



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 DE ALIMENTOS
2018

Macapá – AP
Novembro
2018

RELATÓRIO DE AUTOAVALIAÇÃO

Relatório elaborado pela Comissão
Própria de Avaliação (CPA) do
Instituto Federal do Amapá (IFAP),
segundo orientações do
SINAES/INEP.

Macapá – AP

Novembro

2018

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
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

Técnicos Administrativos *Campus* Macapá
Luan Paulo Gomes Azevedo 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

SUMÁRIO

DADOS INSTITUCIONAIS.....	7
PERFIL INSTITUCIONAL.....	7
Missão, Visão de Futuro e Valores.....	7
DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	8
ÁREAS DE ATUAÇÃO ACADÊMICA.....	9
AVALIAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS.....	9
AVALIAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS.....	10
METODOLOGIA.....	10
PRINCÍPIOS NORTEADORES DO PROCESSO DE AUTOAVALIAÇÃO.....	11
RELATÓRIO DE AUTOAVALIAÇÃO.....	11
ANÁLISE DOS DADOS.....	12
Autoavaliação Discente.....	12
Projeto Político Pedagógico, Missão e Plano de Desenvolvimento Institucional....	12
Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão.....	13
Políticas Institucionais.....	13
Responsabilidade Institucional.....	14
Comunicação.....	14
Gestão.....	15
Satisfação do Curso.....	15
Importância da Autoavaliação.....	16
Infraestrutura do Campus Macapá.....	16
Ações dos Professores do Curso.....	17
Ações da Coordenação do Curso.....	17
Relatos de Potencialidades.....	18
Relatos de Fragilidades.....	19
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	21

1. DADOS INSTITUCIONAIS

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO IFAP

CNPJ: 10.820.882/0001-76

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 3, s/n. Bairro Brasil Novo

Cidade/UF: Macapá/AP, CEP: 68908-398

Telefone: +55 (96) 3198-2150

E-mail de contato: csta_macapa@ifap.edu.br

Site: www.ifap.edu.br

2. PERFIL INSTITUCIONAL

2.1 Missão, Visão de Futuro e Valores

A missão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá é “Oferecer de forma gratuita ensino, pesquisa e extensão no âmbito da educação profissional, superior e pós-graduação para formar pessoas para o trabalho e para o exercício da cidadania.”

A visão de futuro consiste em “Consolidar-se como centro de excelência na educação profissional e tecnológica formando pessoas para o mundo do trabalho globalizado”, pautando suas ações nos princípios da Administração Pública previstos no artigo 37 da Constituição Federal a saber:

- i) Legalidade.
- ii) Impessoalidade.
- iii) Moralidade.
- iv) Publicidade
- v) Eficiência.

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Modalidade oferecida: Tecnologia

Habilitação: Tecnólogo em Alimentos

Modalidade de ensino e turno de funcionamento: Presencial (matutino e vespertino)

Tempo de integralização: Mínimo: 06 semestres / Máximo: 09 Semestres

Número de vagas anuais: 40

DESCRIÇÃO DA CARGA HORÁRIA DO CURSO		Hora-Aula	Horas
Núcleo Profissional Tecnológico		2.000	1.667
Núcleo de Formação Geral		880	734
Núcleo de Prática Profissional	Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	40	33
	Estágio Supervisionado	240	200
	Atividades Complementares-AC	120	100
Núcleo de Componentes Optativos		80	66
Carga Horária Total do Curso		3.360 h/a	2.800 h
NÚMERO DE COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS			
Núcleo Profissional Tecnológico	Núcleo de Formação Geral	Núcleo de Prática Profissional	Núcleo de Componentes Optativos
27	14	03	02
Total de Componentes Curriculares Obrigatórios:			46
Forma de ingresso: Sistema de Seleção Unificada/SiSU; Processo Seletivo Próprio do IFAP; Processo Seletivo (Vestibulinho).			
Atos Legais: RESOLUÇÃO Nº 49/2015/CONSUP/IFAP – APROVA O ATO DE CRIAÇÃO, AUTORIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS; RESOLUÇÃO Nº 66/2015/CONSUP/IFAP - APROVA O PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC) SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS			

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFAP, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia habilitará o profissional para:

1. Planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas;
2. Gerenciar os processos de produção e industrialização de alimentos;
3. Supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos;

4. Realizar análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos;
5. Coordenar programas de conservação e controle de qualidade de alimentos;
6. Gerenciar a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos;
7. Desenvolver, implantar e executar processos de otimização na produção e industrialização de alimentos;
8. Desenvolver novos produtos e pesquisa na área de alimentos;
9. Elaborar e executar projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos;
10. Vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico em sua área de formação.

