



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITU-
TO FEDERAL DO CEARÁ

Plano de Ação da Coordenação de Curso - 2026

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Tecnologia em Alimentos Coordena-

dor (a): Jonas Luiz Almada da Silva *Campus*:

Limoeiro do Norte-CE

Período que será implementado: Janeiro a Dezembro de 2026

1. Apresentação

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos no IFCE-*Campus* Limoeiro do Norte deu início com a Resolução Nº 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 Nº 481, de 09/02/2006 - DOU de 10/02/2006/ Alimentos de Origem Animal - Portaria Nº 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 Nº 349, de 23/07/2008 - DOU de 24/07/08.

Atualmente o curso é estruturado em 06 semestres letivos, com componentes curriculares, atividades complementares e estágio supervisionado, organizados de forma a atender os três núcleos de 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 PPC do curso são destinados 09 componentes curriculares para o núcleo de conteúdos básicos, com um total de 500 h, representando um percentual de 20,16% da carga horária e 22 componentes curriculares para o núcleo de conteúdos profissionalizantes, que tem por objetivo conferir conhecimentos e habilidades no que se refere aos

fundamentos e aos processos da especialidade, representando 60,48% do total da carga horária e 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, no ano de 2025, com atualização do Sistema em 03 de fevereiro de 2026, constam no curso de Tecnologia em Alimentos: 123 alunos matriculados, com 74 alunos cursando, 25 alunos em vias de conclusão e 11 alunos trancados.

Os alunos formados em Tecnologia em Alimentos estão constantemente sendo admitidos em seleções de mestrado e doutorado e em concursos públicos. Apresentando ótimo grau de empregabilidade atuam ainda 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.

2. Objetivo geral

Promover ações que viabilizem o aumento da qualidade do ensino e contribuam para aumentar o 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, procurar estratégias para a organização dos horários das disciplinas de forma a promover a redução do número de alunos retidos;
- Dar suporte aos docentes no planejamento e execução do processo de ensino-aprendizagem;
- Dar suporte aos discentes no planejamento e execução do processo de ensino-aprendizagem;
- 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, incluindo a curricularização da extensão, conforme normativas vigentes;
- 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.
- Aplicação e acompanhamento do PEI-AC

4. Cronograma de execução

Ação	Período	Indicador do desempenho
Ofertar disciplinas extras, e adequar os horários para contemplar os alunos retidos, a fim de minimizar atrasos	Janeiro a Dezembro	Relatório do Controle Acadêmico
Preparar a acolhida dos alunos ingressantes/	Janeiro a Julho	Encontro de acolhida e acompanhamento individualizado
Realizar a orientação e acompanhamento especial no início do curso	Janeiro a Julho	Visitas às salas de aula para orientação/ Acompanhamento do desempenho dos alunos junto ao corpo docente
Buscar parcerias de estágio	Janeiro a Dezembro	Número de alunos em situação de estágio
Promover a realização de cursos, oficinas, mostras, ou seja, eventos na área de produção alimentícia, para um conhecimento mais amplo do curso e das atribuições do tecnólogo	Janeiro a Dezembro	Número de alunos inscritos e com a formação concluída

Incentivar, orientar e esclarecer os professores e alunos no desenvolvimento das atividades de extensão, tendo em vista a curricularização da extensão	Janeiro a Dezembro	Projetos cadastrado no SIGPROEXT e acompanhamento das disciplinas que irão iniciar a extensão no currículo regular
Incentivar a solicitação de bolsas de pesquisa por parte dos professores	Janeiro a Dezembro	Projetos aprovados no PIBIC, PIBIT, PV
Incentivar a participação dos alunos nas atividades de pesquisa e extensão	Janeiro a Dezembro	Número de alunos envolvidos nas atividades
Repassar e esclarecer sobre os modelos que facilitem a padronização de processos como PIT, RIT, Planejamento estruturado, Reposição, Anteposição e Permuta	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
Concluir a reformulação do PPC do curso	Janeiro a Março	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
Realizar o acompanhamento dos alunos junto ao PEI-AC	Janeiro a Dezembro	Reuniões com os professores a fim de promover um melhor acompanhamento e desenvolvimento de atividades com os alunos com necessidades específicas.

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.

Jonas Luiz Almada da Silva

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos