

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

DATA: 20/07/2023

PARECER CEE/CES n.º 111/24

APROVADO EM 23/07/24

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

INTERESSADA: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ (UEM)

MUNICÍPIO: MARINGÁ

ASSUNTO: Pedido de renovação de reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, ofertado no *campus* Regional de Umuarama, pela UEM.

RELATOR: AURÉLIO BONA JÚNIOR

*EMENTA: Renovação de reconhecimento concedida pelo prazo de 03 (três) anos, de 04/05/23 até 03/05/26. Atendimento à Deliberação CEE/PR n.º 06/20, de 09/11/20. Parecer favorável com determinações, conforme constante no voto.*

## **I – RELATÓRIO**

A Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior (Seti), por meio do Ofício CES/GAB/Seti n.º 384/24 (fl. 484), de 17/05/24 e Informação Técnica n.º 58/24-CES/Seti (fls. 481 a 483), de 16/05/24 encaminhou a este Conselho o expediente protocolado na Universidade Estadual de Maringá (UEM), município de Maringá.

A Instituição, mantida pelo Estado do Paraná, solicitou a renovação de reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, ofertado no *campus* Regional de Umuarama, mediante Ofício n.º 274/23 – GRE/UEM, de 20/07/23. (fl. 02).

A Universidade Estadual de Maringá (UEM), sediada em Maringá, na Avenida Colombo, n.º 5790, foi criada pela Lei Estadual n.º 6.034 de 06/11/69, D.O.E. de 10/11/69, e pelo Decreto Estadual n.º 18.109, de 28/01/70, D.O.E. de 30/01/70, sob a forma de fundação de direito público. O reconhecimento ocorreu por meio do Decreto Federal n.º 77.583, de 11/05/76, tornando-se autarquia pela Lei Estadual n.º 9.663 de 16/07/91. A instituição foi recredenciada mediante Decreto Estadual n.º 4225, publicado no Diário Oficial do Estado do Paraná em 12/03/20, com fundamento no Parecer CEE/CES/PR n.º 39/20, de 20/02/20, pelo prazo de 10 (dez) anos, a partir de 12/03/20 até 11/03/30.



E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

Os atos regulatórios do curso ocorreram por meio dos seguintes Decretos Estaduais:

a) reconhecimento: n.º 6068, publicado no Diário Oficial do Estado (DOE) em 31/01/06;

b) última renovação de reconhecimento: n.º 3.427/19, DOE de 20/11/19, com fundamento no Parecer CEE/CES/PR n.º 117/19, de 11/09/19, pelo prazo de 04 (quatro) anos, a partir de 04/05/19 até 03/05/23.

## II – MÉRITO

Trata-se do pedido de renovação de reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, ofertado no *campus* Regional de Umuarama, pela Universidade Estadual de Maringá (UEM), com sede no município de Maringá.

A instituição protocolizou o pedido de renovação do reconhecimento do curso em 20/07/23, sendo que o Decreto Estadual n.º 3.427/19, teve sua vigência até 03/05/23. O artigo 54 da Deliberação CEE/PR n.º 06/20, estipula: *“Os pedidos de renovação de reconhecimento de curso devem ser protocolados, impreterivelmente, até 180 (cento e oitenta) dias antes do vencimento do prazo de vigência do ato anterior.”*

A UEM encaminhou, por meio do Ofício PEN/UEM n.º 34/24, de 14/06/24, fls. 487 e 488, justificativa sobre o atraso no envio do protocolizado nos seguintes termos:

O referido Curso obteve reconhecimento no ano de 2006 - Decreto nº 6068, publicado em Diário Oficial nº 7156 de 31 de janeiro 2006. Em 2011 teve a sua primeira renovação de reconhecimento pelo Decreto nº 1215 de 03 de maio de 2011, em 2015 a partir do Decreto nº 2558, obteve sua segunda renovação de reconhecimento e o Decreto nº 3427 renovou o reconhecimento do Curso, funcionando em estilo legal.

Contudo em que pese que esta Instituição exerça suas atribuições sempre alicerçadas em estrita observância aos preceitos legais e com a devida obediência aos princípios constitucionais que a coisa pública exige, justificamos que durante a última gestão (10/2018 a 10/2022) observou-se um diminuto número de funcionários no setor responsável pelos Reconhecimentos e Renovação de Reconhecimentos dos cursos, acarretando o descumprimento do prazo legal (Art. 54 da Deliberação 06/20 – CEE/PR). Na atual gestão (10/22 a 10/26) ocorreram substituições de servidores que foram transferidos do Setor responsável pelos expedientes administrativos pertinentes a renovações e reconhecimentos dos Cursos de Graduação da UEM, devido as referidas substituições e a chegada de novos servidores ao Setor responsável, até que os novos servidores conhecessem dos procedimentos e em vista do volume dos cursos, houve perda significativa do lapso temporal.

## E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

Ressalta-se que tal problema será devidamente sanado, tendo em vista que agora o setor de Legislação e Normas desta Universidade, conta com o apoio de dois servidores, que atuam de forma vigorosa, para que, somando seus esforços, as próximas demandas sejam sanadas com o absoluto cumprimento dos prazos estabelecidos nas normativas.

Em que pese a justificativa da UEM, faz-se importante destacar a necessidade de que, por ocasião da nova solicitação de renovação de reconhecimento, a Instituição realize a solicitação no prazo determinado na legislação.

Quanto ao pedido de renovação de reconhecimento do curso, a matéria está regulamentada no Capítulo IV, artigos 47 e 52 e artigo 55, da Deliberação CEE/PR n.º 06/20, de 09/11/20:

Art. 47. O reconhecimento e a renovação de reconhecimento de cursos de nível superior são concedidos pelo prazo máximo de 05 (cinco) anos, à exceção de cursos com período mínimo de integralização superior a esse tempo.