4. ÁREAS DE ATUAÇÃO ACADÊMICA

Os egressos do Curso de Tecnologia em alimentos do Campus Macapá poderão atuar em diferentes âmbitos, dentre eles:

- Cozinhas industriais;
- Empresas de armazenamento e distribuição de alimentos;
- Hotéis;
- Indústrias de alimentos;
- Laboratórios para análise de alimentos;
- Restaurantes;
- Institutos e Centros de Pesquisa;
- Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

5. AVALIAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

O IFAP tem desenvolvido seus processos avaliatórios através de um sistema de avaliação Institucional, constituído de acordo com a estrutura estabelecida no Regimento da Comissão Própria de Avaliação, baseada no artigo 11 da lei 10.861, de 14 de abril de 2004, regulamentada pela portaria nº 2051, de 19 de julho de 2004 e com resolução aprovada pelo Conselho Superior do IFAP.

I Comissão Própria de Avaliação.

II. Subcomissão Própria de Avaliação do *Campus* de Macapá.

A Coordenação de Avaliação Institucional, que compõe a estrutura da Diretoria de Desenvolvimento Institucional do IFAP, tem articulado junto às Comissões Próprias de Avaliação, com o propósito de consolidar as informações produzidas por essas comissões na forma de relatório institucional que subsidiará o encaminhamento das decisões estratégicas da instituição e na elaboração do Relatório de Gestão.

6. AVALIAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

A avaliação constitui processo de análise integral que proporciona o autoconhecimento, o realinhamento, a reestruturação das ações, visando o aperfeiçoamento do curso através dos seguintes eixos: expansão dos resultados acadêmicos, aprimoramento da qualidade do ensino superior, da pesquisa e da extensão e o combate à evasão escolar no âmbito do IFAP.

A aplicabilidade dos preceitos instituídos pelo Sinaes (criado pela lei 10.861/2013), que tem a finalidade de analisar, oferecer subsídios, fazer recomendações, propor critérios e estratégias para a reformulação dos processos e políticas de avaliação das instituições de Ensino Superior. Para isso, será necessário a criação de mecanismo para avaliar as diversas modalidades de ensino implementadas no IFAP, ficando a cargo da Comissão Própria de Avaliação realizar estudos para definir a metodologia que será adotada para acompanhar a avaliação das modalidades de ensino que não se enquadram na modalidade de ensino superior.

7. METODOLOGIA

Para a realização da avaliação do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos, a Comissão Própria de Avaliação, em articulação com as Subcomissões Próprias de Avaliação, utilizou como mecanismo interno a coleta de dados através de questionários que foram respondidos por discentes do curso.

O processo de coleta com os discentes do curso superior referido, como dito, foi através da aplicação de questionários. Após o período de sensibilização, os discentes

foram arguidos através do questionário. Após a coleta dos dados, estes foram computados percentualmente e analisando-os, separadamente, nas dez dimensões conforme determina a Lei nº. 10.861, de 14 de abril de 2004, que instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES).

8. PRINCÍPIOS NORTEADORES DO PROCESSO DE AUTOAVALIAÇÃO

Os questionários utilizados foram divididos em dimensões:

- 1) Avaliação das disciplinas;
- 2) Autoavaliação Discentes;
- 3) Avaliação as Ações, Gestores e Infraestrutura do IFAP.

9. RELATÓRIO DE AUTOAVALIAÇÃO

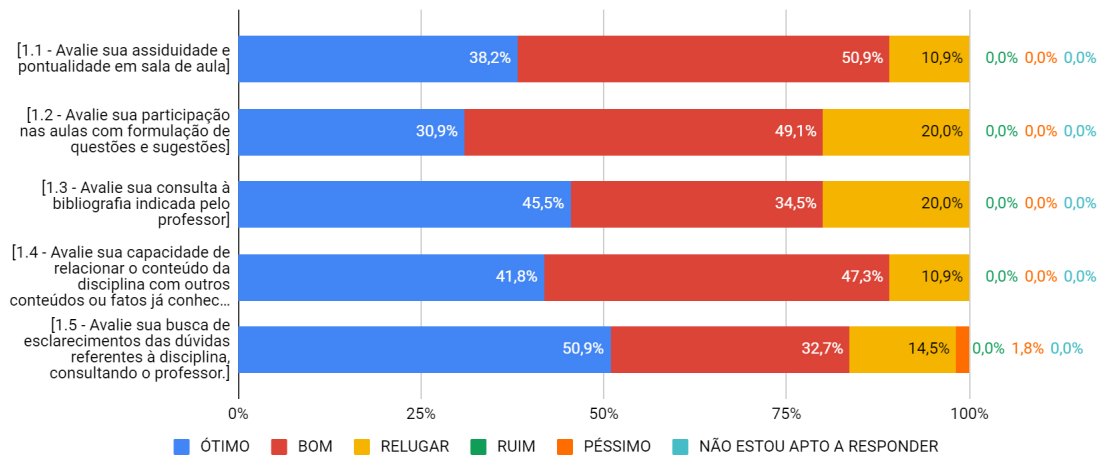
Neste relatório estão apresentados os dados coletados em consonância com os princípios, finalidades e objetivos do IFAP. As metas plurianuais são definidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI); as anuais no Plano Anual de Ação e as semestrais demonstradas no Relatório Anual de Atividades.

Pelo fato de ser uma instituição recente, o IFAP vem se organizando gradativamente a partir da produção de manuais e regulamentos que contribuam para a eliminação de fragilidades no âmbito dos controles.

O campus Macapá tem buscado alcançar seus objetivos, mas destaca-se que devido ao cenário financeiro decorrente aos fatores como cortes orçamentários e contingenciamento para conter as despesas públicas foram fatores que impactaram diretamente no cumprimento de algumas metas estabelecidas no Plano Anual de Ação.

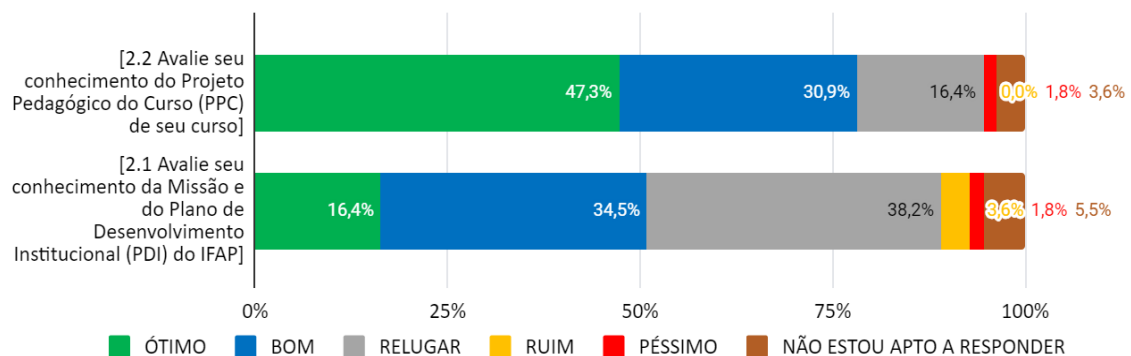
9.1 ANÁLISE DOS DADOS

9.1.1 Autoavaliação Discente



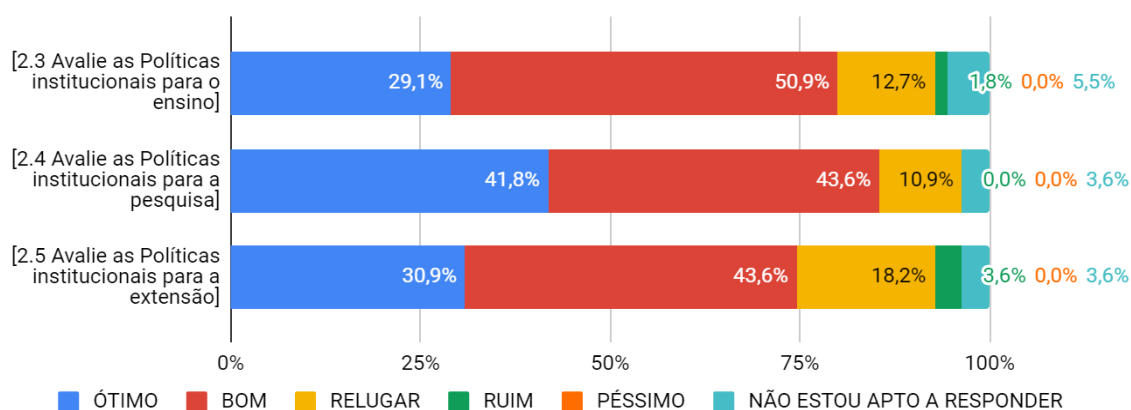
Quando posto a fazer uma reflexão sobre suas próprias ações, quase 100% atribuíram conceitos de “Ótimo” a “Ruim”. Destaca-se que 84,4% dos discentes classificaram como “Ótimo” ou “Bom” os aspectos avaliados. Para 98,1% dos respondentes avaliaram a capacidade de relacionar o conteúdo da disciplina com outros conteúdos ou fatos já conhecidos com “Ótimo” ou “Bom”. Com proporção de avaliação “Ruim” de 20% dos discentes, um ponto frágil e a consulta à bibliografia indicada pelo professor.

