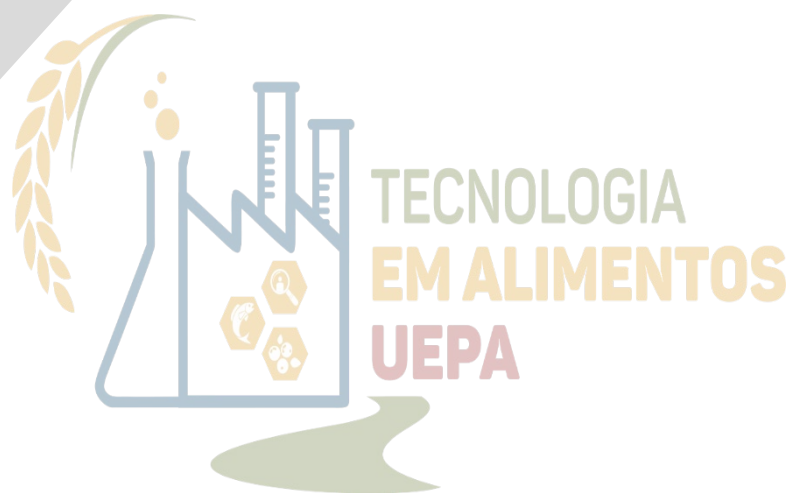


# PLANO DE TRABALHO



## COORDENAÇÃO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

**Candidata:** Ivonete Quaresma da Silva de Aguiar



Universidade do Estado do Pará  
Centro de Ciências Naturais e Tecnologia  
Curso de Tecnologia em Alimentos

**PLANO DE TRABALHO PARA A CANDIDATURA AO  
CARGO DE COORDENADOR DO CURSO DE TECNOLOGIA  
EM ALIMENTOS**

**“RENOVAR PARA AVANÇAR”**

BIÊNIO  
2025 - 2027

**Candidata:** Ivonete Quaresma da Silva de Aguiar

**Matrícula:** 5905563/1

**E-mail institucional:** ivonete.aguiar@uepa.br

Belém- PA  
2025

## **Sumário**

|    |                                                                |    |
|----|----------------------------------------------------------------|----|
| 1. | Apresentação .....                                             | 4  |
| 2. | Biografia .....                                                | 6  |
| 3. | Missão.....                                                    | 7  |
| 4. | Visão .....                                                    | 7  |
| 5. | Diagnóstico do curso.....                                      | 7  |
| 6. | Propostas de ação para o curso de Tecnologia em Alimentos..... | 9  |
| 7. | Previsão Orçamentária e Origem dos Recursos.....               | 11 |
| 8. | Declaração de custos e fonte de recursos da campanha .....     | 12 |

## **1. Apresentação**

O Programa de Trabalho da coordenação representa um pequeno passo em sua origem, mas um avanço significativo para o fortalecimento institucional e acadêmico do Curso de Tecnologia em Alimentos no biênio 2025–2027.

Seu conteúdo está sendo construído de forma colaborativa, com a participação ativa de todos os envolvidos no curso, por meio de consultas democráticas e diálogo aberto. Este documento tem como objetivo orientar a gestão do curso, estabelecendo metas, ações e prioridades que assegurem uma condução eficiente, participativa e comprometida com a formação acadêmica de excelência.

O curso de tecnologia em alimentos ofertado pela universidade do Estado do Pará - UEPA, está localizado em uma das regiões mais ricas do planeta em biodiversidade: a Amazônia. Essa posição estratégica impõe ao curso uma responsabilidade adicional, formar profissionais que compreendam a complexidade ambiental, social e econômica da região, valorizem os saberes locais e desenvolvam soluções inovadoras para o uso sustentável dos recursos naturais, com foco especial no setor de alimentos.

Sabemos que o mundo atravessa transformações profundas. A crise climática, o aumento da insegurança alimentar, a escassez de recursos naturais e os desafios da sustentabilidade exigem respostas concretas e interdisciplinares. Nesse contexto, os cursos voltados à produção, conservação e inovação em alimentos tornam-se ainda mais estratégicos. Portanto, a formação de tecnólogos com competências técnicas, éticas e ambientais é essencial para garantir a segurança alimentar, a valorização da biodiversidade e o desenvolvimento sustentável das cadeias produtivas.

Diante desse contexto, a coordenação do curso deve assumir um papel decisivo na construção de uma trajetória acadêmica sólida, conectada aos desafios do presente e às demandas do futuro. Cabe a ela, assegurar a efetivação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), o fortalecimento do vínculo com o setor produtivo e a promoção de ações alinhadas às diretrizes institucionais e às demandas da sociedade.