(...)

Art. 52. O ato de reconhecimento de curso constitui-se em requisito indispensável à expedição e registro de diploma.

(...)

Art. 55. A Seti deve constituir Comissão de Avaliação Externa para avaliação dos cursos, com vistas à renovação de reconhecimento.

(...)

Tendo em vista a renovação de reconhecimento do curso, e o fato de não ter sido avaliado no Exame Nacional de Estudantes (Enade), a Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior – SETI, constituiu Comissão de Avaliação Externa, por meio da Resolução SETI n.º 205/23, de 16/11/23 (fl. 426), com fundamento no artigo 59, da Deliberação CEE/ PR n.º 06/20.

A Comissão foi composta pela professora Renata Dinnies Santos Salem, doutora em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual de Londrina (UEL) e Professora do Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG, como Avaliadora, para proceder avaliação *in loco*, e Mário Cândido Athayde Júnior Chefe da Divisão de Regulação e Avaliação (DRA) – CES/SETI, para acompanhamento técnico do Protocolado.

A Comissão procedeu à verificação *in loco*, em 21/11/23 e 22/11/23, elaborou e anexou relatório, às folhas 427 a 464. Nas considerações da Comissão consta a avaliação por dimensão, contendo sugestões e recomendações, às folhas 459 a 464 a qual transcrevemos:

## E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

### **DIMENSÃO 1 - FORÇAS / POTENCIALIDADES**

- O PPC do curso de Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual de Maringá – Campus Umuarama - apresenta estrutura curricular abrangente, flexível (disciplinas semipresenciais), interdisciplinar, que contempla excelente formação acadêmica na área da Tecnologia de Alimentos.
- O PPC atende as Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos superiores de Tecnologia, e é condizente com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia. Contempla 10% da carga horária em atividades de extensão.
- Os objetivos do curso são coerentes com o perfil profissional do egresso, com a estrutura curricular e com o contexto educacional.
- Há programas de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos pelos docentes e discentes.
- O estágio curricular supervisionado está regulamentado e institucionalizado, com adequada carga horária e mecanismo de avaliação.
- O PPC prevê a realização de atividades acadêmicas complementares, com ampla carga horária, a fim de proporcionar o enriquecimento curricular do ponto de vista científico e cultural.
- Há programas institucionalizados de apoio ao estudante, como preceptoria, programa de acolhimento psicossocial, programa de prevenção e tratamento ao dependente químico (PROVENT), além de diversas modalidades de bolsa (bolsa trabalho, bolsa monitoria, bolsa de iniciação científica, bolsa extensão).
- Ferramentas de Tecnologia de Informação estão implantadas no processo ensino-aprendizagem, incluindo a biblioteca digital, Google Classroom®, além de computadores com acesso à internet disponíveis para uso dos estudantes, e aparelhos multimídia nas salas de aula.

### **DIMENSÃO 1 - FRAGILIDADES / PONTOS QUE REQUEREM MELHORIA**

- Não há acompanhamento efetivo dos egressos;
- O número de alunos efetivamente matriculados é bastante inferior ao número de vagas ofertadas no processo seletivo (60 vagas).

### **DIMENSÃO 1 - SUGESTÕES / RECOMENDAÇÕES**

- Criar um mecanismo de acompanhamento efetivo dos egressos, juntamente com a Comissão Permanente de Avaliação (CPA), a fim de obter informações relacionadas ao mercado de trabalho e remuneração do tecnólogo.
- Reduzir o número de vagas de 60 para 40, levando em consideração o elevado número de vagas não preenchidas no período avaliado.

### **DIMENSÃO 2 - FORÇAS / POTENCIALIDADES**

- O corpo docente é altamente qualificado (100% dos docentes possuem pós-graduação *Stricto Sensu*, 95% doutores, 5% mestres).
- O coordenador do curso é atuante, presente e desenvolve uma ótima relação com os estudantes.

Apresenta vasta experiência no Magistério Superior.

- O Núcleo Docente Estruturante está implantado e é atuante.
- Todos os professores efetivos estão envolvidos em projetos de ensino, pesquisa e/ou extensão, apresentando alta produção científica.

### **DIMENSÃO 2 - FRAGILIDADES / PONTOS QUE REQUEREM MELHORIA**

- Elevado número de professores contratados em Regime Especial (CRES/Colaboradores) (65% dos professores são colaboradores)
- A carga horária distribuída entre os professores efetivos representa apenas 18,1% da carga horária total do curso.

## E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

- Menos de 20% do corpo docente efetivo apresenta pelo menos 3 anos de experiência em sua área de atuação docente (excluídas as atividades no magistério superior).

### **DIMENSÃO 2 - SUGESTÕES / RECOMENDAÇÕES**

- Contratação de professores efetivos

### **DIMENSÃO 3 - FORÇAS/POTENCIALIDADES:**

- Os laboratórios possuem técnicos que auxiliam nas aulas práticas e trabalham na prestação de serviços. Os espaços são muito bem-organizados e limpos.
- Há laboratórios com excelentes equipamentos analíticos, como HPLC, Rancimat, LC-MS, ultrafreezer, que atendem tanto a graduação quanto a pós-graduação.
- A maioria dos professores dispõe de salas individuais localizadas nos laboratórios onde atuam.
- As salas de aula apresentam boa estrutura física, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade, além de dimensão adequada ao número de vagas previstas, e equipamentos multimídia.
- A biblioteca apresenta ótima estrutura física; há compatibilidade do horário de funcionamento com o horário da oferta do curso. O acervo dispõe da bibliografia básica e complementar prevista no programa das disciplinas, e pode ser consultado de forma online através do Catálogo online (empréstimo, devolução, renovação, reserva on-line ou app - <https://biblioteca.sophia.com.br/7869/>).
- Os estudantes possuem ainda acesso ao Repositório Institucional da UEM, Portal de Periódicos UEM, Portal E-books UEM, Portal de Periódicos da Capes, Plataforma Minha Biblioteca e SciFinder.
- As instalações sanitárias se apresentam em quantidade e área suficiente para atender a demanda.
- A instituição apresenta condições de acesso para pessoas com mobilidade reduzida.

