

**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 2020 à 21 de janeiro de 2021

**1. Apresentação**

O curso superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal do Ceará (IFCE – *Campus Sobral*), localizado na Avenida Doutor Guarani Nº: 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 nº 14 de 15/09/2008 e reconhecido por meio da portaria MEC nº 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 237 estudantes matriculados (total em curso + total egressos), sendo 54 do sexo masculino e 183 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 nos semestres 2020.1 e 2020.2.
- 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**

<b>Ação</b>	<b>Período</b>	<b>Indicador de Desempenho</b>
Identificar o perfil socioeconômico e cultural dos estudantes do Curso.	Fevereiro/Junho	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/Junho	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/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/Novembro	Relatório de registro da Recepção dos alunos calouros turma 2020.1 e 2020.2.
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.
Viabilizar a realização de visitas dos professores do Eixo à comunidades e/ou associações e/ou órgão governamentais e/ou empresas privadas para tratar de parcerias/projetos de interesse do Curso de Tecnologia de 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.

### **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 2020.1 e 2020.2, os índices de evasão nos dois primeiros semestres do curso de Tecnologia em Alimentos.

---

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