



MINISTERIO DA EDUCACAO
SECRETARIA DE EDUCACAO PROFISSIONAL E TECNOLOGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARA

RELATÓRIO DO PLANO DE AÇÃO DO COORDENADOR 2021

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Tecnologia em Alimentos

Coordenadora: Dra. Amanda Mazza Cruz de Oliveira

Campus: Sobral

Período de vigência do relatório: 25 de janeiro de 2021 a 23 de janeiro de 2022.

1. INTRODUÇÃO

O curso superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal do Ceará (IFCE) *campus* Sobral, 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, 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. Localiza-se na Avenida Doutor Guarani; nº: 317; Bairro Derby Clube; CEP: 62042-030, Sobral/CE; contatos: Tel.: (88) 3112-8100, e-mail: alimentos.sobral@ifce.edu.br. Funciona em período integral, sendo os horários praticados: matutino (das 7h15 às 11h30) e vespertino (das 13h15 às 17h30), oferecidas 70 vagas, com duas oportunidades de ingresso anuais (35 vagas em cada semestre letivo), por meio do SISU, e sua integralização feita em sete períodos (semestres), sendo o último estágio supervisionado, com duração mínima de 360 horas, mandatório para a obtenção do diploma de Tecnólogo.

O presente documento relata os resultados das ações contidas no Plano de Ação do Coordenador do Curso para o ano de 2021, proposto e executado por mim, Profa. Dra. Amanda Mazza Cruz de Oliveira, atual coordenadora do curso de Tecnologia em Alimentos do campus Sobral. É importante ressaltar que as atividades foram desenvolvidas de forma remota até 02/11/2021, devido a pandemia de COVID-19. A partir de 03/11/2021 a coordenação passou a funcionar presencialmente. Quanto às aulas presenciais do campus/curso, foram ocorrendo de forma gradual a partir de 29/11/2021, com a autorização para o retorno das primeiras aulas presenciais por meio da Portaria Nº 185/DG-SOB/SOBRAL, de 26 de novembro de 2021.

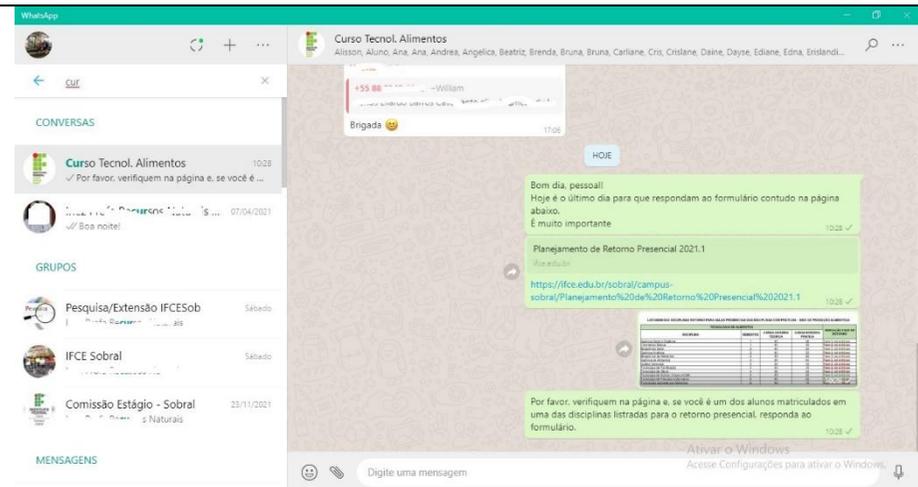
2. ATIVIDADES REALIZADAS

Conforme o calendário acadêmico, no ano de 2021 funcionaram parte do semestre 2020.1 (De 19/10/2020 a 01/04/2021), o semestre 2020.2 (De 07/04/2021 a 31/08/2021) e parte do semestre 2021.1 (De 13/09/2021 a 21/02/2022), sendo as atividades do campus exercidas por meio do trabalho remoto, em virtude das regulamentações federais, estaduais, municipais e institucionais de isolamento social devido a pandemia de Covid-19 até 03/11/2021, quando as atividades presenciais começaram a retornar de forma gradual.