### **DIMENSÃO 3 - FRAGILIDADES / PONTOS QUE REQUEREM MELHORIA**

- Não há espaço específico para as atividades da coordenação do curso (o coordenador exerce as atividades da coordenação no laboratório em que atua).
- As plantas-piloto requerem grande quantidade de matéria-prima/insumo para que possam ser utilizadas, o que inviabiliza o uso cotidiano em aulas práticas.
- Há equipamentos parados por falta de manutenção.
- O restaurante universitário (RU) não está em funcionamento. Existe o espaço físico, com excelente infraestrutura, mas não há produção de alimentos. Os estudantes têm a possibilidade de solicitar “marmitex” através do RU e podem utilizar o espaço para fazer as refeições.

### **DIMENSÃO 3 - SUGESTÕES / RECOMENDAÇÕES**

- Definir um espaço físico específico para a coordenação do curso.
- Procurar, dentro das possibilidades financeiras, adquirir equipamentos de menor porte para que possam ser utilizados rotineiramente nas aulas práticas, com menor demanda de matérias-primas/insumos.
- Verificar a possibilidade de realizar a manutenção corretiva dos equipamentos que necessitam.
- Viabilizar, junto à Administração da Instituição, o funcionamento do Restaurante Universitário (produção de refeições).

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

**VI - Contextualização Final**

Esta Avaliação, tendo realizado as considerações sobre cada uma das três dimensões avaliadas e os requisitos legais, todas integrantes deste relatório, atribuiu, em consequência, os seguintes conceitos por Dimensão:

DIMENSÃO	CONCEITO
Dimensão I Organização Didático Pedagógica	4,50
Dimensão II Corpo Docente e Tutorial	4,07
Dimensão III Infraestrutura	4,33
<b>CONCEITO FINAL PARA (RECONHECIMENTO ou RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO DE CURSO)</b>	<b>4,32</b>

**PARECER AVALIATIVO FINAL:**

**Esta comissão entende que a Instituição atende de modo BOM as demandas para a oferta do Curso em análise.**

Em razão do exposto acima e considerando os referenciais de qualidade da legislação vigente, nas Diretrizes da Comissão de Avaliação da Educação Superior (SETI) e neste instrumento de avaliação, o conceito final do Curso de Tecnologia de Alimentos ofertado pela Universidade Estadual de Maringá – Campus Umuarama, para fins de Renovação de Reconhecimento, é de: **4,32 (Quatro vírgula trinta e dois) – CONCEITO: BOM.**

A UEM, por meio do Ofício n.º 02/24-DTC/UEM, de 14/05/2024, fl. 474, apresentou manifestação institucional, fls. 475 a 479 sobre as considerações da Comissão, nos seguintes termos:

[...]

Dimensão I - Organização didático-pedagógica:

Indicador 1.21 – Acompanhamento e incentivo ao aluno egresso do curso.

Fragilidade apontada: Não há acompanhamento efetivo dos egressos.

Análise da avaliadora: Criar um mecanismo de acompanhamento efetivo dos egressos, juntamente com a Comissão Permanente de Avaliação (CPA), a fim de obter informações relacionadas ao mercado de trabalho e remuneração do tecnólogo.

Contra argumentação da IES. A UEM aprovou a Resolução n.º 03/2023-COU que institui a Política de Integração de Egressos da Universidade Estadual de Maringá (UEM). O artigo 5º desta resolução prevê a criação do PORTAL DE EGRESSOS hospedado no site da UEM, com caráter permanente e dinâmico e que possibilita um acompanhamento efetivo do egresso. No momento da avaliação do curso, o Portal de egressos ainda não estava disponível e, até então, em face da ausência de ferramentas institucionais para acompanhamento de egressos, esta tarefa tem sido feita de forma informal, por meio de redes sociais, como Instagram e Facebook, de forma gratuita. Destacamos que esta modalidade de acompanhamento (por redes sociais), é a forma mais eficiente de manter contato (acompanhar) com os egressos e divulgar as atividades do curso, tanto, que é a modalidade mais utilizada na grande maioria dos cursos de IES públicas e privadas.

Indicador 1.28 – Número de vagas.

Fragilidade apontada: O número de alunos efetivamente matriculados é bastante inferior ao número de vagas ofertadas no processo seletivo (60 vagas).

Análise da avaliadora: Reduzir o número de vagas de 60 para 40, levando em consideração o elevado número de vagas não preenchidas no período avaliado.

