



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ  
COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO – CPA (2019 -2020)

RELATÓRIO DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE  
TECNOLOGIA EM ALIMENTOS  
2019

Macapá – AP  
outubro  
2019

RELATÓRIO DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE  
TECNOLOGIA EM ALIMENTOS  
2019

Relatório elaborado pela Coordenação de Curso Tecnologia em Alimentos e Comissão Própria de Avaliação (CPA) do Instituto Federal do Amapá (IFAP), segundo orientações do SINAES/INEP.

Macapá – AP  
outubro  
2019

Reitora  
Marialva do Socorro Ramalho de Oliveira de Almeida

Pró-reitora de Administração e Planejamento  
Tatiane Vaz de Sales Cardoso Cardoso

Pró-Reitor de Ensino  
Romaro Antônio Silva

Pró-Reitora de Extensão  
Érika da Costa Bezerra

Pró-reitora de Pesquisa e Inovação  
Layanna Cardoso

Pró-reitor de Gestão de Pessoas  
Diogo Branco Moura

Diretora do *Campus* Laranjal do Jari  
Marianise Paranhos Pereira Nazário

Diretor do *Campus* Macapá  
Márcio Getúlio Prado de Castro

Diretor do *Campus* Porto Grande  
Lutemberg Francisco de Andrade Santana

Diretor do *Campus* Santana  
Marlon de Oliveira do Nascimento

Diretor do *Campus Avançado do Oiapoque*  
Eliel Cleberson da Silva Nery

Diretoria de Tecnologia da Informação  
Marco Rogério da Silva Pantoja

COMISSÃO PRÓPRIA DE  
AVALIAÇÃO  
[www.ifap.edu.br/publicacao/cpa](http://www.ifap.edu.br/publicacao/cpa)  
[cpa@ifap.edu.br](mailto:cpa@ifap.edu.br)

Portaria nº 1.885 de 23 de outubro de 2017.

Presidente  
Ronaldo Franck Figueiredo Leite

Docentes *Campus* Macapá  
Klessis Lopes Dias – Titular  
Joádson Rodrigues da Silva Freitas

Técnicos Administrativos *Campus* Macapá  
Luan Paulo Gomes Azevedo Costa  
Jaqueline Ramos da Silva E Costa

Representantes da Diretoria de Desenvolvimento Institucional  
Enilson Evangelista Souza de Almeida – Titular

Representantes da Pró-Reitoria de Ensino  
Ederson Wilcker Figueiredo Leite – Titular  
Gilmar Vireira Martins – Suplente

Representante da Sociedade Civil e Organizada  
Patrícia Vale d Cunha.

Discentes *Campus* Macapá  
Cleyton de Deus Lima  
Rosana do Socorro Campos Lima

## DADOS INSTITUCIONAIS

**CNPJ:** 10 820 882/0001-95

**Razão Social:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá

**Nome Fantasia:** IFAP

**Esfera Administrativa:** Federal

**Unidade de Ensino:** Campus Macapá

**Endereço:** Rodovia BR 210, Km 03, s/n. Bairro Brasil Novo

**Cidade / UF:** Macapá / AP **CEP:** 68.908-398

**Telefone:** (96) 3198-2150

**E-mail de contato da Coordenação:** [victor.sales@ifap.edu.br](mailto:victor.sales@ifap.edu.br)

**Site:** [www.ifap.edu.br](http://www.ifap.edu.br)

## DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

**Denominação do Curso:** Superior de Tecnologia em Alimentos

**Modalidade e Turno de Funcionamento:** Presencial/ Matutino e/ou Vespertino

**Habilitação:** Tecnólogo em Alimentos

**Tempo de Integralização:** Mínimo: 06 Semestres - Máximo: 09 Semestres

**Vagas ofertadas:** Quarenta, por processo seletivo

DESCRIÇÃO DA CARGA HORÁRIA DO CURSO	Horas
<b>Carga horária Estágio Supervisionado</b>	400
<b>Carga horária de Atividades Complementares</b>	100
<b>Total de Horas do Curso</b>	2900
<b>Horas de Aula:</b> 50 minutos (Funcionamento do curso – exceto estágio e atividade complementar)	
<b>Número de Componentes Curriculares:</b> Do Núcleo Específico: 28 Do Núcleo Complementar: 13 <b>Total de Componentes Curriculares Obrigatórios: 41</b> <b>Total de Componentes Curriculares Optativos: 5</b>	
<b>Atos Legais:</b> APROVADO PELO CONSELHO SUPERIOR RESOLUÇÃO No 66/2015	
<b>Requisitos de acesso:</b> Processo seletivo, Seleção Simplificada Unificada - SISU, reingresso, transferência de outra IES, portador de diploma.	

## OBJETIVOS

## OBJETIVO GERAL

Disponibilizar para o mercado de trabalho, profissionais de nível superior, com aptidão para elaborar, gerenciar e manter os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos.

## OBJETIVO ESPECÍFICOS

Preparar profissionais que possam planejar serviços, implementar atividades, administrar, gerenciar recursos, promover mudanças tecnológicas e aprimorar as condições de segurança, qualidade, saúde e meio ambiente na área de tecnologia de Alimentos, distribuídas nas funções que lhe competem como:

- Formar profissionais críticos, reflexivos, éticos e capazes de participar e promover transformação no seu campo de trabalho, na sua comunidade e na sociedade na qual está inserido.
- Preparar profissionais, com ampla visão da Tecnologia de Alimentos e domínio nas técnicas de processamento, controle de qualidade, gestão e comercialização.
- Desenvolver a competência destes profissionais para que possam elaborar projetos para empreendimentos na área de alimentos.
- Desenvolver habilidades para trabalhar em planejamento e projetos, consultoria, produção de produtos e treinamento de pessoal para a área de alimentos.

## PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O perfil dos egressos do curso Superior de Tecnologia em Alimentos compreenderá uma sólida formação técnica científica e profissional geral que o capacite a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando a sua atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade. O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFAP habilitará o profissional para:

- Supervisionar as várias fases dos processos de industrialização de alimentos
- Atuar no controle e seleção da matéria-prima;
- Otimizar processos industriais do setor na perspectiva de viabilidade econômica e preservação ambiental;
- Monitorar a manutenção de equipamentos e instalações industriais;

- Gerenciar e orientar programas de controle de qualidade;
- Conhecer e analisar os processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes a tecnologia de alimentos;
- Desenvolver pesquisa, novos produtos e processos na área de alimentos;
- Planejar e racionalizar as operações industriais com vistas a obter máximo rendimento e melhor qualidade;
- Conhecer e analisar as características básicas das instalações das indústrias de alimentos;
- Supervisionar laboratórios e realização de análises de alimentos;
- Desenvolver projetos, pesquisa e experimentação na área de alimentos;
- Desenvolver novas tecnologias para armazenamento, embalagem, estoque e distribuição.

## **ÁREA DE ATUAÇÃO**

Seu campo de atuação abrange desde moinhos, indústrias alimentícias, fábricas de conservas até instituições de pesquisas. O Tecnólogo em Alimentos poderá atuar em diversas áreas, sendo elas:

- Área de Produção/Processos em decorrência dos seus conhecimentos dos processos tecnológicos e dos equipamentos envolvidos na industrialização de alimentos;
- Área de gestão de qualidade, permitindo a adequação e o estabelecimento de padrões de qualidade para os processos e gerenciamento;
- Área Administrativa da indústria alimentícia, na solução de problemas administrativos e/ou técnicos;
- Área de Pesquisa em laboratórios de análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas e de determinação analítica da constituição química dos alimentos e suas propriedades alimentares em produtos de origem animal e vegetal;
- Área de consultoria na elaboração de projetos, programas de trabalho e de processos industriais;
- Além disso, o Tecnólogo em Alimentos deve estar apto a pesquisar e desenvolver novos produtos alimentícios, processos e tecnologias com objetivo de atingir novos mercados, redução de custos, reutilização de subprodutos.

## ESCALAS E CRITÉRIOS DE ANÁLISE DOS RESULTADOS

Os blocos de questões **2.1, 3.1 e 4.1** questionário contou com escalas de 5 (cinco) níveis para registro das avaliações atribuídas pelos discentes: **Ótimo, Bom, Regular, Ruim e Péssimo**. Como forma de estabelecer uma metodologia de tratamento dos resultados e elaborar indicações sobre os aspectos avaliados, adotou-se a categorização da proporção de categorização: "**Bom**" e "**Ótimo**", obtida em cada um dos aspectos avaliados. Essa síntese gerou os seguintes indicativos de ação:

**Manter**: quando a soma dos percentuais dos itens avaliados como **Ótimo e Bom** for igual ou maior que 76%, considera-se que a questão atende os requisitos de qualidade e as ações referentes a esta questão devem ser mantidas.

**Desenvolver**: quando a soma dos percentuais dos itens avaliados como **Ótimo e Bom** for menor que 76% ou, maior ou igual 51%, considera-se que a questão não conseguiu atingir padrão de qualidade exigido, mas pode melhorar a partir de ações pontuais.

**Melhorar**: quando a soma dos percentuais dos itens avaliados como **Ótimo e Bom** for menor que 51% ou, maior ou igual 26%, considera-se que a questão não atende os requisitos mínimos de qualidade, estando em situação crítica e merecendo atenção especial e ação rápida.