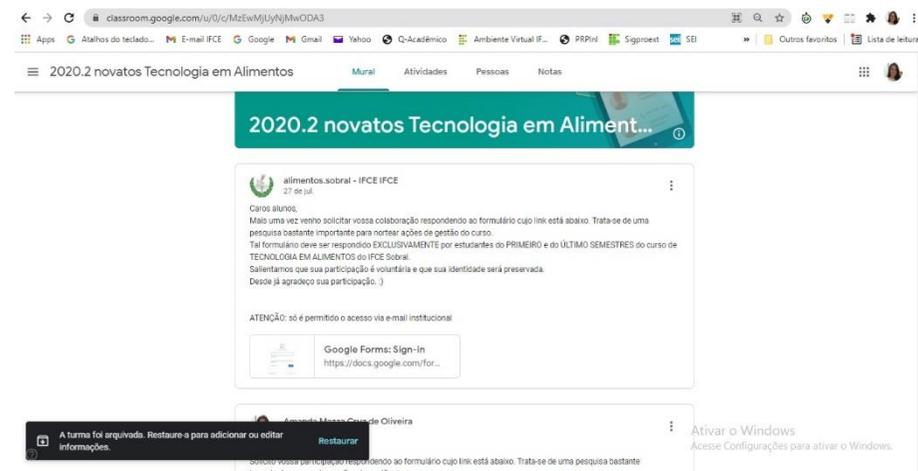
Tomando por base o Plano Anual de Ação da Coordenação 2021, o Plano Estratégico de Permanência e Êxito dos Estudantes (PPE – IFCE) e as atribuições inerentes à coordenação do curso contidas na Nota técnica 02/2015/PROEN/IFCE, a coordenação do curso desenvolveu as ações do ano de 2021 visando fortalecer 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, bem como minorar os prejuízos impostos pela pandemia de Covid-19 sob os processos educativos. Assim, as atividades foram desempenhadas sistematicamente, com a emissão de relatórios semanais em decorrência do trabalho remoto, totalizando 38 relatórios (SEI 23257.00071/2020-05) relativos ao meu trabalho remoto durante o ano de 2021, findando a necessidade de tais relatórios semanais por ocasião do retorno presencial.

As ações realizadas foram:

Ação contida no Plano 2021	Indicador(es) de Desempenho	Relatório das atividades
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.	Criação e manutenção de grupo de WhatsApp com os novatos; Evento de recepção dos calouros; Registro de atendimentos.	<ul style="list-style-type: none">• Criação e manutenção de grupo de WhatsApp com discentes do curso (Atividades #73752 e #7353 no Gestão IFCE): Desde nov. 2018 foi criado um grupo de WhatsApp para comunicação direta entre a coordenação e os discentes do curso e este grupo tem sido mantido com comunicações diárias. A cada semestre os novatos são convidados a participar. Além deste meio de comunicação, procede-se a disponibilização de número de telefone da coordenação, meu número pessoal e e-mail da coordenação para contato com os membros da comunidade acadêmica.



- Criação e manutenção de Sala de aula do *Google Classroom* com novatos 2020.2 e 2021.1 (Atividades #75469 e #82119 no Gestão IFCE):



classroom.google.com/u/0/c/MzEwMjYyNjMwODA3/sort-first-name

2020.2 novatos Tecnologia em Alimentos

Mural Atividades Pessoas Notas

Professores

alimentos.sobral - IFCE IFCE

Amanda Mazza Cruz de Oliveira

Alunos

30 alunos

Enviar e-mail

Ana Aline Vasconcelos Mari...

Ana Clevia Sousa do Carmo

Ana Karoliny Prado da Silva

A turma foi arquivada. Restaure-a para adicionar ou editar informações. Restaurar

Ativar o Windows

classroom.google.com/u/0/c/MzEwMjYyNjMwODA3/sort-first-name

Novatos Tecnol. em Alimentos 2021.1

Mural Atividades Pessoas Notas

Novatos Tecnol. em Alimentos 2021.1

Mest

Gerar link

Código da turma: jdpj5wd

Próximas atividades

Nenhuma atividade para a próxima semana

Ver tudo

Escreva um aviso para sua turma

Amanda Mazza Cruz de Oliveira

A consulta de e-mail institucional e nº de Matrícula pode ser feita pelo link abaixo

Consultar E-mail Institu...
<https://sistemas.sobral.ifce.edu...>

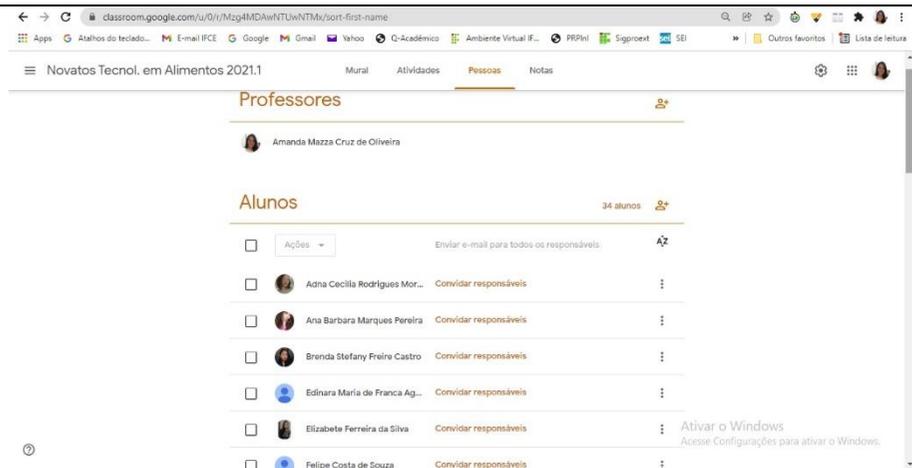
Adicionar comentário para a turma

Amanda Mazza Cruz de Oliveira

15 de set. Estão às 15 de set.

Caros alunos, não esqueçam da nossa reunião logo mais às 18:30.

Ativar o Windows

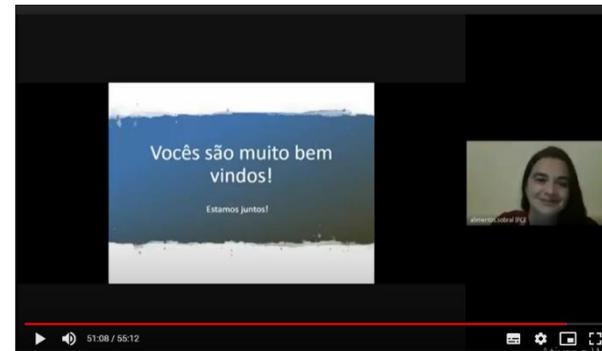


- **Acolhida dos novatos 2020.2, em 08/04/2021 (Atividade #75467 no Gestão IFCE):**

Evento de recepção dos alunos ingressantes em 2020.1 no curso superior de Tecnologia em Alimentos, através de uma acolhida, via *Google meet*, conduzida pela Coordenadora do curso, Profa. Dra. Amanda Mazza, com apresentação do campus, dos cursos, sua infraestrutura, corpo técnico administrativo e docente, matriz curricular, organização e funcionamento.

Link gravação meet:
https://drive.google.com/file/d/13NhBBI5scPC_WgMYTL4VoA7IoKt3ymL/view?usp=sharing

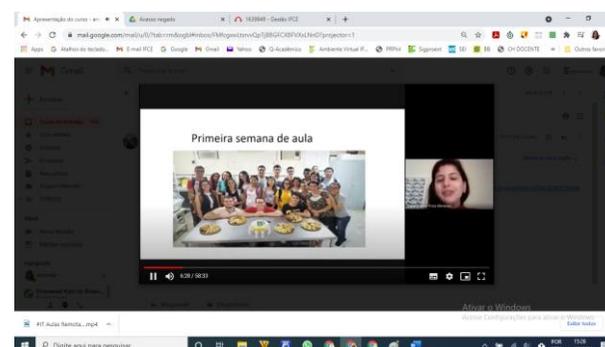
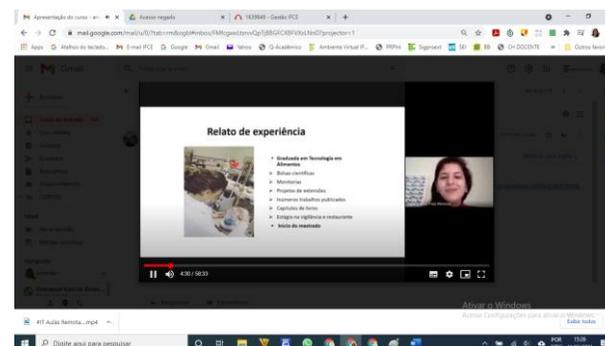




- **Acolhida dos novatos 2020.2 (segundo encontro) / Promoção do entrosamento dos alunos calouros de Tecnologia em Alimentos 2020.2 e prestação de mais informações/esclarecimentos sobre a área de alimentos (Encontro com o Centro Acadêmico), em 14/04/2021 (Atividades #73721 e #75467 no Gestão IFCE):**

Continuidade das ações para acolhimento/recepção dos estudantes ingressantes 2020.1 no curso superior de Tecnologia em Alimentos, através de encontro articulado pela coordenação e efetivado na disciplina Introdução à Tecnologia, com a mediação do Prof. Paulo Germano e participação do Centro Acadêmico e outros discentes do curso, com explicações sobre a área e as atividades desenvolvidas no curso.





- **Contatar e Resgatar estudantes que ingressariam no semestre 2020.2, mas que não haviam confirmado matrícula (Atividade #75468 no Gestão IFCE):**

Verificou-se que muitos estudantes aprovados para ingresso no curso de Tecnologia em Alimentos no semestre 2020.2 ainda não haviam confirmado matrícula. Assim, buscou-se os contatos telefônico dos mesmos junto à CCA e procedeu-se a ligação telefônica e/ou via WhatsApp com cada um, orientando para a confirmação de matrícula e primeiros passos no curso.

- **Acolhida dos novatos 2021.1, em 15/09/2021 (Atividade #75466 no Gestão IFCE):**

Evento de recepção dos alunos ingressantes em 2021.1 no curso superior de Tecnologia em Alimentos, através de uma acolhida, via *Google meet*, conduzida pela Coordenadora do curso, Profa. Dra. Amanda Mazza, com apresentação do campus, dos cursos, sua infraestrutura, corpo técnico administrativo e docente, matriz curricular, organização e funcionamento.

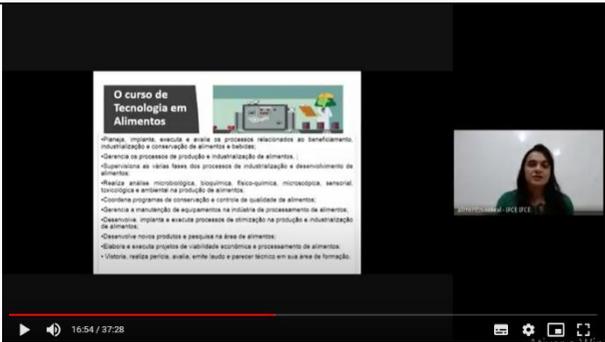
Link

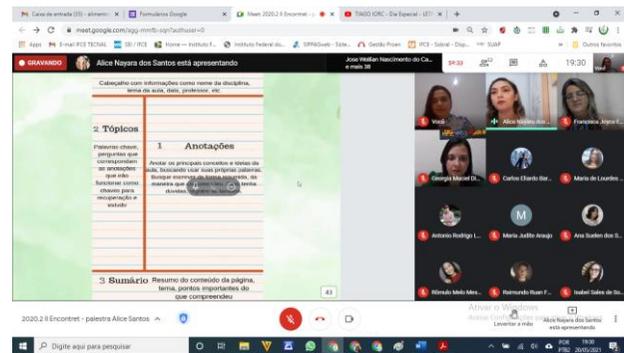
gravação

meet:

<https://drive.google.com/file/d/1ofBRA0rgLVWCkE5wt6YXF3IEEkWN8jm0/view?usp=sharing>



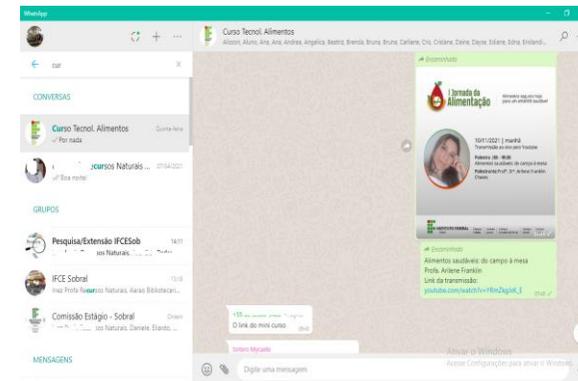
		 <ul style="list-style-type: none"> • Atendimentos particulares aos estudantes: Os registros de atendimento constam no e-mail da coordenação do curso (alimentos.sobral@ifce.edu.br) e em meu WhatsApp pessoal
<p>2. Promover, fortalecer e/ou apoiar ações que estimulem o sentimento de valorização e identificação 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.</p>	<p>Realização de eventos na área;</p> <p>Divulgação de oportunidades de estágios, emprego, cursos e eventos da área;</p> <p>Reuniões com estímulo de docentes e discentes ao envolvimento em projetos de pesquisa, extensão e de desenvolvimento tecnológico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organização e execução do 2º Encontro virtual de alunos do curso de Tecnologia em Alimentos campus Sobral (2º Encontret) e 2º Encontro virtual de alunos do eixo de Produção Alimentícia, em 20/05/2021 O encontro foi proposto para acolhimento e promoção de um maior entrosamento do corpo discente, bem como orientação de condução dos estudos em meio ao isolamento social devido a pandemia. 