9.1.2 Projeto Político Pedagógico, Missão e Plano de Desenvolvimento Institucional



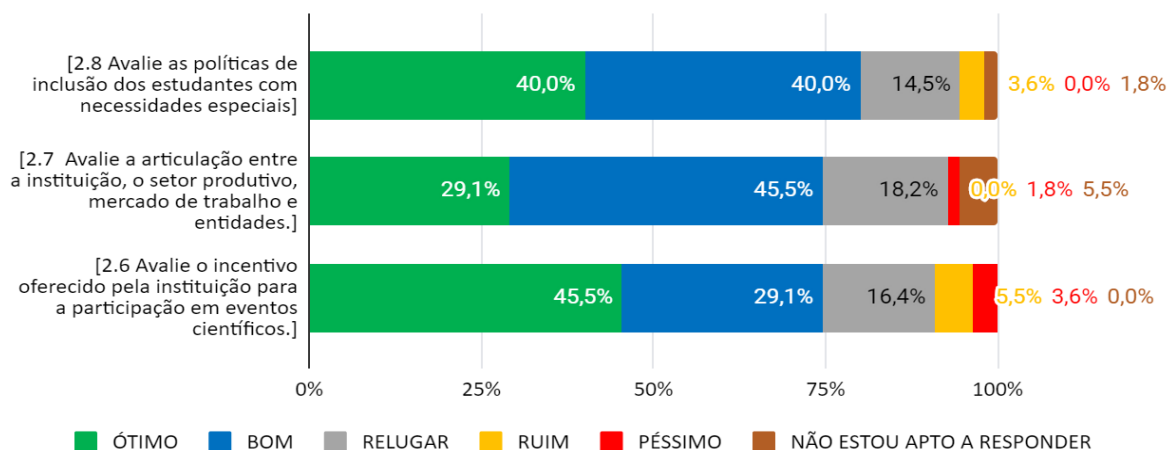
Sobre aspecto relacionado aos documentos que norteiam a Missão e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFAP, observa-se que um pouco mais de 50% dos entrevistados declararam ter conhecimento, classificando como “Ótimo” ou “Bom”. E cerca de 73% dos respondentes classificaram possuir conhecimento “Ótimo” ou “Bom” sobre o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de seu curso.

9.1.3 Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão



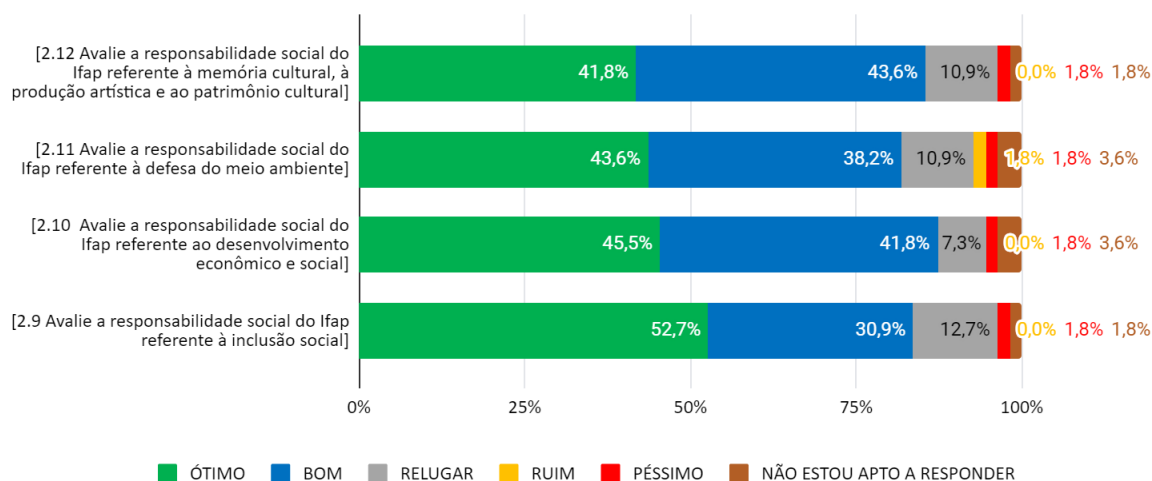
Observa-se um dos pontos fortes apresentados pelos respondentes são as Políticas institucionais de incentivo ao Ensino, Pesquisa e Extensão que obtiveram 80% de aprovação de 80% com conceito “Ótimo” ou “Bom”. Destaque a dimensão pesquisa que foi classificado por 85,5% dos discentes como “Ótimo” ou “Bom”

9.1.4 Políticas Institucionais



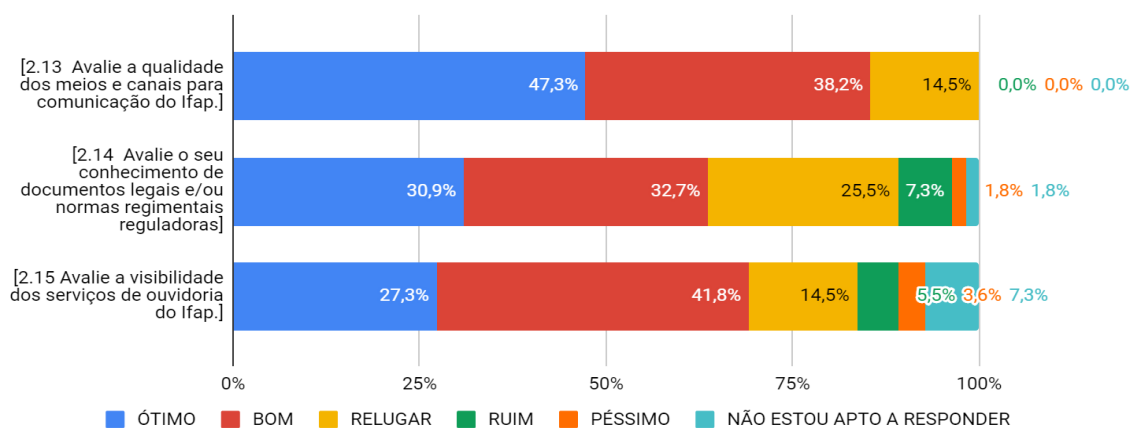
Destaca-se que 80% dos entrevistados avaliaram como “Ótimo” ou “Bom” a reflexão acerca das políticas de inclusão dos estudantes com necessidades especiais no IFAP. E aprovado por 74,5%, dos discentes que classificaram como “Ótimo” ou “Bom” os itens: incentivo oferecido pela instituição para a participação em eventos científicos e a articulação entre a instituição, o setor produtivo, mercado de trabalho e entidades.