**Sanar**: quando a soma dos percentuais dos itens avaliados como **Ótimo e Bom** for menor que 26%, considera-se que o indicador necessita de ações corretivas por parte da gestão em caráter de urgência.

E para o bloco de questões **3.2** do questionário contou com escalas de 4 (quatro) níveis para registro atribuídas pelos segmentos consultados (**Sim, todos; Sim, a maior parte deles; Sim, poucos deles; Não, nenhum deles**). Também como forma de estabelecer uma metodologia de tratamento dos resultados e elaborar indicações sobre os aspectos avaliados, adotou-se a categorização da proporção de categorização: "**Sim, todos**" e "**Sim, a maior parte deles**", obtida em cada um dos aspectos avaliados. Essa síntese gerou os seguintes indicativos de ação:

**Manter**: quando a soma dos percentuais dos itens avaliados como **Sim, todos**; "**Sim, a maior parte deles** for igual ou maior que 76%, considera-se que a questão atende os requisitos de qualidade e as ações referentes a esta questão devem ser mantidas.

**Desenvolver**: quando a soma dos percentuais dos itens avaliados como **Sim, todos**; "**Sim, a maior parte deles** for menor que 76% ou, maior ou igual 51%, considera-

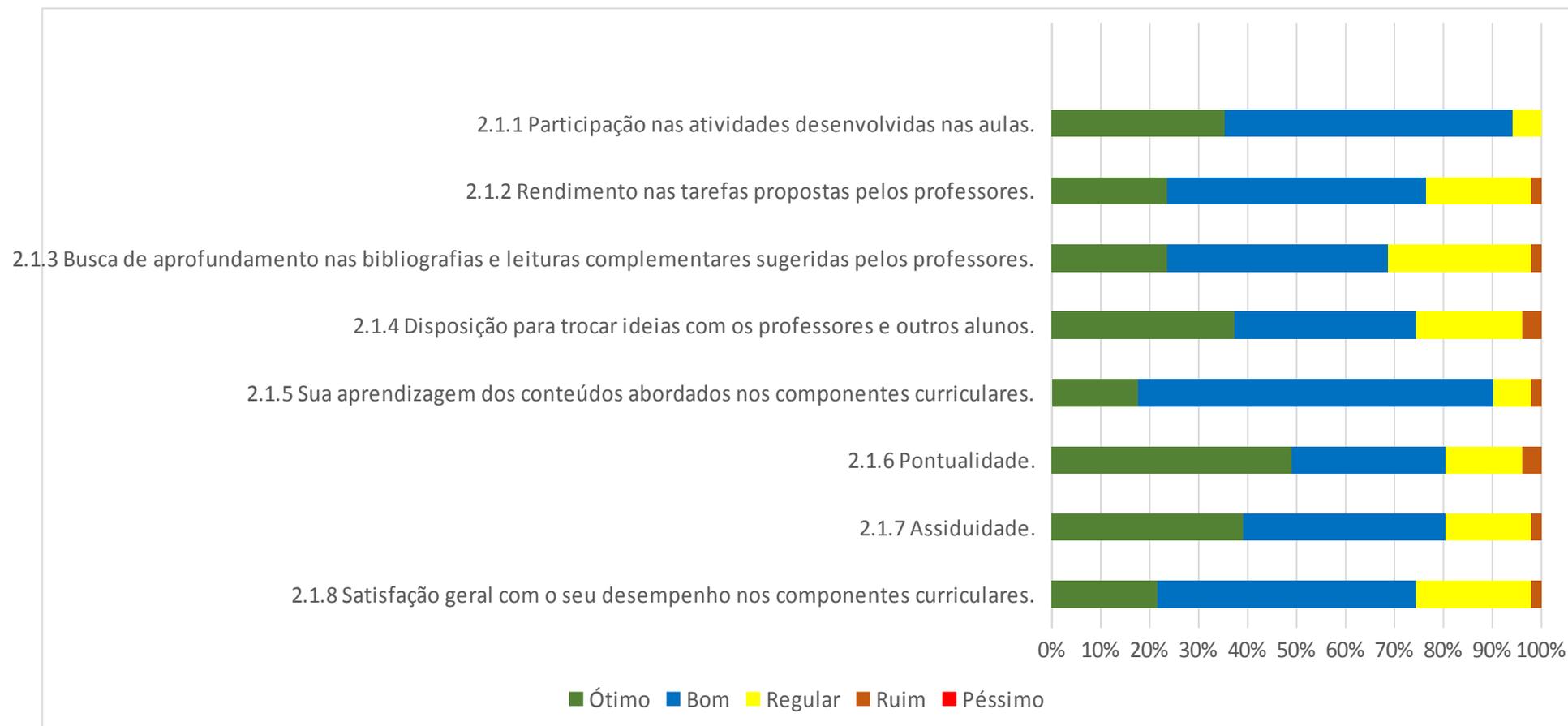
se que a questão não conseguiu atingir padrão de qualidade exigido, mas pode melhorar a partir de ações pontuais.