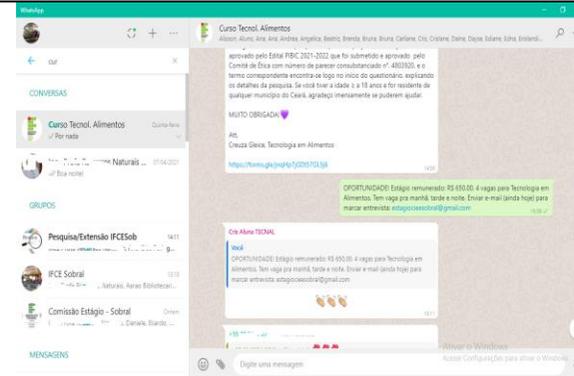


- Participação da equipe organizadora e executora da I Jornada da Alimentação e XI Semana da Alimentação do campus Sobral, em 08 a 10/11/2021**
 Ação cadastrada no SigProext (# 3054). A “I Jornada da Alimentação” foi um evento criado em comemoração ao dia mundial da Alimentação e reuniu os cursos da área de alimentos do IFCE nos campi Crateús, Iguatu, Limoeiro do Norte, Sobral e Ubajara, reunindo também alguns dos eventos de cada campi alusivos a este dia, tais como a I Semana da Alimentação do campus Crateús, a XII Semana da Alimentação do campus Limoeiro do Norte e a XI Semana da Alimentação do campus Sobral. Evento transmitido pelo canal do YouTube do IFCE. Link da abertura: https://www.youtube.com/watch?v=eyxSuA_CZf8



- **Procedimentos de divulgação do curso e oportunidades para alunos:**
Divulgação de diversas oportunidades de curso, estágios e/ou emprego nos grupos de WhatsApp de alunos.





- **Participação e incentivo ao envolvimento com pesquisa e extensão:**

Ações de desenvolvimento de atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão foram apoiadas pela coordenação do curso ao longo de todo o ano, uma vez que mantem estreita relação com as finalidades do curso, destacando-se:

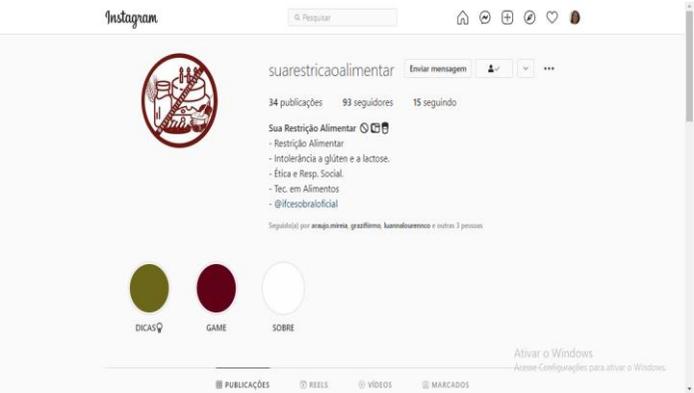
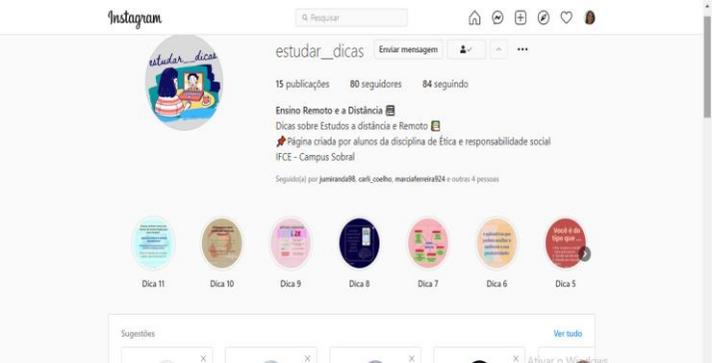
Divulgação dos eventos em redes sociais, estímulo à participação e orientação de alunos para escrita de resumos e artigos para eventos científicos e de extensão, tais como o ENICIT 2021;

Divulgação de projetos (ensino, pesquisa e extensão) em reuniões do eixo e de colegiado: Projetos tem sido divulgados entre o corpo docente nas reuniões de eixo, conforme pode se ver nas pautas/atas contidas nos processos de reuniões do eixo SEI 2325.001014/2020-96 e SEI 23257.001532/2020-18.

