



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

**PLANO DE AÇÃO DO COORDENADOR**

**DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO**

Curso: Tecnologia em Alimentos.

Coordenador: Dra. Amanda Mazza Cruz de Oliveira.

*Campus:* Sobral.

Período que será implementado: 24 de janeiro de 2022 a 31 de dezembro de 2022.

**1. Apresentação**

O curso superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal do Ceará (IFCE), *campus* Sobral, foi criado por meio da Portaria nº 14, de 15/09/2008, e reconhecido pela Portaria MEC nº 270, de 13/12/2012, publicada no DOU de 17/12/2012 e funciona na Avenida Doutor Guarani nº: 317, CEP: 62042030, Sobral/CE.

O curso 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. Funciona em período integral, sendo os horários praticados: matutino (das 7h15 às 11h30) e vespertino (das 13h15 às 17h30). São oferecidas 70 vagas, com duas oportunidades de ingresso anuais (35 vagas em cada semestre letivo), por meio do SiSU, e sua integralização 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.

Eu, a atual coordenadora do curso, professora Amanda Mazza Cruz de Oliveira, sou Bacharel em Nutrição (2002) pela Universidade Estadual do Ceará - UECE, Especialista em Vigilância Sanitária de Alimentos (2003) pela Universidade Estadual do Ceará - UECE, Especialista em Docência na Educação Profissional, Científica e Tecnológica (2020) pelo Instituto Federal do Ceará – IFCE, Mestra em Tecnologia de Alimentos (2005) pela Universidade Federal do Ceará - UFC e Doutora em Biotecnologia (2011) pela Universidade Estadual do Ceará - UECE. Sou servidora pública desde 2008 e estou no IFCE desde 2014 e na coordenação do curso desde 15 de maio de 2020.

**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.

**3. Objetivos específicos**

- Promover um ambiente acolhedor para os estudantes ingressantes no curso e um ambiente propício ao desenvolvimento pessoal e intelectual a todos os discentes do curso;



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

- Estimular os discentes a conhecer o curso, se envolver em suas atividades e valorizá-lo, bem como dominar os temas relativos à profissão, desenvolvendo senso de responsabilidade, de relevância social e a consciência de classe;
- Divulgar o curso e a profissão junto à sociedade;
- Promover uma gestão participativa;
- Promover ações que colaborem na diminuição dos índices de evasão e retenção no curso.

#### 4. Cronograma de execução

<b>Ação</b>	<b>Período</b>	<b>Indicador de Desempenho</b>
1. Promover, fortalecer e/ou apoiar ações de acolhimento e integração dos estudantes ingressantes, facilitando o processo de adaptação e de fortalecimento de vínculo com a instituição.	Janeiro a dezembro	Criação e manutenção de grupo de WhatsApp e/ ou Sala de aula virtual com os novatos ou outro meio de comunicação virtual; Evento de recepção dos calouros; Registro de atendimentos; Estímulo aos docentes sobre horário de atendimento aos estudantes
2. Promover, fortalecer e/ou apoiar ações que estimulem o sentimento de valorização e identificação dos estudantes com o curso e fortaleçam o ambiente acadêmico enquanto espaço acolhedor, colaborativo, estimulador da aprendizagem e inclusivo, promovendo a formação cidadã e o desenvolvimento autônomo e coletivo dos estudantes do curso.	Janeiro a dezembro	Realização de eventos na área; Divulgação de oportunidades de estágios, emprego, cursos e eventos da área; Divulgação de projetos de pesquisa, extensão e de desenvolvimento tecnológico.
3. Promover o curso de Tecnologia em Alimentos e a profissão.	Janeiro a dezembro	Divulgação do curso, da profissão e de assuntos pertinentes à área presencial e/ou virtualmente; Realização/participação de eventos na área; Participar da comissão de egressos do campus.
4. Presidir reuniões do curso (NDE, Colegiado e corpo docente), bem como	Janeiro a dezembro	Convocações e atas



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

participar das reuniões com a gestão do campus (DG, DIREN, Estágios, PPE...) levando os encaminhamentos das demandas do curso.		
5. Gerir processos SEI (abertura e/ou acompanhamento, despachos, encaminhamentos e finalizações) e procedimentos para atendimento de demandas da gestão, de docentes, técnico-administrativos e discentes.	Janeiro a dezembro	Encaminhamentos pelo SEI e e-mails
6. Gerir a solicitações de materiais para atendimento das necessidades do curso.	Janeiro a dezembro	Encaminhamentos pelo SUAP ou SIADS
7. Apoiar a comissão de estágio do eixo, incentivar a busca por parcerias de estágio e ampliar a divulgação de oportunidades (estágios/empregos), cursos, eventos e acontecimentos relacionados ao curso, nos meios oficiais e redes sociais.	Janeiro a dezembro	Manutenção de canais de comunicação com coordenação de estágio do campus, comissão de estágio do eixo e com corpo discente do curso, com divulgação de oportunidades.
8. Fortalecer o diálogo com o corpo docente e discente, promovendo uma gestão participativa.	Janeiro a dezembro	Realização de reuniões periódicas; Criação/manutenção de canais de comunicação.
9. Realizar evento(s) com profissionais da área e/ou representação dos conselhos de categoria, para debater sobre Iatividades profissionais.	Março a dezembro	Relatório de realização do(s) eventos(s).

### 1. Avaliação do Plano de Ação do Coordenador de Curso

A avaliação parcial deste plano ocorrerá ao final de cada semestre, através da verificação das ações realizadas e do alcance dos objetivos traçados. A avaliação final se dará por meio de relatório que condensará todas os resultados obtidos. Todas as ações serão comprovadas no sistema Gestão IFCE.

Dra. Amanda Mazza Cruz de oliveira  
Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos  
SIAPE: 1639849