



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  
2019.1

Macapá – AP  
outubro  
2019

RELATÓRIO DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE  
TECNOLOGIA EM ALIMENTOS  
2019.1

Relatório elaborado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) do Instituto Federal do Amapá (IFAP) e a coordenação do Curso de Tecnologia em Alimentos, 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:</b> 41 <b>Total de Componentes Curriculares Optativos:</b> 5	
<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,**



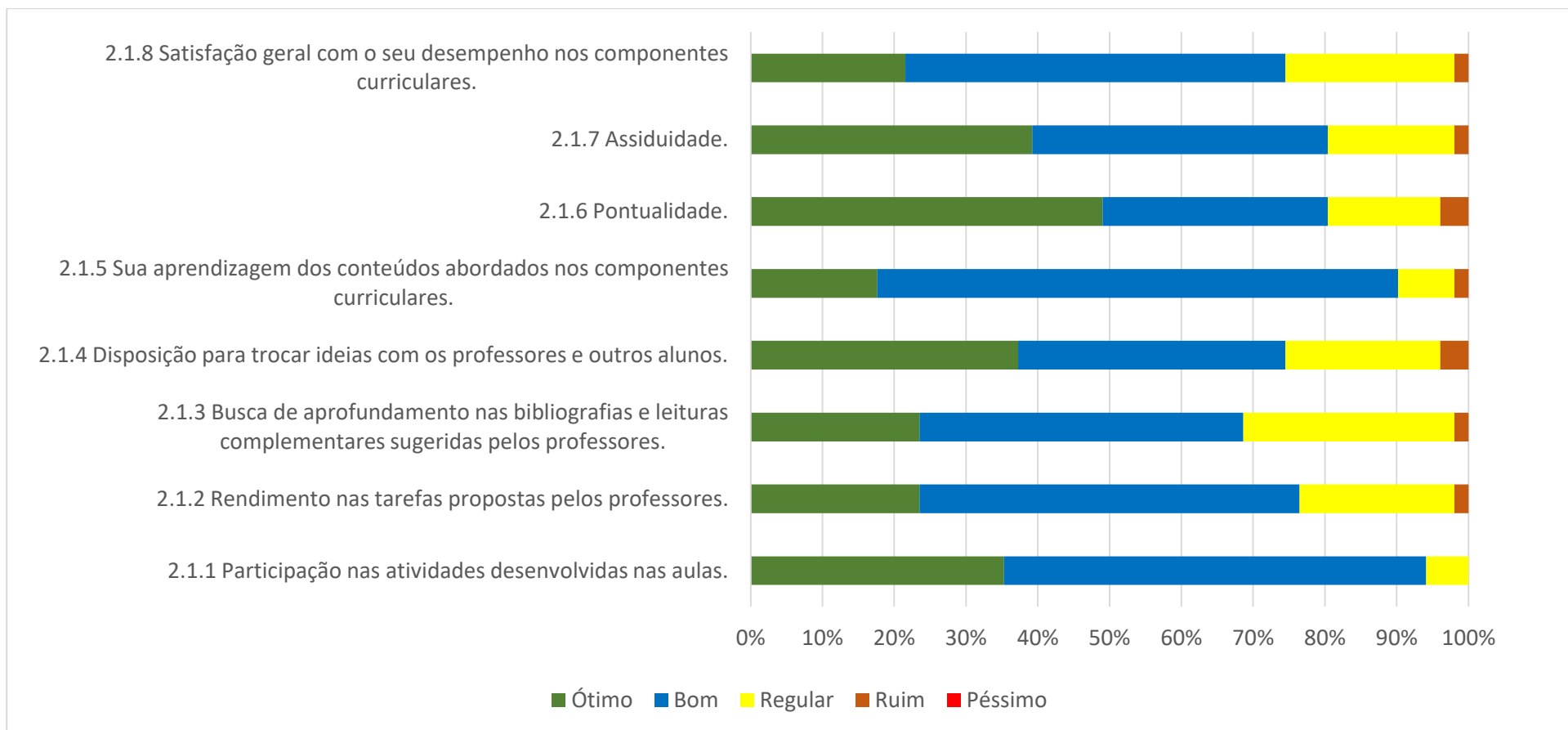
*todos*”; “*Sim, a maior parte deles* for menor que 76% ou, maior ou igual 51%, considera-se que a questão não conseguiu atingir padrão de qualidade exigido, mas pode melhorar a partir de ações pontuais.