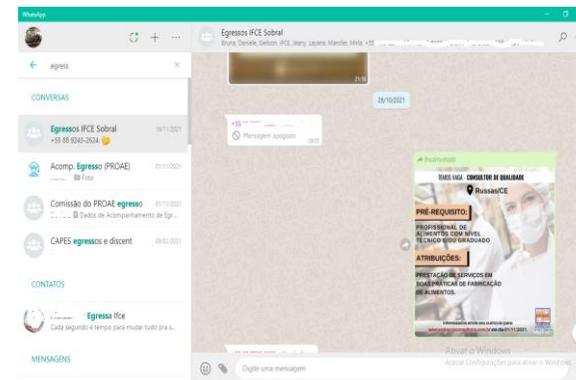


- **Acompanhamento específico à aluno com necessidades especiais:**

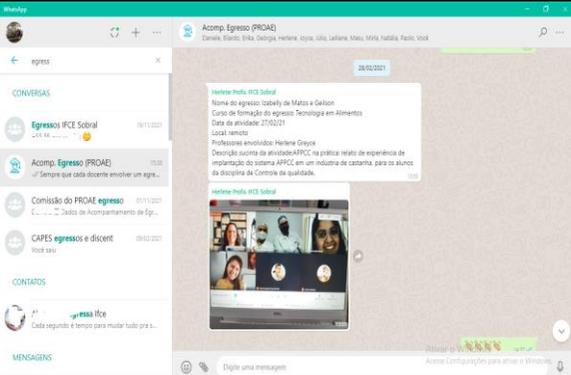
Tendo sido desde 2020.1 identificado no primeiro semestre do curso um estudante com deficiência visual, manteve-se o acompanhamento do mesmo em suas demandas no curso, tendo sido realizado vários atendimentos da coordenação ao aluno, encaminhamento ao NAPNE,

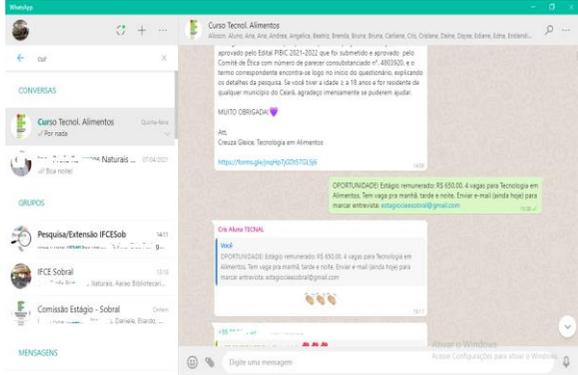
		<p>providência de suprimento de materiais, reunião com docentes e com o estudante para adaptação de estratégias de ensino-aprendizagem e participação em oficina para aquisição de conhecimentos para atendimento à estudantes com necessidades especiais.</p>
<p>3. Promover o curso de Tecnologia em Alimentos e a profissão.</p>	<p>Divulgação do curso, da profissão e de assuntos pertinentes à área em redes sociais;</p> <p>Realização/participação de eventos na área.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Co criação de páginas no Instagram sobre temas da área de alimentos e/ou atividades de disciplinas do curso: <p>Juntamente aos estudantes do curso, criamos diversas páginas durante os semestres 2020.1, 2020.2 e 2021.1 no Instagram, para divulgação de atividades de disciplinas ou temas da área de alimentos.</p> <p>https://www.instagram.com/suarestricaoalimentar/</p>  <p>https://www.instagram.com/estudar_dicas/</p> 

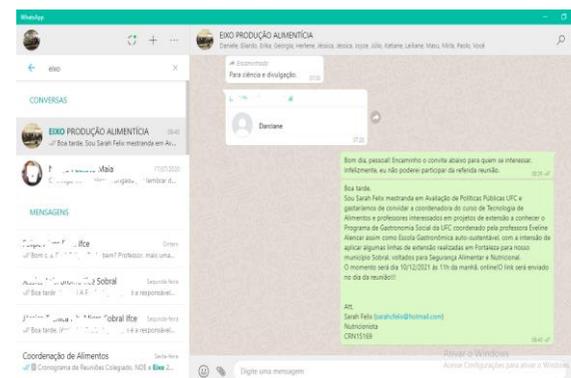
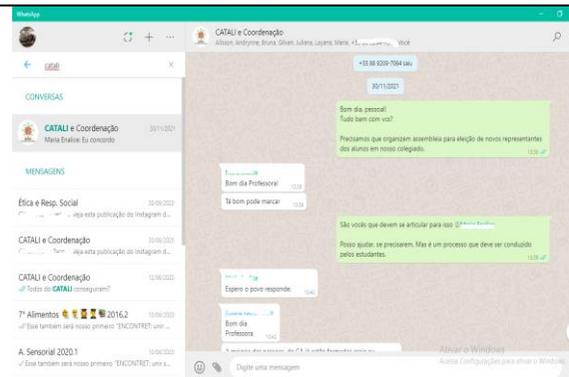
- **Participação da equipe organizadora e executora da I Jornada da Alimentação e XI Semana da Alimentação do campus Sobral, em 08 a 10/11/2021;**
- **Organização e execução do 2º Encontro virtual de alunos do curso de Tecnologia em Alimentos campus Sobral (2º Encontret) e 2º Encontro virtual de alunos do eixo de Produção Alimentícia, em 20/05/2021;**
- **Procedimentos de divulgação do curso e oportunidades para alunos e egressos:**
Participação em grupo de WhatsApp com egressos do campus/curso e divulgação de diversas oportunidades de curso, estágios e/ou emprego nos grupos de WhatsApp de alunos e de Egressos.