## E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

Contra argumentação da IES. O número de vagas de fato está muito alto em relação à demanda, o que acarreta uma baixa relação candidato/vaga durante os processos seletivos. Este fato já foi observado pela SETI, que elencou o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UEM, dentre os cursos de IES públicas estaduais com baixa procura, tendo menos de 50% das vagas preenchidas e, por isso, cobra soluções institucionais quanto a este fato. Quanto redução do número de vagas sugeridas pela avaliadora, há questões políticas e sociais envolvidas. A Lei Geral das Universidades (LGU), não prevê a redução de vagas, mas a possibilidade de transformação dos cursos de baixa procura em novos cursos de maior interesse da sociedade. Neste ponto, o NDE do curso, reunido em 10/08/2023 (ATA 001/2023 – NDE Nutrição), antecipando a este fato, aprovou a transformação do curso Superior de Tecnologia em Alimentos (com 60 vagas, 3 anos), em dois novos cursos, o de Bacharelado em Nutrição (com 40 vagas, 4 anos – e-protocolo 20.881.751-5) e o de Gastronomia (com 20 vagas, 2 anos – e-protocolo 21.367.573-7). Estes processos já foram aprovados nas instâncias inferiores da UEM (NDE, Departamento, Conselho Acadêmico e Conselho Interdepartamental) e, neste momento, estão sendo analisados pelos conselhos superiores da UEM.

Dimensão 2 – Corpo docente e tutorial:

Indicador 2.8 – Carga horária distribuída entre professores efetivos em relação à carga horária total do curso (currículo operacional em horas/relógio).  
Fragilidade apontada: A carga horária distribuída entre os professores efetivos representa 18,1% da carga horária total do curso.

Análise da avaliadora: A carga horária distribuída entre os professores efetivos representa apenas 18,1% da carga horária total do curso. Recomendação da avaliadora é a Contratação de professores efetivos.

Contra argumentação da IES. Isso deve ao fato de que apenas 7 (35%) dos 20 (100%) dos professores que atuam no curso são efetivos. Isso implica que 6 dos 7 professores efetivos (30%) tenham que assumir cargos administrativos (direção de campus, chefia de departamento, coordenação de cursos de graduação, coordenação de curso de pós-graduação, representante no conselho universitário, funções na reitoria, coordenação de estágios, coordenação de projetos). Esse fato, limita a carga horária que os efetivos podem se dedicar ao curso de tecnologia em alimentos, lembrando que há outros 4 cursos no departamento, que também precisam ser atendidos pelos mesmos

professores efetivos. Além disso, a LGU estabelece que os professores colaboradores necessitam cumprir uma carga horária mínima de 612 horas anuais. Todos estes fatos contribuem para a elevada carga horária dos professores em regime especial atuantes no curso.

Providências a serem tomadas. Com a LGU, foram designados novos códigos de vagas de professores efetivos para o departamento. Esperamos que, com estas novas vagas a serem preenchidas a partir de 2025, o problema possa ser minimizado. De acordo com a distribuição das vagas aprovada pelas resoluções 266/2022-CAD e 021/2023-CTC, o curso de Tecnologia em Alimentos deveria receber 1 vaga de professor efetivo em 2024 e 2 vagas para 2025. Contudo, o edital para concursos no ano de 2024 ainda não foi publicado, pois aguarda autorização da SETI.

Indicador 2.9 - Carga horária contratada em Regime Especial (CRES/Colaboradores) em relação à carga horária total contratada no Departamento do curso/Colegiado de curso.

Fragilidade apontada: A carga horária contratada em regime especial corresponde a 62,1% em relação à carga horária total contratada.

## E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

Análise da avaliadora: Elevado número de professores contratados em Regime Especial (CRES/Colaboradores) (65% dos professores são colaboradores). Recomendação da avaliadora é a Contratação de professores efetivos.

Contra argumentação da IES. Estes dados são reflexo do baixo número de professores efetivos no departamento, conforme explicitado no indicador anterior.

Providências a serem tomadas. Com a LGU, foram designados novos códigos de vagas de professores efetivos para o departamento. Esperamos que, com estas novas vagas a serem preenchidas a partir de 2025, o problema possa ser minimizado. De acordo com a distribuição das vagas aprovada pelas resoluções 266/2022-CAD e 021/2023-CTC, o curso de Tecnologia em Alimentos deveria receber 1 vaga de professor efetivo em 2024 e 2 vagas para 2025. Contudo, o edital para concursos no ano de 2024 ainda não foi publicado, pois aguarda autorização da SETI.

Indicador 2.13 - Experiência profissional em sua área de atuação docente.

Fragilidade apontada: Menos de 20% do corpo docente efetivo apresenta pelo menos 3 anos de experiência em sua área de atuação docente (excluídas as atividades no magistério superior).

Contra argumentação da IES. As regras para abertura de concursos públicos e testes seletivos para professores aprovadas pela UEM, não preveem a exigência de experiência profissional (RESOLUÇÃO 04/2023-COU). Assim, os aprovados em concursos e testes seletivos, muitas vezes são profissionais recém-saídos da pós-graduação, sem experiência de mercado. Após a contratação, ao continuarem na docência e optarem por regime de dedicação exclusiva (TIDE), a atuação profissional fora da docência se torna proibida.

Dimensão 3 – Infraestrutura:

Indicador 3.4 - Espaço de trabalho para coordenação do curso (ou equivalente) e serviços acadêmicos.

Fragilidade apontada: Não há espaço específico para as atividades da coordenação do curso (o coordenador exerce as atividades da coordenação no laboratório em que atua).

Análise da avaliadora: Definir um espaço físico específico para a coordenação do curso.

Contra argumentação da IES. A construção de um novo bloco de três andares para atender a demanda de espaço físico está paralisada. Enquanto as obras não forem retomadas pelo governo do Estado, a ampliação do espaço físico para atender a esta demanda não pode ser realizada. A continuidade da obra depende de acordos entre Governo do Estado e Reitoria da UEM.

Indicador 3.16 - Laboratórios e clínicas específicas por curso: qualidade

Fragilidade apontada: As plantas-piloto requerem grande quantidade de matéria prima/ insumo para que possam ser utilizadas, o que inviabiliza o uso cotidiano em aulas práticas. Há equipamentos parados por falta de manutenção.

