UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Instrução Normativa 10: Comissão de Autoavaliação

Art. 1º A Comissão de Autoavaliação do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPGCA) da UNICAMP será responsável por promover uma reflexão sistemática e participativa sobre as atividades acadêmicas, de pesquisa e de gestão do programa, contribuindo para o aprimoramento das suas práticas, objetivos e resultados.

Art. 2º Objetivos:

- Avaliar a qualidade acadêmica: a comissão realizará uma avaliação contínua da qualidade do ensino, do oferecimento de disciplinas, da produção científica, da infraestrutura e dos recursos disponíveis para o programa.
- Melhorar processos: identificar pontos fortes e oportunidades de melhoria no processo de formação de mestres e doutores, nas linhas de pesquisa, nas interações com outras instituições e no estabelecimento de parcerias externas.
- Ajustar estratégias institucionais: por meio dos resultados da autoavaliação, fornecer subsídios para o ajuste das estratégias e metas do programa, alinhando-o às diretrizes institucionais da UNICAMP e aos parâmetros de excelência exigidos pela CAPES e outras agências de fomento.

Art. 3º Composição da Comissão de Autoavaliação:

A Comissão de Autoavaliação terá a seguinte composição: i) Coordenador do Programa de Pós-Graduação (presidente da comissão); ii) três docentes permanentes (membros da comissão coordenadora do PPGCA); iii) um representante discente e iv) um representante da equipe técnica ligado às atividades do programa.

Art. 4º Atribuições da Comissão de Autoavaliação:

- Planejamento e execução da autoavaliação: a comissão ficará responsável por elaborar o plano de autoavaliação, que incluirá o cronograma, as metodologias de coleta de dados, a análise de indicadores qualitativos e quantitativos e a apresentação dos resultados para o conselho do PPGCA;
- Análise crítica: realizar análises críticas sobre os resultados da autoavaliação,

identificando os pontos fortes, as deficiências e as possíveis áreas de desenvolvimento do programa;

- Recomendações de melhoria: elaborar relatórios periódicos com recomendações para o aprimoramento do programa, contemplando aspectos pedagógicos, administrativos, financeiros e de infraestrutura;
- Monitoramento e revisão: a comissão acompanhará a evolução do atendimento às recomendações ao longo do tempo, promovendo revisões periódicas e sugerindo novos ajustes conforme necessário.

Art. 5º Metodologias de avaliação: a autoavaliação será realizada com base em indicadores qualitativos e quantitativos. A coleta de dados será feita por meio de:

- Entrevistas e reuniões em grupo: realização de reuniões com docentes, discentes, membros da equipe técnica e egressos para identificar a percepção dos diferentes grupos sobre o funcionamento do programa;
- Questionários e pesquisas: envio de questionários padronizados aos discentes, docentes, equipe técnica e egressos, a fim de obter dados quantitativos e qualitativos sobre a formação e o aperfeiçoamento acadêmico-científico, infraestrutura, perfil dos egressos, dentre outros aspectos;
- Análise de indicadores acadêmicos: levantamento de dados sobre produção científica (publicações, patentes, projetos de pesquisa), taxa de conclusão de curso, inserção dos egressos no mercado de trabalho, dentre outros.

Art. 6º A Comissão de Autoavaliação do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos da UNICAMP terá papel essencial na constante melhoria e excelência do programa, permitindo um acompanhamento próximo das atividades acadêmicas, das demandas dos discentes e das tendências da área alinhadas aos objetivos do planejamento estratégico institucional.

Versão aprovada em 06 de dezembro de 2024