**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

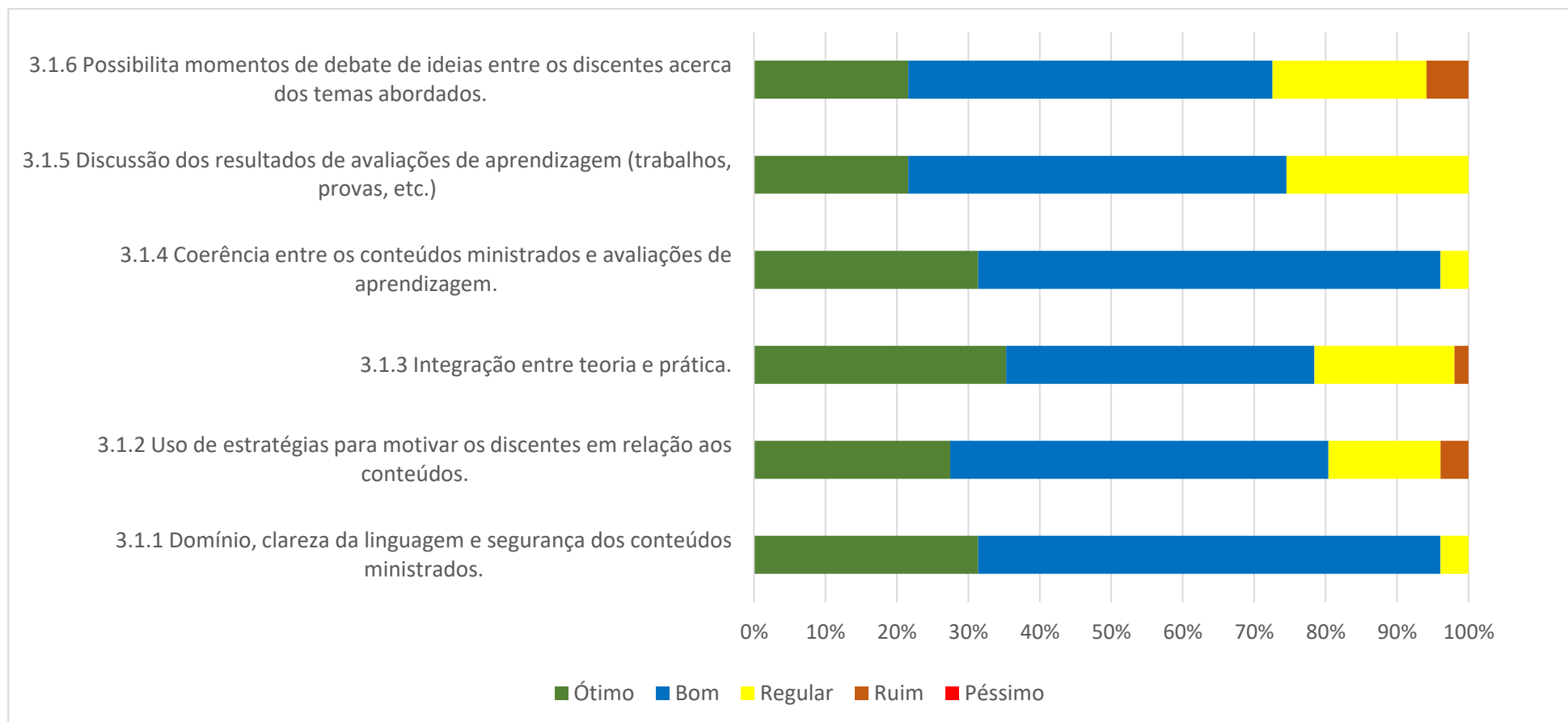
## 2.1 Como você avalia o seu desempenho nos componentes curriculares