Análise da avaliadora: Procurar, dentro das possibilidades financeiras, adquirir equipamentos de menor porte para que possam ser utilizados rotineiramente nas aulas práticas, com menor demanda de matérias-primas/insumos. Verificar a possibilidade de realizar a manutenção corretiva dos equipamentos que necessitam.



## E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

Contra argumentação da IES. Os equipamentos dos laboratórios foram dimensionados para atender a demanda do Restaurante Universitário, e a realização de projetos de extensão que visam atender a comunidade externa. No entanto, por falta de docentes efetivos e de técnicos de nível superior efetivos, que pudessem assumir a coordenação dos projetos, bem como a responsabilidade técnica junto as instituições de classe pertinentes, ainda não foi possível atingir os objetivos dimensionados. A realização destes projetos permitiria a captação de receita para aquisição e manutenção dos equipamentos das plantas de processamento e laboratórios, bem como, serviria de espaço para a realização de estágio curricular e de projetos de extensão obrigatórios.

Providências a serem tomadas. Com a LGU, foram designados novos códigos de vagas de professores efetivos para o departamento. Esperamos que, com estas novas vagas a serem preenchidas a partir de 2025, o problema possa ser minimizado com a realização de projetos de extensão envolvendo os laboratórios. Contudo, ainda não foram autorizadas pelo governo do Estado, vagas de técnico em nível superior para o *campus*.

De acordo com a distribuição das vagas aprovada pelas resoluções 266/2022-CAD e 021/2023-CTC, o curso de Tecnologia em Alimentos deveria receber 1 vaga de professor efetivo em 2024 e 2 vagas para 2025. Contudo, o edital para concursos no ano de 2024 ainda não foi publicado, pois aguarda autorização da SETI. Atualmente, com a obrigatoriedade da curricularização da extensão, o Departamento de Tecnologia participa, por meio de convênios com instituições como o Parque Tecnológico do Município, os quais preveem recursos para manutenção e desenvolvimento de projetos nas plantas de processamento (laboratórios específicos).

Fragilidade apontada: O restaurante universitário (RU) não está em funcionamento.

Existe o espaço físico, com excelente infraestrutura, mas não há produção de alimentos.

Os estudantes têm a possibilidade de solicitar “marmitex” através do RU e podem utilizar o espaço para fazer as refeições.

Análise da avaliadora: Viabilizar, junto à Administração da Instituição, o funcionamento do Restaurante Universitário (produção de refeições).

Contra argumentação da IES. O espaço para o Restaurante Universitário, de fato existe e conta com excelente estrutura física, conforme mencionado no relatório de avaliação.

Contudo, há fatores a serem considerados nesta análise.

- 1) a baixa demanda por refeições devido ao pequeno número de alunos matriculados nos cursos de período integral (apenas três cursos);
- 2) a falta de funcionários para preparo das refeições no local;
- 3) a falta de recursos para celebração de convênios com empresas terceirizadas para preparo de refeições no local;
- 4) a elevada proporção custo/número de alunos atendidos do momento atual, se as refeições fossem preparadas no local. Assim, a solução mais economicamente viável no momento foi a compra de refeições prontas (marmitex) para fornecimento aos alunos terem suas refeições no local. Este procedimento tem sido adotado desde a inauguração do restaurante/refeitório.

## E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

### Considerações finais.

O conselho acadêmico do curso superior de Tecnologia em Alimentos da UEM, agradece a visão externa da avaliadora, neste processo de renovação de reconhecimento, e reconhece que suas contribuições foram bastante pertinentes. Contudo, as fragilidades apontadas já são de conhecimento da comunidade interna, porém, todas as medidas necessárias para sanar tais fragilidades demandam da liberação de recursos financeiros e de vagas de professores efetivos e também de técnicos efetivos, por parte da mantenedora (SETI) e por destinação destas vagas ao curso, por parte do conselho de administração (CAD/UEM).

Os esclarecimentos prestados pela UEM, em resposta às recomendações da Comissão de Avaliação Externa, organizados por dimensão, evidenciam as medidas adotadas.

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) apresenta carga horária de 3.000 (três mil) horas, 60 (sessenta) vagas anuais, turno de funcionamento noturno, regime de matrícula seriado anual com oferta semestral de componentes, período mínimo de integralização 03 (três) e máximo de 05 (cinco) anos. (fl. 06)

A instituição apresentou a Matriz Curricular do curso, às fls. 26 a 28, descreveu os Objetivos e o Perfil Profissional do Egresso, fls. 22-23. Apresentou, ainda, o link da autoavaliação institucional, fl. 260.

O curso tem como coordenador o professor Flávio Augusto Vicente Seixas, graduado em Ciências Biológicas, mestre em Física e doutor em Biofísica Molecular, todos pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP-1995/1998/2002), possui Regime de Trabalho em Tempo Integral e Dedicção Exclusiva. (fls. 05 e 33)

O quadro de docentes é constituído por 18 (dezoito) professores, sendo 17 (dezessete) doutores e 01 (um) mestre. Quanto ao regime de trabalho, 08 (oito) possuem Regime de Trabalho em Tempo Integral e Dedicção Exclusiva (Tide), 10 (dez) Regime de Trabalho em Tempo Integral (RT - 40). Do total de docentes, 10 (dez) são Contratados em Regime Especial (CRES). (fl. 399)

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

A instituição apresentou a Relação Ingressantes/Concluintes, à  
folha 486:

Tecnologia em Alimentos - Umuarama							
Ingresso (Quantitativo de alunos ingressantes efetivamente matriculados)		Formação (Quantitativos de alunos efetivamente formados) Habilitação: Tecnólogo					
Data de Ingresso	Nº de alunos	2018	2019	2020	2021	2022	
2016	7	4	-	-	-	-	
2017	12	3	-	3	1	-	
2018	33	-	-	10	1	1	
2019	25	-	-	-	4	1	
2020	20	-	-	-	-	-	
<b>Total Ingressantes</b>	<b>97</b>	<b>Total concluintes</b>					<b>28</b>

Considerando os concluintes dos últimos 05 (cinco) anos (2018 a 2022) na tabela acima, em relação aos ingressantes de 2016 a 2020, observa-se a porcentagem de 29% de concluintes.