**Melhorar:** quando a soma dos percentuais dos itens avaliados como *Sim, todos*; *“Sim, a maior parte deles* for menor que 51% ou, maior ou igual 26%, considera-se que a questão não atende os requisitos mínimos de qualidade, estando em situação crítica e merecendo atenção especial e ação rápida.

**Sanar:** quando a soma dos percentuais dos itens avaliados como *Sim, todos*; *“Sim, a maior parte deles*, for menor que 26%, considera-se que o indicador necessita de ações corretivas por parte da gestão em caráter de urgência.

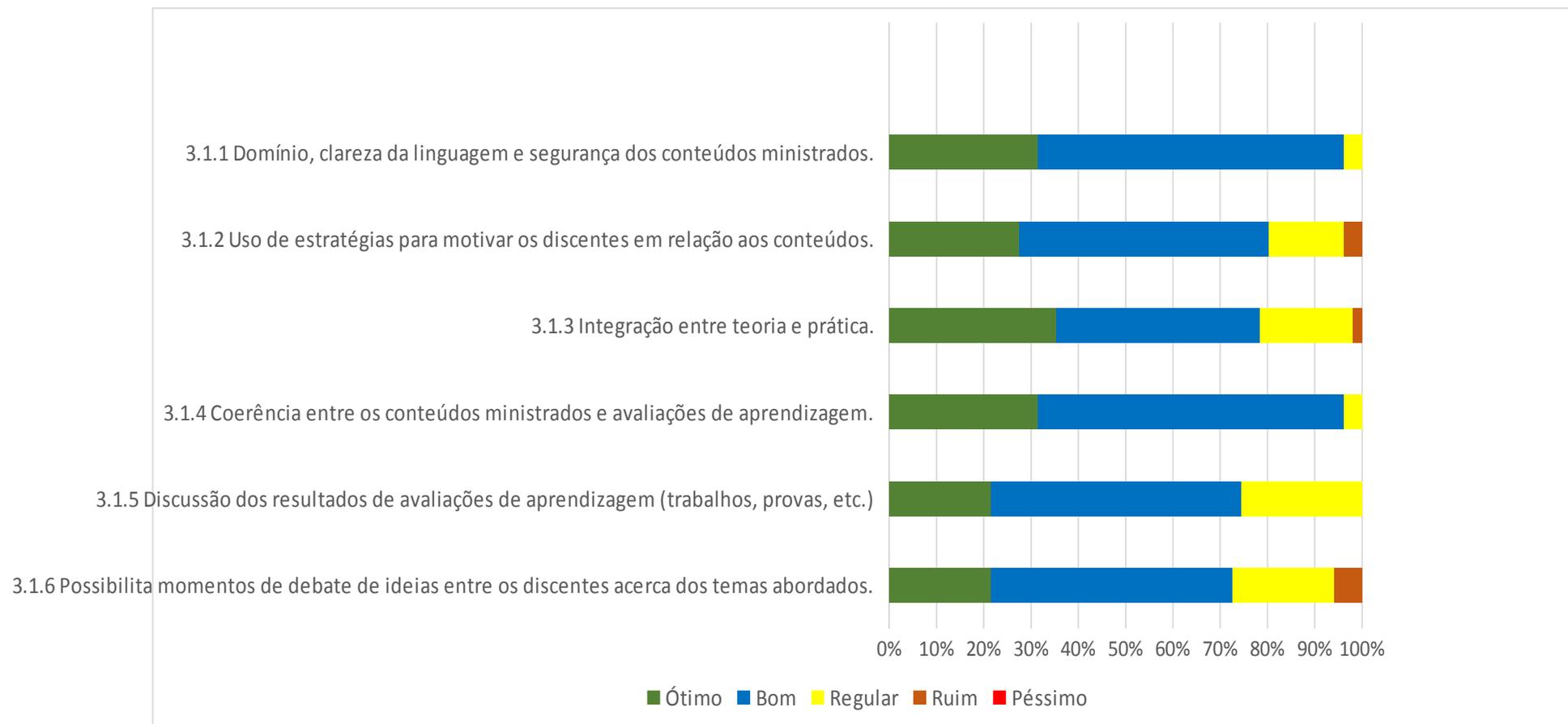
Campus:	Campus Macapá
Curso:	Tecnologia em Alimentos
Respondentes	51

## 2.1 Como você avalia o seu desempenho nos componentes curriculares



2.1 Como você avalia o seu desempenho nos componentes curriculares?		
Item	Avaliação	Situação
2.1.1 Participação nas atividades desenvolvidas nas aulas.	94,1%	Manter
2.1.2 Rendimento nas tarefas propostas pelos professores.	76,5%	Manter
2.1.3 Busca de aprofundamento nas bibliografias e leituras complementares sugeridas pelos professores.	68,6%	Desenvolver
2.1.4 Disposição para trocar ideias com os professores e outros alunos.	74,5%	Desenvolver
2.1.5 Sua aprendizagem dos conteúdos abordados nos componentes curriculares.	90,2%	Manter
2.1.6 Pontualidade.	80,4%	Manter
2.1.7 Assiduidade.	80,4%	Manter
2.1.8 Satisfação geral com o seu desempenho nos componentes curriculares.	74,5%	Desenvolver
Valor médio de avaliação “Ótimo” e “Bom”.	79,9%	

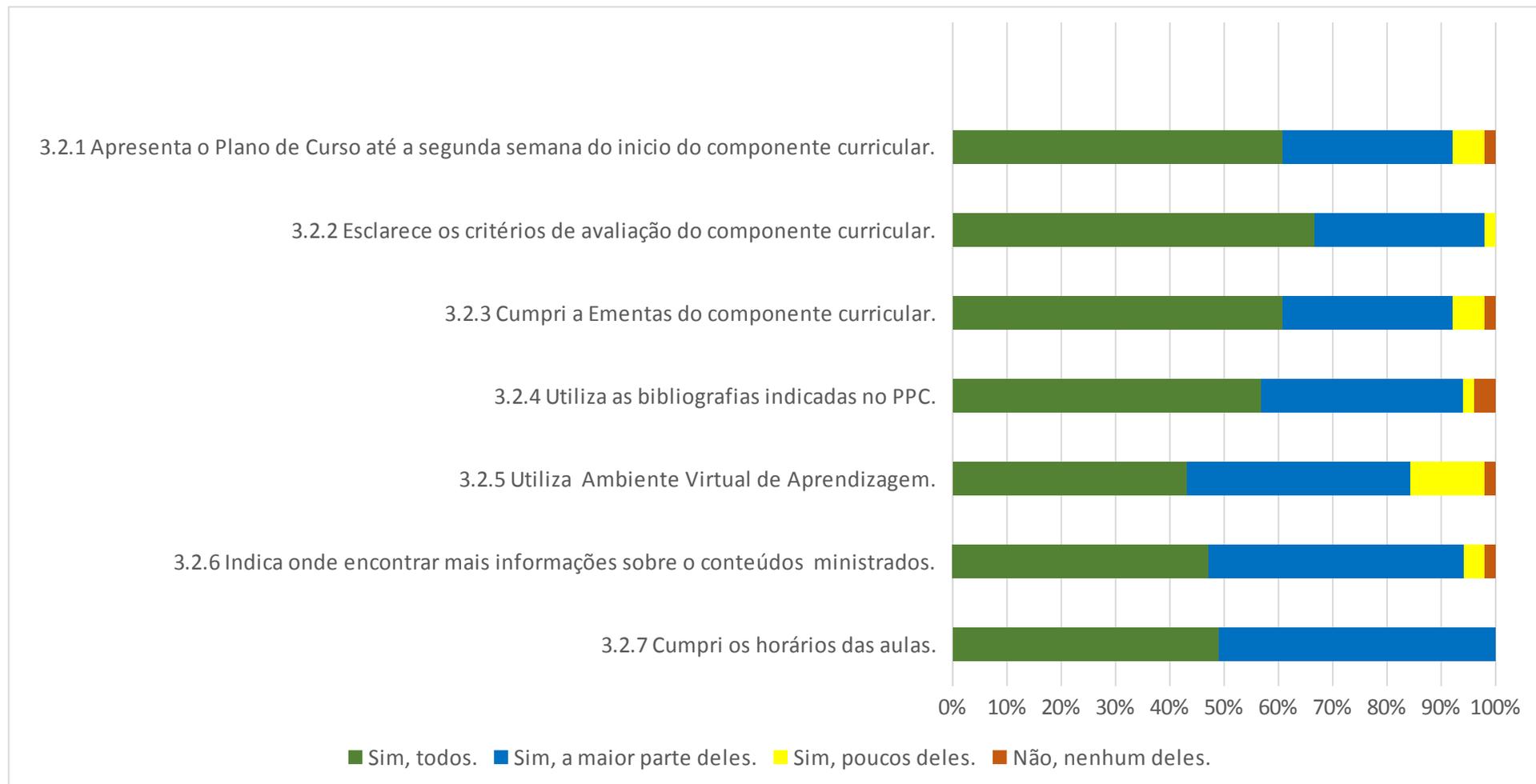
3.1 De acordo com os questionamentos a seguir, qual das possibilidades de respostas melhor avalia as ações docentes.



3.1 De acordo com os questionamentos a seguir, qual das possibilidades de respostas melhor avalia as ações docentes.

Item	Avaliação	Situação
3.1.1 Domínio, clareza da linguagem e segurança dos conteúdos ministrados.	96,1%	Manter
3.1.2 Uso de estratégias para motivar os discentes em relação aos conteúdos.	80,4%	Manter
3.1.3 Integração entre teoria e prática.	78,4%	Manter
3.1.4 Coerência entre os conteúdos ministrados e avaliações de aprendizagem.	96,1%	Manter
3.1.5 Discussão dos resultados de avaliações de aprendizagem (trabalhos, provas, etc.)	74,5%	Desenvolver
3.1.6 Possibilita momentos de debate de ideias entre os discentes acerca dos temas abordados.	72,5%	Desenvolver
Valor médio de avaliação “Ótimo” e “Bom”.	83,0%	

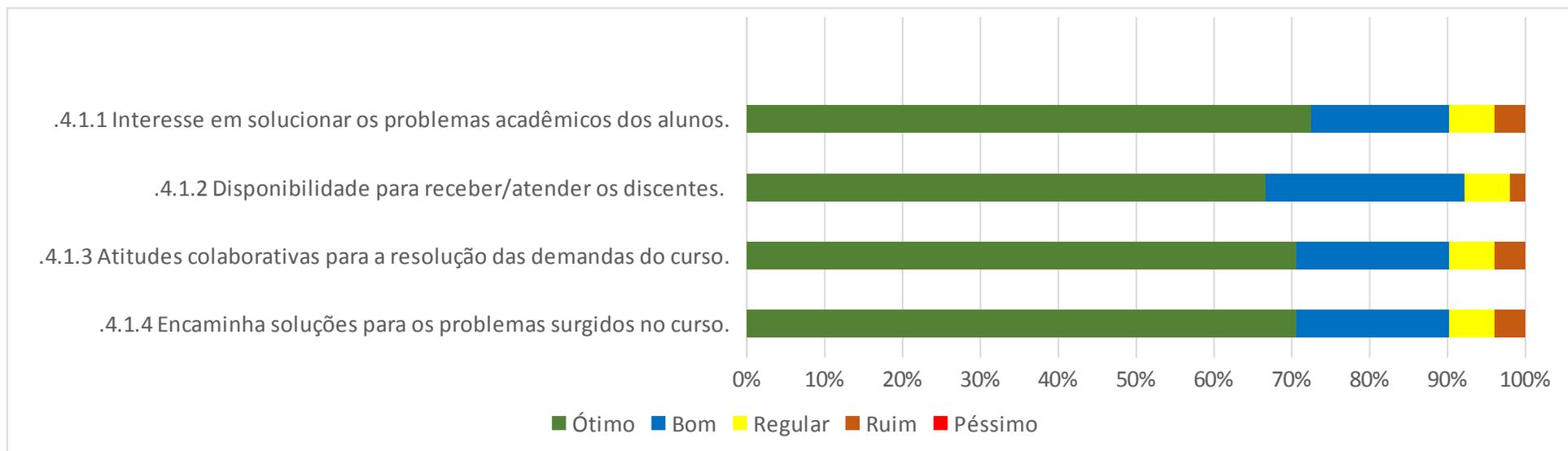
### 3.2 E sobre os procedimentos dos docentes.



3.2 E sobre os procedimentos dos docentes.

Item	Avaliação	Situação
3.2.1 Apresenta o Plano de Curso até a segunda semana do início do componente curricular.	92,2%	Manter
3.2.2 Esclarece os critérios de avaliação do componente curricular.	98,0%	Manter
3.2.3 Cumpri a Ementas do componente curricular.	92,2%	Manter
3.2.4 Utiliza as bibliografias indicadas no PPC.	94,1%	Manter
3.2.5 Utiliza Ambiente Virtual de Aprendizagem.	84,3%	Manter
3.2.6 Indica onde encontrar mais informações sobre o conteúdo ministrados.	94,1%	Manter
3.2.7 Cumpri os horários das aulas.	100,0%	Manter
Valor médio de avaliação “Sim, todos” e “Sim, a maior parte deles	93,6%	

#### 4.1 Avalie o coordenador do seu curso quanto:



4.1 Avalie o coordenador do seu curso quanto:

Item	Avaliação	Situação
.4.1.1 Interesse em solucionar os problemas acadêmicos dos alunos.	90,2%	Manter
.4.1.2 Disponibilidade para receber/atender os discentes.	92,2%	Manter
.4.1.3 Atitudes colaborativas para a resolução das demandas do curso.	90,2%	Manter
.4.1.4 Encaminha soluções para os problemas surgidos no curso.	90,2%	Manter
Valor médio de avaliação “Ótimo” e “Bom”	90,7%	

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta autoavaliação permite uma visão de fragilidades e potencialidades da gestão acadêmica e administrativa. A partir dessa dimensão diagnóstica é possível verificar se os objetivos do curso estão sendo alcançados ou não. Além disso, torna-se um instrumento capaz de promover discussões e apontamentos relevantes para a melhoria das ações a serem executadas. Esta autoavaliação realizada no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Campus Macapá permitirá estabelecer com mais eficácia as diretrizes que atendam as perspectivas vislumbradas no seu plano de desenvolvimento institucional.

Os resultados aqui apresentados possibilitarão o melhor desempenho da instituição e a adequação dos objetivos propostos durante todo o processo, e em todos os momentos. Caso sejam necessários outros esclarecimentos esta comissão se coloca à disposição.