Nesse sentido, este programa de trabalho está sustentado numa gestão que segue os seguintes princípios: gestão participativa, ética, transparente, excelência acadêmica, empreendedorismo e inovação.

Meu compromisso é conduzir uma gestão integrada, sensível às especificidades do contexto amazônico e atenta aos desafios globais. Pretendo consolidar o curso de Tecnologia em Alimentos como referência na área, atuando diretamente na redução dos índices de evasão hoje observados. Por meio de ações concretas, pautadas no diálogo e na participação coletiva, busco fortalecer o papel transformador da universidade na região, formando profissionais capacitados e comprometidos com a construção de uma sociedade mais justa e sustentável.

## 2. Biografia



Engenheira de Alimentos, formada pela Universidade Federal do Pará (UFPA) em 2007. Desde a graduação, desenvolvi uma trajetória fortemente vinculada à pesquisa científica, atuando como bolsista CNPq e CAPES durante os cinco anos de curso. Nesse período, fui agraciada com o prêmio de melhor trabalho de Iniciação Científica da UFPA, o que consolidou meu compromisso com a produção de conhecimento e a inovação tecnológica. Após a graduação, ingressei no Mestrado em Ciência e Tecnologia, também pela UFPA, concluído em 2010.

Entre 2010 e 2012, atuei como pesquisadora no programa RHAE/CNPq (Recursos Humanos em Áreas Estratégicas), voltado à inserção de pesquisadores no setor produtivo. Nesse contexto, integrei a equipe da Amazon Dreams — uma startup inovadora nos setores alimentício e farmacêutico, com foco em biotecnologia e insumos da biodiversidade amazônica. Além de atuar em projetos de pesquisa, desenvolvimento e inovação, exerci a função de coordenadora de produção, sendo responsável pelo planejamento industrial, controle de qualidade e otimização de processos fabris. Em 2013, ingressei como professora efetiva na Universidade do Estado do Pará (UEPA), onde atuo até hoje em atividades de ensino, pesquisa e extensão. Atualmente, sou coordenadora do laboratório em alimentos e já atuei como membro do Comitê de Ética do Campus de Marabá. Nessa trajetória, recebi prêmios institucionais e nacionais por projetos vinculados à universidade, com foco no aproveitamento de recursos da biodiversidade amazônica e no fortalecimento da ciência aplicada à realidade regional. Em 2025, conclui meu doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFPA, e como reconhecimento pela relevância acadêmica e científica da pesquisa desenvolvida, fui convidada pelo Programa de Pós-Graduação a representar a instituição na indicação ao Prêmio CAPES de Tese 2026.

### **3. Missão**

Promover a geração e disseminação de conhecimento, formando profissionais éticos e comprometidos com a responsabilidade social e o desenvolvimento sustentável da Amazônia (Adaptado do Estatuto e Regimento Geral da Uepa, 2015).

### **4. Visão**

Consolidar-se como referência científica e cultural em ensino, pesquisa e extensão, com reconhecimento em nível nacional (Adaptado do Estatuto e Regimento Geral da Uepa, 2015).

### **5. Diagnóstico do curso**

A Universidade do Estado do Pará (UEPA) tem se destacado como instituição pioneira na formação profissional na área de alimentos há mais de duas décadas. Desde o início dos anos 2000, a universidade ofertou o curso de Tecnologia Agroindustrial, que, em 2011, passou por um processo de reestruturação e modernização, sendo transformado no atual curso de Tecnologia em Alimentos, mais alinhado às demandas contemporâneas do setor.

Ao longo de sua trajetória, o curso consolidou-se como um dos mais interiorizados da instituição, sendo ofertado em diversos municípios paraenses: Belém, Castanhal, Cametá, Marabá, Salvaterra e anteriormente também em Redenção e Paragominas (até 2011). Essa capilaridade reflete o compromisso institucional com a democratização do ensino superior e a formação de profissionais qualificados para atuar em diferentes regiões da Amazônia.

A primeira avaliação formal do curso pelo Conselho Estadual de Educação (CEE) ocorreu em 2014, com reconhecimento oficial por meio do Parecer nº 320/2014. Na ocasião, importantes ajustes foram realizados, contribuindo para melhorias acadêmicas e estruturais. Em 2019, a renovação de reconhecimento foi aprovada pela Resolução nº 497/2019, acompanhada do Parecer nº 393/2019 – CEE/PA, que atestou avanços significativos na consolidação do curso.