- **Participação na comissão do campus de acompanhamento ao egresso e criação de grupo com docentes do curso para coletânea das atividades realizadas com egressos:**
Além de minha participação em grupo de WhatsApp com egressos do campus/curso, desde 2019 participo como membro da comissão do campus de acompanhamento ao egresso e em ago. 2019 criei e mantenho grupo de WhatsApp com docentes do curso para coletânea das atividades realizadas que envolvem egressos.

		
<p>4. Presidir reuniões do curso (NDE, Colegiado e corpo docente), bem como participar das reuniões com a gestão do campus (DG, DIREN, Estágios, PPE...) levando os encaminhamentos das demandas do curso.</p>	<p>Convocações e atas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reuniões de eixo/NDE do curso contidas no processo SEI 2325.001014/2020-96; • Reuniões de Colegiado do curso contidas no processo SEI 23257.001532/2020-18.
<p>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.</p>	<p>Encaminhamentos pelo SEI e e-mails</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestão de processos pode ser verificada no SEI da coordenação (CCSTA-SOB).
<p>6. Gerir a solicitações de materiais para atendimento das necessidades do curso.</p>	<p>Encaminhamentos pelo SUAP e e-mails</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Previsão e gestão materiais para suprimento das necessidades do curso (laboratórios, aulas práticas):

		<p>Foram realizados vários procedimentos de solicitação e transferência de materiais dos laboratórios do eixo no SUAP, bem como elaboração e envio de lista de previsão/solicitação de mobiliário para o eixo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requisições de materiais para aulas práticas pode ser verificada no SUAP.
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de divulgação de oportunidades de estágio para alunos: Divulgação de oportunidades de estágios nos grupos de WhatsApp de alunos, encaminhamento de demandas de alunos para membros da comissão, atendimento à estudantes. 
<p>8. Fortalecer o diálogo com o corpo docente e discente, promovendo uma gestão participativa.</p>	<p>Realização de reuniões periódicas; Criação/manutenção de canais de comunicação.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestão do funcionamento do colegiado e NDE do curso: Solicitações de emissão de portaria de composição de NDE, responsabilidade técnica por laboratórios, envio de convites, organização de pautas e condução de reuniões, elaboração e/ou ajustes de atas, encaminhamentos de deliberações. • Reuniões de eixo/NDE do curso contidas no processo SEI 2325.001014/2020-96; • Reuniões de Colegiado do curso contidas no processo SEI 23257.001532/2020-18; • Criação, manutenção e/ou participação em grupos de WhatsApp com discentes do curso, colegiado do curso, docentes do eixo, técnicos de laboratório do eixo, DG, DIREN e centro acadêmico (CATALI); Salas de aula do Google Classroom com novatos; disponibilização de número de telefone pessoal e e-mail da coordenação para contato privado com os membros da comunidade acadêmica.



- Planejamento e realização e/ou participação de reuniões periódicas com os diversos setores, grupos e membros da comunidade acadêmica, sendo 5 reuniões com o NDE, 8 reuniões com o Colegiado, 9 reuniões com o corpo docente, reuniões com professores individualmente, reuniões com os coordenadores do eixo de Produção Alimentícia, reuniões com a coordenação anterior do curso, reuniões com o Centro acadêmico do curso, reuniões com a Direção Geral do campus, reuniões com a DIREN, reuniões com a Comissão de estágio do campus, reunião com a equipe do PPE, dentre outras para planejamento de horários, com CTP, com a Comissão do Programa de Acompanhamento ao Egresso (PROAE) e com comissões organizadoras de eventos.
- Encaminhamento aos docentes de regulamentações sobre atualização de Catálogo Nacional de Cursos Tecnológicos, com solicitação de sugestões para atualização.

9. Realizar evento(s) com profissionais da área e/ou representação dos conselhos de categoria, para motivar e esclarecer sobre as atividades profissionais.	Relatório de realização do(s) eventos(s).	<ul style="list-style-type: none"> • I Jornada da Alimentação e XI Semana da Alimentação do campus Sobral, em 08 a 10/11/2021; • 2º Encontro virtual de alunos do curso de Tecnologia em Alimentos campus Sobral (2º Encontret) e 2º Encontro virtual de alunos do eixo de Produção Alimentícia, em 20/05/2021.
10. Identificar o perfil socioeconômico e cultural dos estudantes do curso.	Relatório.	<ul style="list-style-type: none"> • Relatório enviado à PRPI sob o número <u>11.112</u>: PERFIL, PERCEPÇÕES E PERSPECTIVAS DE ESTUDANTES SOBRE A PRÓPRIA ÁREA DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL
11. Mapear as percepções discentes sobre o ambiente de ensino aprendizagem, a organização do curso, o currículo e a profissão.	Relatório.	<ul style="list-style-type: none"> • Relatório enviado à PRPI sob o número <u>11.112</u>: PERFIL, PERCEPÇÕES E PERSPECTIVAS DE ESTUDANTES SOBRE A PRÓPRIA ÁREA DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL

- **Procedimentos de organização do curso, atendimentos a docentes e discentes, ajustes de disciplinas ao ensino remoto em 2020.1 e 2020.2 e ajustes de disciplinas para o retorno presencial 2021.1:**

Participação e socialização de informações de cursos de formação em ensino remoto,
Organização de listas por disciplina e envio de e-mails institucionais dos discentes para docentes, para inserção nas turmas do Classroom
Mediação, organização de atividades de disciplinas pendentes a serem colocadas em dia,
Realização de vários atendimentos via celular, WhatsApp e e-mail para orientações de alunos e docentes,
Consulta, reuniões e organização de documentos sobre o retorno presencial.

- **Procedimentos corriqueiros de gestão do curso:**

Escuta e orientações aos estudantes para permanência no curso;
Orientação de discentes para solicitação de colação de grau especial remota e participação em colação;
Organização de processo SEI para a CCA e encaminhamentos de e-mail à DIREN com pedidos discentes de trancamento de componente curricular;
Organização e divulgação de resultados de solicitação de aproveitamento e validação de disciplinas;
Orientação de alunos para solicitação ao colegiado de deliberação sobre reprovação por excesso de faltas e aprovação por média;
Orientação de alunos para solicitação ao colegiado de deliberação sobre permanência em ensino remoto quando do retorno presencial das aulas;
Análise e/ou encaminhamentos para pareceres de segunda chamada de disciplinas diversas do curso;

Solicitações SEI de emissão de portarias (RT de Lab/Plantas, Comissão de Estágio do eixo, Colegiado do curso);
Apoio ao centro acadêmico para realização de assembleia de escolha de representantes para compor o colegiado do curso;
Emissão de declarações;
Gestão de processos SEI;
Participação e condução de reuniões;

- **Procedimentos e ajustes de disciplinas para os semestres 2020.2, 2021.1 e 2021.2:**

Contatos com docentes para planejamento / distribuição de disciplinas;
Orientação de alunos sobre matrícula remota;
Orientação de alunos para solicitação de matrícula fora do prazo;

- **Procedimentos de acompanhamento, ajustes e/ou adequação do PPC do curso:**

Procedeu-se a renovação da autorização dos Plano de trabalho específicos (PTE) para os estágios curriculares remotos do curso e dos Planos de trabalho específicos de disciplinas, por meio da submissão ao colegiado, bem como avaliação do PTE da disciplina de Microbiologia de Alimentos, que havia ficado pendente e foi colocada em dia, com envio à DIREN do PPC do curso ajustado;

- **Ações relativas aos registros do PPE:**

Planejamento de ações do PPE 2020.2 e 2021.1; junção de documentos e resposta/organização das ações cadastradas, comprovação de ações da gestão atual

- **Gestão dos TCCs do curso:**

Organização de protocolo de defesa e inserção de processos de TCC no SEI;
Manutenção de processo para TCCs do curso (SEI 23257.001199/2020-39);
Despachos, emissão de declarações e encaminhamentos e TCCs à biblioteca;
Elaboração e emissão de declarações para membros das bancas avaliadoras;
Inserção de dados (Título do TCC e nota) nos históricos escolares de formandos.

Como atividades adicionais que deram suporte às atividades de gestão desta coordenação, foram realizados os seguintes cursos:

- Encontro Pedagógico 2021.1.

É importante salientar que, paralelamente à minhas atividades de gestão, sou responsável por conduzir semestralmente 5-6 disciplinas nos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação do eixo, bem como conduzir todas as demais atividades docentes de ensino, pesquisa e extensão, tais como orientação de estudantes, condução de projetos e etc

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Devido as situações impostas pela pandemia de Covid-19, muitas foram as dificuldades enfrentadas por todos os agentes envolvidos no processo educativo, impactando sobretudo a motivação dos estudantes, sua permanência e êxito. Mas um conjunto de esforços foram empregados com o intuito de minimizar os índices de evasão, tais como iniciativas do curso (coordenação, corpo docente e técnico administrativo) em realizar reuniões periódicas com o centro acadêmico, realização de encontro virtual com os discentes do curso, realização de eventos, acompanhamento de estágios, reuniões com docentes para tratar de estratégias de ensino, ampliação de canais de comunicação, dentre outras. Assim, considera-se que as ações desenvolvidas e a parceria todos os envolvidos (gestão, docentes, técnicos-administrativos e discentes) fortaleceu a formação humana e profissional dos discentes e docentes.

Amanda Mazza Cruz de Oliveira

Profa. Dra. Amanda Mazza Cruz de Oliveira

Coordenadora do curso superior de Tecnologia em Alimentos – campus Sobral.