9.1.5 Responsabilidade Institucional



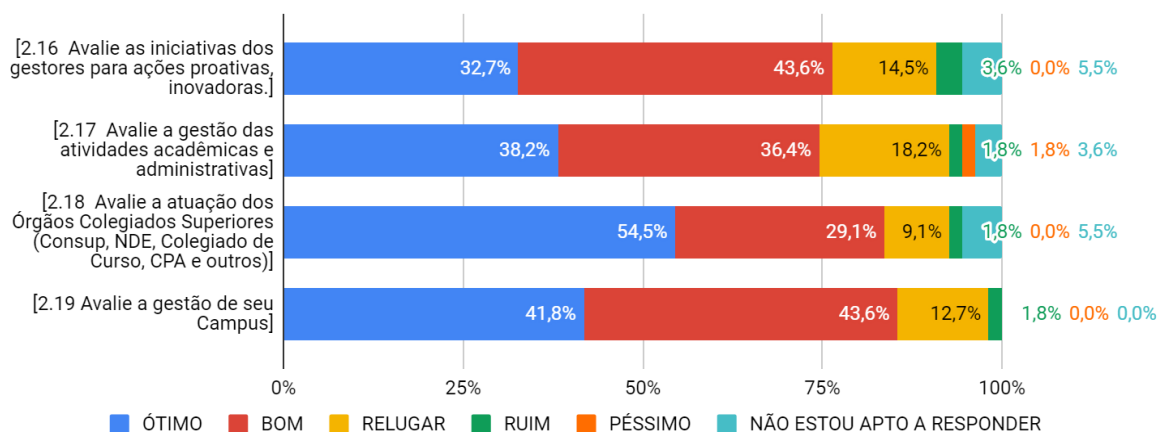
Um ponto forte, conforme avaliação de 84,5% dos discentes que classificaram como “Ótimo” ou “Bom” é a responsabilidade social do Instituto referente aos itens questionados. Ressaltando que cerca de 53% avaliaram como “Ótimo” as ações do IFAP referentes à inclusão social. E o aspecto promover o desenvolvimento econômico e social, obteve conceito “Ótimo” ou “Bom” por 87,3%.

9.1.6 Comunicação



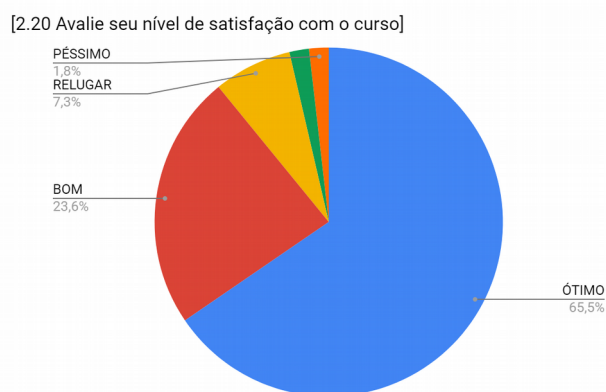
De maneira geral o aspecto comunicação obteve aprovação por 72,7% dos discentes, pois classificaram como “Ótimo” ou “Bom”. Porém 25,5% avaliaram seu autoconhecimento sobre os documentos legais e/ou normas regimentais reguladoras do IFAP como “Ruim”. Torna-se relevante a proporção de 85,5% dos respondentes que avaliaram a qualidade dos meios e canais para comunicação do IFAP com conceitos “Ótimo” ou “Bom”.

9.1.7 Gestão



Nota-se que os pontos elencados 80% dos entrevistados aprovam a Gestão, pois classificaram como “Ótimo” ou “Bom”. Observa-se que os Órgãos Colegiados Superiores (Consup, NDE, Colegiado de Curso, CPA e outros) obtiveram 54,6% e 29,1% conceitos “Ótimo” ou “Bom” respectivamente. Destaca-se que a Gestão do Campus obteve 85,7% de aprovação com conceitos “Ótimo” ou “Bom”

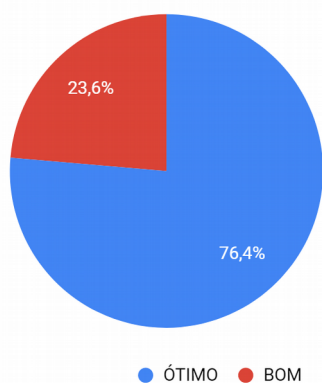
9.1.8 Satisfação do Curso



Observa-se que mais de 65% dos discentes conceituaram o nível de satisfação do curso como “Ótimo” e 23,6% atribuíram “Bom”, o que demonstra uma acentuada aprovação do curso

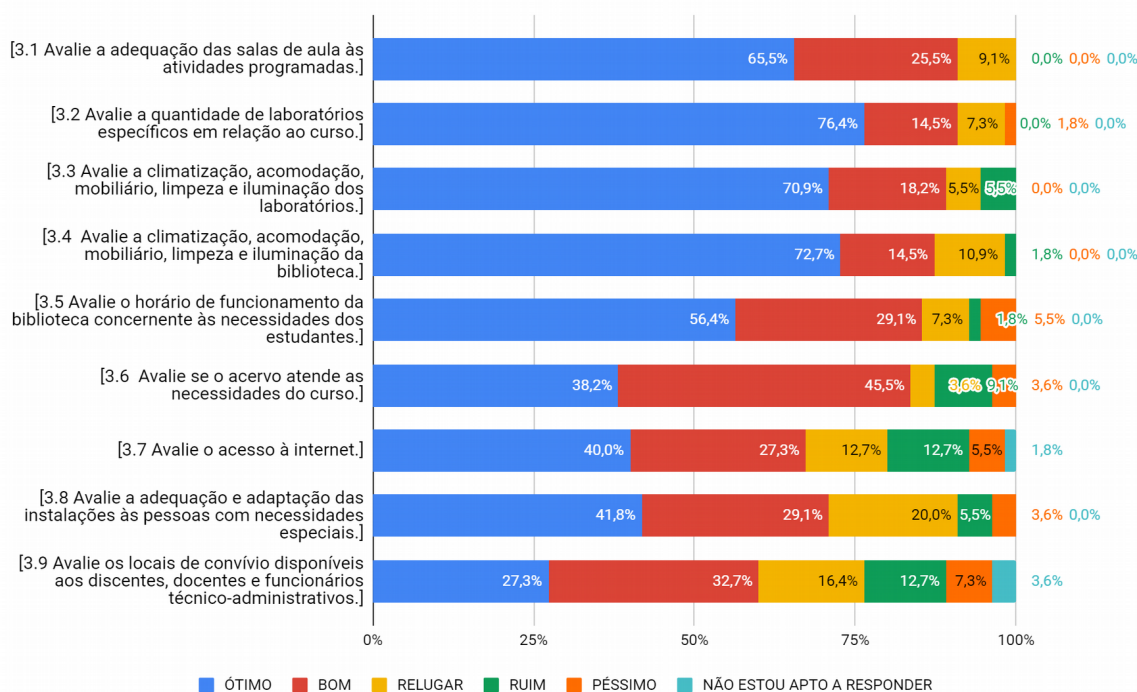
9.1.9 Importância da Autoavaliação

[2.21 Avalie a importância da autoavaliação institucional]



Quando questionados sobre a importância da autoavaliação institucional e seus objetivos em produzir conhecimentos para subsidiar a tomada de decisão da Instituição, assim melhorar a qualidade da educação, 100% conceituaram como “Ótimo” ou “Bom”.

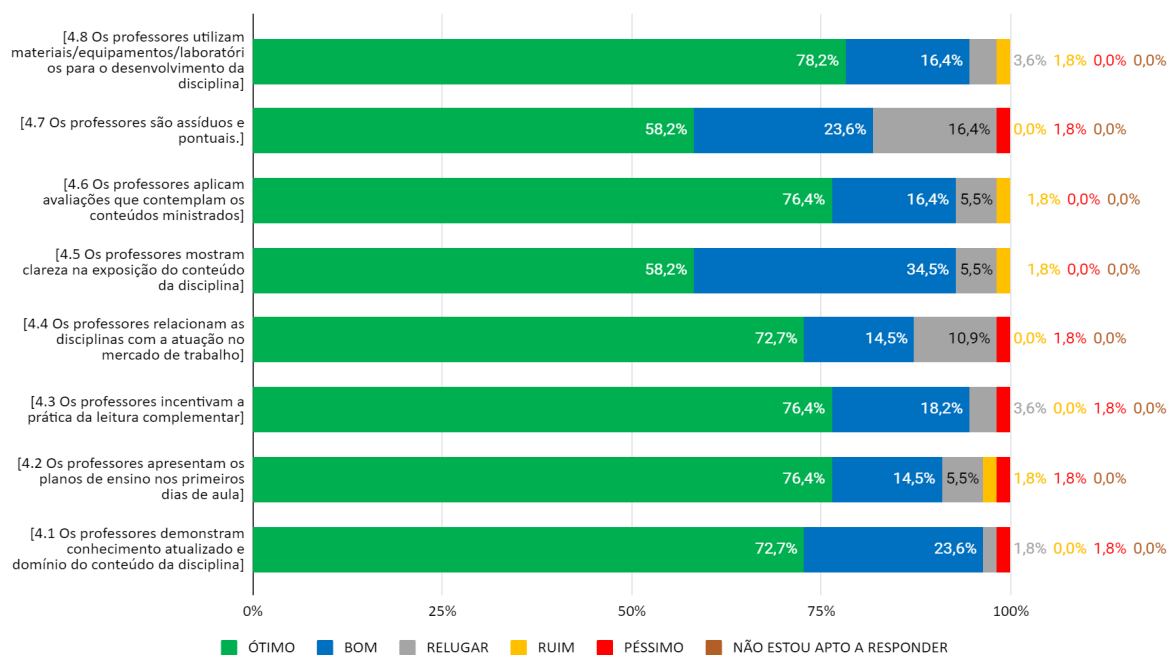
9.1.10 Infraestrutura do Campus Macapá.