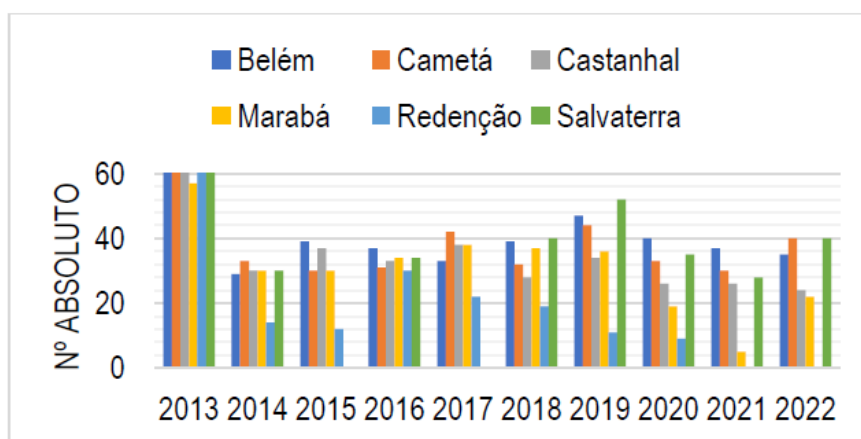
Esses avanços foram resultado de um processo contínuo de qualificação e fortalecimento institucional. Atualmente, o corpo docente é formado por 29 professores efetivos, onde 90% são doutores. Essa qualificação tem impulsionado a participação ativa em atividades de ensino, pesquisa e extensão, refletindo-se na melhoria da qualidade da formação e na obtenção de recursos via editais de fomento internos e externos.

No entanto, apesar dos avanços, ainda persistem desafios que precisam ser enfrentados. Entre os anos de 2019 e 2022, a coordenação do curso realizou um levantamento institucional abrangendo o período de 2013 a 2022. O estudo apontou gargalos que afetam diretamente a qualidade da formação e os indicadores de desempenho, como a queda de procura pelo curso ao longo dos anos, bem como as altas taxas de evasão (Figura 1 e 2).

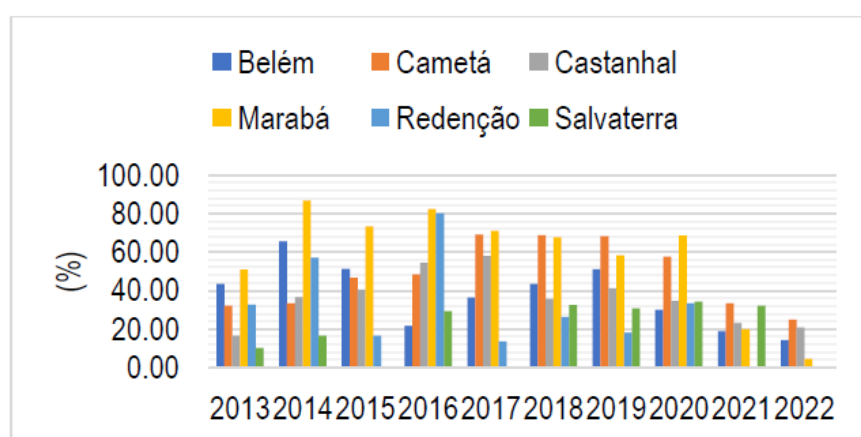
Atualmente, o curso oferta 40 vagas em Belém, Cametá, Salvaterra e, em anos alternados, em Marabá. Castanhal disponibiliza 30 vagas, enquanto Redenção deixou de ofertá-las nos últimos anos. De forma geral, os campi mantêm regularidade no preenchimento das vagas, exceto Marabá, que apresentou queda acentuada nos ingressos em 2020 e 2021, em razão dos impactos da pandemia da COVID-19.

As taxas de evasão variam consideravelmente entre os campi: Belém registra entre 30% e 65%; Cametá, de 32% a 69%; Castanhal, entre 16% e 57%; Marabá, de 50% a 86%, com índices críticos em 2020 e 2021; e Salvaterra apresenta os melhores indicadores, com evasão entre 16% e 34% (Figura 2).

Infelizmente, os dados detalhados analisados no diagnóstico ficaram restritos ao período estudado, dificultando uma avaliação mais abrangente da situação atual do curso e limitando ações mais estratégicas de enfrentamento aos desafios identificados. Assim, torna-se essencial o aprimoramento contínuo da coleta de dados, o fortalecimento das ações pedagógicas e estruturais, e a ampliação do diálogo com a comunidade acadêmica para garantir a permanência estudantil e a excelência na formação profissional.