A UEM apresentou documento fls. 490 a 493, no qual constam as possíveis causas de evasão, bem como as medidas institucionais para a manutenção da permanência dos estudantes e redução da evasão, nos seguintes termos:

A baixa procura pelo curso de Tecnologia em Alimentos não é algo recente, tendo este ciclo de baixa procura se iniciado no ano de 2009, quando preencheu 91% das vagas. Deste então, várias ações tomadas pela coordenação (descritas abaixo) mantiveram o preenchimento das vagas acima de 50%. Contudo, o problema se agravou no período pós pandemia de Covid-19, e desde então, vem mantendo baixa demanda e elevada evasão. Ações diagnósticas tomadas pelo NDE do curso identificaram causas combinadas exógenas para a baixa procura, tais como: i) a elevada oferta de cursos à distância por outras instituições; ii) a dificuldade da instituição (UEM) em se adaptar à nova realidade pandêmica e pós-pandêmica, iii) o empobrecimento da população diante da inflação, obrigando jovens a trabalhar para ajudar na renda familiar, iv) a interrupção do fornecimento de transporte gratuito para alunos vindos das cidades vizinhas, que são o nosso maior público, v) a desvalorização do ensino superior e vi) mudança no perfil dos possíveis ingressantes com a redução do interesse pelo ensino superior. No âmbito do Departamento de Tecnologia, foram desenvolvidas diversas atividades para tentar reverter esta situação, i) Divulgação do curso em Mostra de Profissões em Umuarama e Maringá; ii) divulgação do curso em feiras de grande público, como ExpoUmuarama; iii) Divulgação do curso nas mídias digitais; iv) Divulgação das aulas práticas do curso e das atividades de extensão promovidas por docentes com participação de discentes nas redes sociais; v) Desenvolvimento de projeto de extensão “Estratégias para a divulgação de conhecimentos nas áreas de Engenharia e Tecnologia em Alimentos, com publicação de matérias relacionadas ao curso em plataformas



## E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

digitais, entrevistas com alunos egressos de sucesso, entrevistas com docentes e divulgação do curso presencial em mais de 20 escolas de Umuarama e região, com impacto em cerca de 1200 estudantes de ensino médio; vi) Desenvolvimento do projeto de extensão “UEM em Ação” que realizou cursos de capacitação e atividades diversas relacionadas ao meio ambiente com a comunidade externa. Ainda, reforçamos que as atividades de divulgação do curso são constantes, e recentemente, no início de maio/2024 foram realizadas ações de fixação de cartazes com informações sobre ingresso no curso em unidades básicas de saúde e lotéricas, além da divulgação do curso em mercados de grande circulação de pessoas e em feiras, ambos com entrega de mudas de árvores, bem como em jornais de ampla divulgação regional e via rádio da região. Contudo, salientamos que o Departamento não possui servidores técnicos e docentes efetivos em número suficiente, demandando grande esforço e boa vontade do corpo docente existente, majoritariamente (70%) colaborador, que atuam nestas atividades de forma voluntária e participativa. As ações institucionais como a flexibilização da forma de ingresso com diploma do ensino médio, auxiliam no preenchimento das vagas remanescentes, que nos últimos dois anos, se mostrou a modalidade responsável pela maior quantidade de ingressantes. Entretanto, observamos na sequência uma elevada evasão diante de acadêmicos não familiarizados com a matriz curricular do curso que envolve nos anos iniciais componentes curriculares como Matemática e Física. A dificuldade com as matérias da área de exatas não é particular do curso em questão, trata-se de uma dificuldade presente em todos os cursos com matriz curricular composta por temas de exatas. Contudo, salientamos que a instituição criou em 2015, por meio do Ato Executivo 001/2015-GRE-UEM, o PROINTE – Programa de Integração Estudantil – que se caracteriza por suas atividades de ensino, de extensão e de serviço de apoio aos estudantes. Tem a finalidade de desenvolver ações no âmbito pedagógico, integrando professores, acadêmicos e a comunidade externa. Nesse contexto, um dos objetivos principais do PROINTE consiste em oferecer subsídio, aos acadêmicos ingressantes em todos os cursos desta Universidade, nas dificuldades quanto aos seus progressos no acompanhamento das disciplinas do primeiro ano. A falta de ônibus circular na cidade de Umuarama no período noturno é um obstáculo muito grande para as pessoas em situação de vulnerabilidade que precisam do transporte na cidade de Umuarama, a partir das 20h:00min não existe nenhuma linha atendendo a demanda dos municípios, desmotivando as pessoas de estudarem no período noturno. Neste contexto, uma ação tomada para minimizar os impactos existentes, foi a alteração do horário do período noturno de funcionamento dos cursos para o ano de 2024, iniciando as 19h:00min (Resolução no 96/2024-CAD) em substituição ao início das aulas que era as 19h:30min. Outra questão importante a salientar é a falta de recursos financeiros e investimento tecnológicos para melhoria da infra-estrutura de equipamentos para laboratórios que é deficitária, sendo obstáculo para a qualidade do ensino e para a retenção de estudantes. O campus de Umuarama possui um bloco em alvenaria inacabado e vias de acesso com muitos buracos que empobrece a imagem da Universidade junto a cidade e região, trazendo aspectos de abandono e de negatividade. A questão de recursos humanos é outro aspecto a ser levantado, visto que a rotatividade de professores colaboradores é muito grande (70% dos docentes do curso), não havendo linhas de pesquisa duradouras, fator essencial para a consolidação da produção científica no âmbito da Universidade, gerando instabilidade da equipe de docentes que não se sente valorizada, refletindo



