório do Controle Acadêmico
Buscar parcerias de estágio	Janeiro a Dezembro	Número de alunos em situação de estágio
Incentivar os professores e alunos no	Janeiro a Dezembro	Projetos cadastrado no SIGPROEXT

desenvolvimento das atividades de extensão		
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, RIT e Planejamento estruturado	Janeiro a Dezembro	Reunião com os docentes do curso e orientações para o preenchimento e envio dos processos
Orientar para a constante alimentação dos diários no sistema acadêmico	Janeiro a Dezembro	Diários alimentados no período correto
Atender as demandas institucionais em tempo hábil	Janeiro a Dezembro	Respostas às solicitações
Realizar eventos, de forma remota ou presencial, para divulgar o curso e promover uma interação com a comunidade interna e externa	Janeiro a Dezembro	Realização da Semana da Alimentação e de outros eventos
Acompanhar a carga horária dos professores do curso	Janeiro a Dezembro	Todos os professores dentro dos limites de carga horária de aula
Promover reuniões sobre a reformulação do PPC do curso	Janeiro a Dezembro	Reuniões com NDE, Colegiado e Curso para revisão do PPC
Realizar reuniões periódicas com o Colegiado e com os professores	Janeiro a Dezembro	Atas das reuniões
Aumentar o número de ações associadas à EMA	Janeiro a Dezembro	Fotos, eventos e relatórios que atestem a visibilidade

(Escola de Magia Alimentar)		
-----------------------------	--	--

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, que em reuniões poderão discorrer sobre mudanças observadas e apreciar sobre as ações desenvolvidas.



Séfura Maria Assis Moura

(Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos)

Potencialidades e Fragilidades do Curso

São potencialidades do Curso:

- Corpo docente qualificado e bastante envolvido nas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão.
- A boa empregabilidade dos alunos em empresas regionais e nacionais, cujo campo de trabalho é essencial e em constante ascensão.
- Incentivo ao empreendedorismo presente em disciplina curricular e por parte dos professores.
- Possibilidades de estágio, com permanência dos alunos no local.
- Disponibilidade de infraestrutura de salas e laboratórios;
- Verticalização do Ensino na área de Produção Alimentícia com os Cursos Técnico, Tecnológico e Especialização Lato Sensu e Stricto Sensu.
- Aprovação dos alunos em concursos públicos e seleções.
- Participação dos alunos em Projetos de Extensão e Projetos de Iniciação Científica e Tecnológica.
- Participação de alunos em eventos nacionais e internacionais, se qualificando e divulgando o Curso.
- Recebimento de premiações do corpo docente e discente.

São fragilidades do Curso:

- Falta de insumos para as aulas práticas, ocasionando a compra de produtos pelos próprios professores e alunos das disciplinas.
- Falta de reagentes para as aulas práticas em Laboratório.
- Redução das visitas técnicas.
- Deficiência na manutenção de equipamentos e infra-estrutura dos Laboratórios e Plantas Piloto.
- Diminuição dos auxílios para os estudantes apresentarem trabalhos em eventos, minimizando a divulgação do Curso e da Instituição e enriquecimento curricular dos discentes.
- Diminuição do incentivo à capacitação de servidores e participação em eventos científicos.
- Deficiência de apoio técnico aos Laboratórios.
- Dificuldade na distribuição de salas de aulas.
- Climatização inadequada de alguns ambientes.