**Figura 1.** Evolução do número de ingressantes no curso de Tecnologia em Alimentos entre 2013 e 2022.



**Figura 2** Taxas de evasão no curso de Tecnologia em Alimentos (2013–2022).

## 6. Propostas de ação para o curso de Tecnologia em Alimentos

Diante do exposto, propõem-se as seguintes ações estratégicas com o objetivo de enfrentar os gargalos identificados no curso de Tecnologia em Alimentos e promover sua qualificação contínua:

- **Criar um canal de comunicação via WhatsApp com os representantes de turma de todos os campi**, visando aproximar a coordenação dos estudantes, especialmente dos campi do interior, onde a distância da gestão é mais perceptível.

- Fortalecer as articulações com o **Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA)**, garantindo respaldo profissional e valorização dos egressos.
- **Sistematizar e retomar as avaliações institucionais voltadas aos alunos**, de modo a obter um diagnóstico mais preciso do curso e possibilitar intervenções pedagógicas mais eficazes.
- **Estreitar o diálogo com a gestão superior (Direção de Centro e Reitoria)** para buscar soluções à carência de reagentes e insumos nas aulas práticas, problema recorrente que compromete o aprendizado e onera ao aluno.
- **Realizar o planejamento antecipado dos materiais necessários às disciplinas práticas em todos os campi**, a fim de evitar a suspensão ou não execução das atividades laboratoriais.
- **Atualizar o Projeto Pedagógico do Curso (PPC)**, de forma participativa e alinhada às novas demandas do setor de alimentos e à realidade da Região Amazônica.
- **Transformar o curso de Tecnologia em Alimentos em uma referência regional**, com foco no desenvolvimento de novos produtos, sustentabilidade, tema central no cenário global, e na geração de patentes e inovação tecnológica.
- **Ampliar a atuação do curso como prestador de consultoria especializada para indústrias alimentícias**, fortalecendo sua inserção prática e aproximando estudantes do mercado de trabalho.
- **Fortalecer parcerias institucionais com empresas e órgãos de fomento**, a fim de viabilizar a realização de pesquisas, trabalhos de conclusão de curso (TCCs) e ações de assistência estudantil.

- **Expandir a cerimônia do jaleco para os campi do interior**, considerando que atualmente essa solenidade ocorre apenas na capital, sendo um importante marco simbólico para os alunos.
- **Aprimorar a visibilidade e funcionalidade da página do curso**, disponibilizando modelos de documentos, como requerimentos, orientações para pré-projetos de TCC, ementas de disciplinas, entre outros conteúdos úteis ao discente e docentes.
- **Estudar a viabilidade de abertura do curso em novos polos**, ampliando sua capilaridade e atendimento às demandas regionais.
- **Retomar o projeto “Ciência com Farinha”**, um espaço de troca de saberes com pesquisadores de referência nacional e internacional. A proposta é que os encontros sejam realizados de forma remota, permitindo a participação de todos os campi.
- **Incluir oficialmente o “Ciência com Farinha” no calendário acadêmico do curso, com periodicidade mensal**, promovendo o enriquecimento da formação e o fortalecimento da identidade acadêmica dos alunos.
- **Manter e ampliar a escuta ativa da comunidade acadêmica** para atualização dinâmica e permanente deste projeto de gestão.

## 7. Previsão Orçamentária e Origem dos Recursos

| Atividades                                                   | Valor Unitário | Quantidade | Total              |
|--------------------------------------------------------------|----------------|------------|--------------------|
| <i>Recursos Alocados para Materiais</i>                      |                |            |                    |
| Impressões de materiais                                      | 0,50           | 100        | 50,00              |
| Impressões de adesivos                                       | 5,00           | 100        | 500,00             |
| <i>Despesas com Deslocamento para Atividades de Campanha</i> |                |            |                    |
| Combustíveis                                                 | 220,00         | 2          | 440,00             |
| Alimentação                                                  | 50,00          | 4          | 200,00             |
| Hospedagem                                                   | 150,00         | 3          | 450,00             |
| Passagem                                                     | 240,00         | 4          | 960,00             |
| <b>Total</b>                                                 |                |            | <b>R\$ 2600,00</b> |

## **8. Declaração de custos e fonte de recursos da campanha**

Eu, Ivonete Quaresma da Silva de Aguiar, declaro que utilizarei recursos próprios para custeio da campanha.