## E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

na evasão do estudante. Além do curso de Tecnologia em Alimentos, o Departamento de Tecnologia também possui o curso de Engenharia de Alimentos, que será ofertado em 2025 no período noturno, concorrendo diretamente com o curso Tecnológico. Logo, após muitos estudos e discussões produtivas no âmbito do Departamento e com o apoio do Centro de Tecnologia e Reitoria, acreditamos que este é momento para descontinuar com o curso de Tecnologia em Alimentos (60 vagas) e propor no seu lugar os cursos de Nutrição (40 vagas) e Gastronomia (20 vagas), (e-Protocolos n.º 20.881.751-5 e n.º 21.367.573-7 em tramitação), que visa atender as demandas da sociedade e do mercado de trabalho. Os estudos destas propostas tiveram início oficial em 18/04/2023, com a constituição de uma Comissão composta pelos docentes do curso de Tecnologia em Alimentos e profissionais da área de nutrição, para tratar da substituição do curso de Tecnologia em Alimentos, por outros cursos de graduação (Portaria n.º 03/2023-DTC). Como resultado do estudo desenvolvido pela comissão supracitada, ficou definido a oferta dos cursos de Bacharelado em Nutrição e Tecnologia em Gastronomia.

Em 21 de julho de 2023, a proposta do curso de Tecnologia em Gastronomia foi aprovada pelo Departamento (Resolução n.º 97/2023-DTC). Em 13 de dezembro de 2023, a proposta de substituição de parte das vagas do curso de Tecnologia em Alimentos pelo curso Tecnologia em Gastronomia, foi aprovada pelo Centro de Tecnologia (Parecer n.º 07/2023-CI/CTC). Em 29 de fevereiro de 2024, a proposta foi aprovada pelo Conselho de Administração-CAD (Parecer 02/2024-CAD). Em 17 de abril de 2024, a proposta foi aprovada pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão-CEP (Parecer n.º 04/2024-CEP). Em 24 de agosto de 2023, a proposta do curso de bacharelado em Nutrição foi aprovada pelo Departamento (Resolução n.º 100/2023-DTC). Em 08 de dezembro de 2023, a proposta de substituição de parte das vagas do curso de Tecnologia em Alimentos pelo curso Nutrição, foi aprovada pelo Centro de Tecnologia (Parecer n.º 08/2023-CI/CTC). Paralelamente à tramitação da proposta de alteração do curso, foram suspensas todas as formas de ingresso no curso de Tecnologia em Alimentos, a partir de 2025, para a oferta futura das vagas para entrada nos cursos de Bacharelado em Nutrição e Tecnologia em Gastronomia, com previsão de iniciar no ano letivo de 2025. Logo, a turma relacionada ao ano letivo de 2024 será a última turma do curso de Tecnologia em Alimentos, com previsão de conclusão entre 2026 a 2028. Desde a fundação do Campus de Umuarama, há 22 anos, os Departamentos que reúnem cursos de graduação vêm trabalhando arduamente para a consolidação de seus cursos e também do campus regional da UEM. Essa tarefa não é fácil, mas é fundamental para garantir um ensino de qualidade e a formação de profissionais capacitados e preparados para o mercado de trabalho. Uma das principais necessidades que se tornaram evidentes do decorrer destas duas décadas visando a consolidação dos cursos é a quantidade de docentes efetivos do departamento. A contratação de professores efetivos é fundamental para garantir a qualidade e a continuidade do ensino superior. Por não estarem condicionados a contratos temporários de até dois anos, os professores efetivos conseguem desenvolver linhas de pesquisa e de extensão duradouras, fator essencial para a consolidação da produção científica extensionista no âmbito da Universidade. Além disso, os professores efetivos possuem atribuições exclusivas relacionadas à coordenação e orientação de projetos de ensino, pesquisa e extensão, além de funções de âmbito administrativo, constituindo em elemento fundamental para o