Quando se considera todos os aspectos avaliados sobre infraestrutura do campus Macapá, os conceitos “Ótimo” ou “Bom” obtiveram uma média de 80,6% dos discentes. Os itens laboratórios específicos em relação ao curso e climatização, acomodação, mobiliário, limpeza e iluminação dos laboratórios e da biblioteca obtiveram conceito “Ótimo” para mais de 70% dos entrevistados. Porém, somente 27,3% dos alunos avaliaram os locais de convívio disponíveis aos discentes, docentes e funcionários técnico-administrativos com conceito “Ótimo”. E apesar das limitações do estado sobre

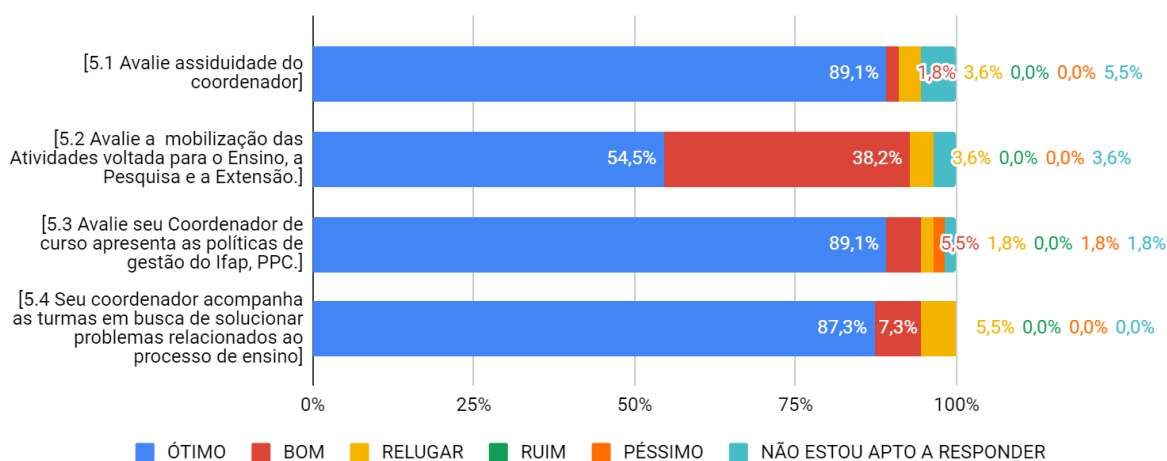
disponibilidade de internet, 40% dos discentes avaliaram como “Ótimo” o acesso à internet oferecido pelo IFAP.

9.1.11 Ações dos Professores do Curso.



É importante destacar que o aspecto que avalia o comprometimento dos docentes do IFAP tende fortemente à aprovação: uma média de 71,4% dos discentes atribuíram conceito “Ótimo” aos itens avaliados, se considerarmos os conceitos “Bom”, esse percentual passa para 91,4%. Destaca-se que 78,2% afirmam que os professores utilizam materiais/equipamentos/laboratórios para o desenvolvimento da disciplina. E nos itens: apresentação dos planos de ensino nos primeiros dias de aula, incentivo à prática da leitura complementar e aplicação de avaliações que contemplam os conteúdos ministrados, foram qualificados como “Ótimo” para 76,4% dos discentes.

9.1.12 Ações da Coordenação do Curso.



Observa-se que uma média de 93,2% dos discentes avaliaram o coordenador com conceitos “Ótimo” ou “Bom” nos itens avaliados referentes a sua atuação frente ao curso de Alimentos. Destaca-se que 87,3% dos discentes atribuíram “Ótimo” sobre o acompanhamento do coordenador na busca de soluções para os problemas relacionados ao processo de ensino e aprendizagem, e 89,1% consideraram que o coordenador discute e apresenta as Políticas de Gestão do IFAP e o Projeto Pedagógico do Curso.