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%	

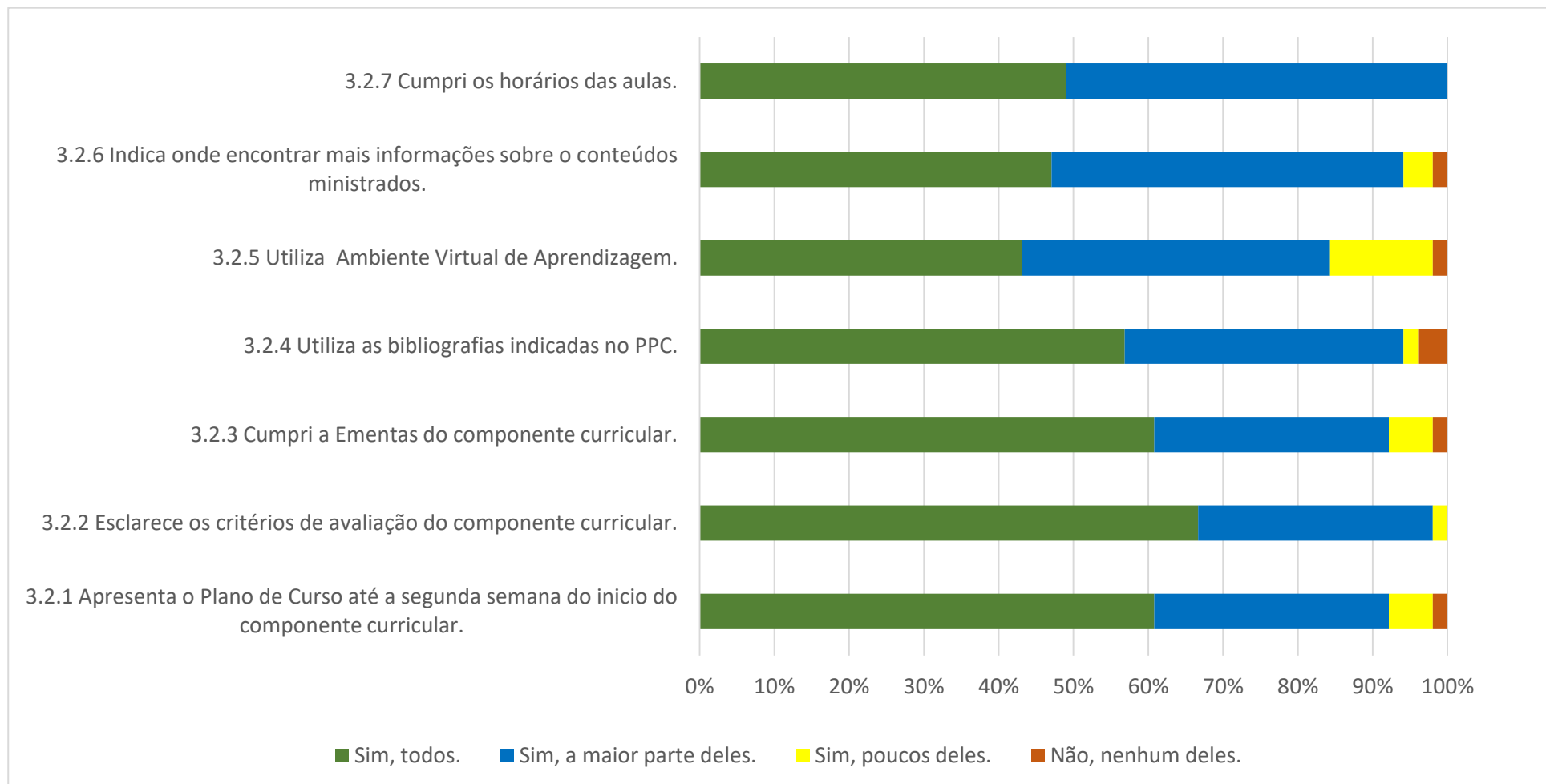
### 3.1 De acordo com os questionamentos a seguir, qual das possibilidades de respostas melhor avalia as ações docentes.



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 conteúdo.	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%	

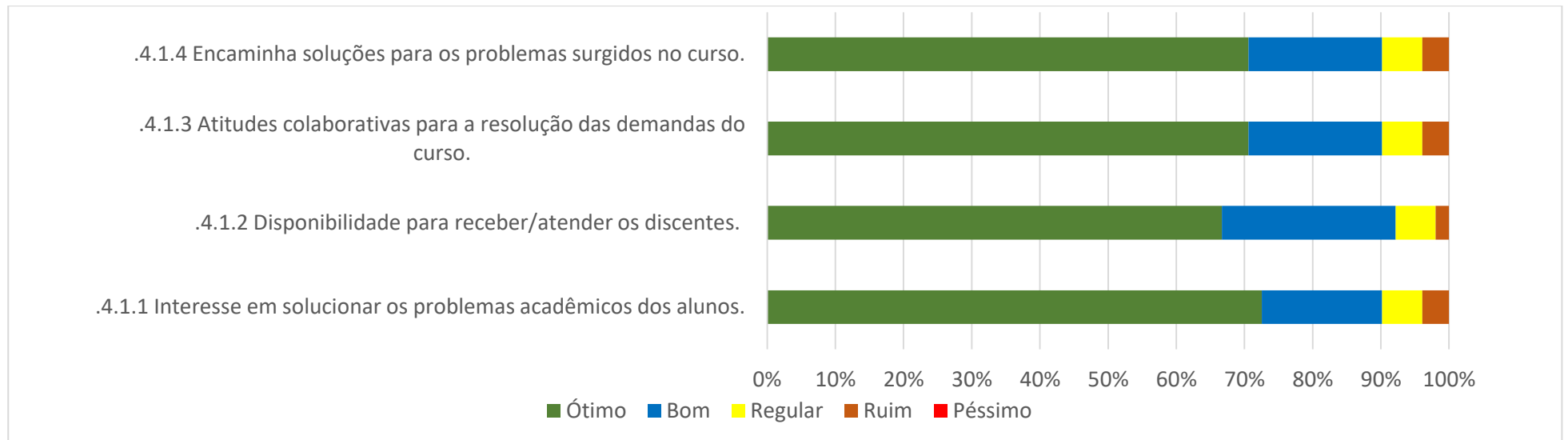
### 3.2 E sobre os procedimentos dos docentes.



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%	