9.2 Relatos de Potencialidades

- *Esse questionário é de suma importância para autoconhecimento em relação a instituição. Faltam muitos quesitos, entre eles em relação ao conhecimento adquirido do aluno e os conhecimentos repassados, dificuldades de ensino.*
- *Sobre as estruturas de prédio, está suprimindo as necessidades dos alunos e funcionários.*
- *A gestão e coordenação do curso dão todo o suporte e buscam ajudar todos os alunos que a procuram.*
- *Estou muito satisfeita com o meu curso, recomendo para todos que tem dúvidas sobre que graduação fazer.*
- *O curso é maravilhoso, me identifico muito, recebo muitos incentivos de professores, sou apaixonada por essa área.*
- *Quanto a coordenação do curso que está bastante competente. E a estrutura do Ifap supri as necessidades dos alunos.*
- *Quanto aos professores são excelentes mestres, que realmente se preocupam com os alunos, nos espelhamos neles.*
- *Estou satisfeita com o curso, apesar de alguns imprevistos no início do curso como: falta de laboratórios, mas que os professores realizavam as atividades em classe mesmo utilizando de improviso[...]*
- *[...] A coordenadora do curso é uma pessoa que se esforça para que haja melhorias do curso, que nos incentiva a participar de eventos, simpósios e estágios.*
- *[...] Quanto a parte física da instituição houve inúmeras melhorias, uma delas foi a passarela que era um transtorno para os alunos que utilizam transporte público e outra grande melhoria foram os laboratórios que foram inaugurados facilitando unir teoria e prática essencial no curso de Tecnologia em Alimentos.*
- *[..] aqui deixo meu elogio a capacitação dos professores, são capacitados e com boa formação, ministrando aulas com um elevado nível de aprendizado entre os alunos[...]*
- *[...]Sou grata ao IFAP por incluir o Curso de Tecnologia em Alimentos, pois no decorrer do curso, tive a oportunidade de obter novos conhecimentos que nem imaginava que poderiam*

existir[...].

9.3 Relatos de Fragilidades

- *Os laboratórios estão funcionando direito mais a sugestão e colocar bancos na área externa dos laboratórios para esperar as análises, e equipamento tem que serem instalados e usados pelos alunos e professores terminar a área de convívio para os alunos ter mais acessibilidade para os deficientes.*
- *Sobre os laboratórios, melhorias nas instalações elétricas e hidráulicas.*
- *Mais aulas práticas nos laboratórios!*
- *[...] Em relação a comodidade dos laboratórios, sabemos que os mesmos são linhas de produção e não podem possuir cadeiras, porém, devido ao número elevado de horas que ficamos no mesmo, acabamos nos esgotando mais facilmente, por não termos um ambiente de descanso quando estamos em aulas práticas. [...]*
- *Sugiro que esteja presente nos laboratórios os técnicos que muitas vezes somem.*
- *[...] Quanto as aulas práticas em laboratório, sugiro reparos nas luminárias, bem como aquisição de materiais reagentes. [...]*
- *[...] mais bolsas de iniciação científica. incentivo a pesquisa pelos professores, diminuição da carga horária dos professores para orientarem TCC e projetos [...]*
- *[...] percebo que não há políticas efetivas de integração e respeito aos alunos negros, indígenas e quilombolas, principalmente quando vez ou outra tem seus direitos a benefícios e auxílios suprimidos[...]*
- *[...] No que diz respeito ao acesso ao ponto de ônibus, sugiro que tenha mais segurança, ou seja, que o instituto providencie vigilância na guarita em frente ao IFAP, pois está se tornando corriqueiro a prática de assaltos aos alunos que ali esperam ônibus, e que muitas vezes já chegam com superlotação, desse modo, temos que esperar o próximo ônibus. [...]*
- *Melhoria no refeitório a limpeza nos banheiros [...]*
- *[...] separação de horário entre cursos superiores e integrados, pois, em determinadas situações acabamos sendo tratados como alunos do integrado (como ex: o portão trancado). [...]*
- *Tenham um planejamento para pagamento de matérias, e horários melhores.*
- *Cardápio mais saudável na lanchonete.*
- *[...] elevador de acesso não apresenta boa manutenção e com frequência apresenta defeito, causando o constrangimento dos estudantes que dele necessitam[...]*

- [...] biblioteca e do setor de registro acadêmico que não funcionam em horário acessível a todos os turnos, bem como em eventos quando "alguém" resolve que ela deve ficar restrita apenas ao funcionamento interno sem atendimento as necessidades dos alunos[...]
- Gostaria de livre acesso ao acervo, já que, não podemos realizar consulta dos livros manualmente.
- Minha crítica é quanto ao acervo da biblioteca, o qual os alunos não têm acesso.
- [...] Em relação ao Instituto, sugiro que seja disponibilizado bebedouros que filtrem a água que consumimos. [...]
- Melhorar a segurança dos alunos do turno da noite na saída, devido a ser o horário mais perigoso.
- Os professores poderiam passar nas avaliações somente o que foi exposto em sala de aula ao contrário de passarem assuntos que o próprio não expôs aos alunos em sala, isso implica nas notas do aluno vindo a deixá-lo em dependência ao final do semestre!
- Os professores poderiam ser mais pontuais em sala evitando o acúmulo de aulas tendo que pagar em horários vagos onde alunos como no meu caso saiu daqui e tenho que voltar para meu trabalho!

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta autoavaliação permite à instituição uma visão ampla das 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 de 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.