## E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

desenvolvimento da instituição e para a formação de profissionais mais preparados. Além disto, aos professores efetivos é permitido o regime de dedicação exclusiva, viabilizando dedicação integral às atividades acadêmicas. Isso contribui para a formação de uma equipe docente mais motivada e engajada, que se sente valorizada e reconhecida pela instituição, permitindo que os professores desenvolvam projetos de longo prazo e estabeleçam vínculos mais duradouros com os alunos, favorecendo o desenvolvimento de um perfil de egressos altamente desejável no meio universitário, que podem optar em ingressar em Programas de Pós-Graduação. A contratação de professores efetivos também pode contribuir para a formação de uma cultura institucional mais consistente e coerente. Com professores que permanecem na instituição por longos períodos, é possível estabelecer uma identidade acadêmica mais clara e uma visão de longo prazo para o curso. Isso pode resultar em uma maior coesão entre os professores, que trabalham juntos para aprimorar o ensino e a pesquisa na instituição. A Lei Geral das Universidades (LGU) estabelece critérios para o financiamento e a distribuição de recursos entre as universidades públicas do Estado do Paraná. Além disso, a lei fixa regras para o pagamento de pessoal e gestão universitária. No que diz respeito à distribuição de vagas de docentes efetivos, a LGU estabelece critérios específicos que são utilizados para determinar o quantitativo de vagas disponíveis em cada instituição. Esta espera de pouco mais de vinte anos parece finalmente ter sido atendida com o envio de vagas para a contratação de docentes efetivos pelo Governo do Paraná em atendimento à Lei Geral das Universidades (LGU), sendo estas vagas a ser direcionadas pelo Departamento para preenchimento das demandas do curso de Tecnologia em Alimentos (resoluções 266/2022- CAD e 021/2023-CTC) onde, caso aprovadas as propostas de substituição do curso, para os novos cursos de Nutrição e Gastronomia, conforme deliberações no âmbito do Conselho de Administração e do Centro de Tecnologia da Universidade Estadual de Maringá. Contudo, a LGU não contempla a reposição do pessoal técnico de laboratório que são fundamentais para o andamento das atividades de ensino, extensão e pesquisa. Para o ensino, os técnicos contribuem no preparo das aulas práticas, que atualmente é feito pelos próprios professores com auxílio de estagiários. Para a extensão, os técnicos poderiam assumir a responsabilidade técnica por produtos e processos que são desenvolvidos na universidade para atender a demanda de prestação de serviços para empresas, prefeituras e pessoas físicas da região, atividades fundamentais para a curricularização da extensão, que se tornou um requisito obrigatório para os cursos de Graduação a partir de 2024. Estas atividades de extensão, geram visibilidade ao curso e, conseqüentemente, a Universidade, o que sem dúvida contribuiria para atrair mais alunos.

Os esclarecimentos prestados pela UEM, referentes às medidas estratégicas e ações adotadas para aumentar os índices na relação ingressantes/concluintes, demonstram as providências tomadas para aumentar a taxa de concluintes do curso.

Destaque-se que, por ocasião da próxima solicitação de renovação de reconhecimento, caso persista o percentual inferior a 60% na relação ingressantes/concluintes, a instituição deverá encaminhar um relatório com as ações desenvolvidas, bem como avaliação dos resultados obtidos com as medidas adotadas.

## E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

A UEM informa, fls. 232, 256-259, que o Curso procedeu alteração em sua matriz curricular em atendimento à Resolução CNE/CES n.º 07/18, de 18/12/18, bem como à Deliberação CEE/PR n.º 08/21, que dispõe sobre normas complementares ao assunto. Transcrevemos a seguir algumas informações apresentadas pela IES:

[...]

Art. 2º. Para creditação curricular de extensão universitária serão consideradas as seguintes modalidades:

- I. Atividades de Extensão Curricular, dissociadas de disciplinas, previstas no Artigo 3º deste Regulamento;
- II. disciplinas da matriz curricular dos cursos previstas no Projeto Político Pedagógico (PPP) cuja carga horária, em parte ou no todo, esteja vinculada à realização de Atividades de Extensão previstas no Artigo 3º deste Regulamento.

Art. 3º. Serão consideradas como Atividades de Extensão Curricular, de acordo com a Resolução n.º 29/2021-CEP:

- I. Programas de extensão;
- II. Projetos de Extensão;
- III. Prestação de serviços;
- IV. Cursos de extensão
- V. Eventos de Extensão;
- VI. Outras atividades diretas com ações diretas com a sociedade;

Parágrafo único. O Conselho Acadêmico do Curso de Tecnologia em Alimentos apresenta neste regulamento um conjunto de informações que permitem regularizar as práticas de extensão do Curso de Tecnologia em Alimentos, com os procedimentos necessários para viabilizar programas, projetos, participação em empresa Junior, prestação de serviços, comissão organizadora de eventos ou cursos, cursos de extensão, palestras, seminários e outras atividades que com ações diretas com a sociedade, contemplando, ainda, uma breve identificação de cada um desses itens, permitindo uma compreensão da extensão no Curso de Tecnologia em Alimentos.

Ressaltamos que as ações de extensão deverão fazer parte da autoavaliação institucional em atendimento ao artigo 8º da Deliberação CEE/PR n.º 08/21, devendo incluir, no mínimo, os seguintes itens sem prejuízo de outros:

- I – a identificação da pertinência da utilização das ações de extensão inseridas no currículo;
- II – a contribuição das atividades de extensão para o cumprimento dos objetivos do Plano de Desenvolvimento Institucional e dos Projetos Pedagógicos dos Cursos;
- III – a demonstração dos resultados alcançados em relação ao público participante. [...]

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

Deste modo, é importante que a IES, por ocasião da próxima solicitação de renovação de reconhecimento, demonstre as ações de extensão desenvolvidas no período, com avaliação das suas contribuições na formação dos estudantes, em atendimento à Resolução CNE/CES n.º 07/18, de 18/12/18, bem como à Deliberação CEE/PR n.º 08/21, de 11/11/21.

O atraso no envio do protocolado, em descumprimento ao artigo 54 da Deliberação CEE/PR n.º 06/20, incorrerá na redução do prazo de vigência da renovação de reconhecimento para 03 (três) anos.

Dos documentos apresentados e da análise do Projeto Pedagógico do Curso, constatou-se que atende a legislação vigente.

### **III – VOTO DO RELATOR**

Face ao exposto, este relator é favorável à renovação de reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, ofertado no *campus* Regional de Umuarama, pela UEM, com sede no município de Maringá, mantida pelo Estado do Paraná, pelo prazo de 03 (três) anos, de 04/05/23 até 03/05/26, com fundamento nos artigos 47 e 55 da Deliberação CEE/PR n.º 06/20, de 09/11/20.

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) apresenta carga horária de 3.000 (três mil) horas, 60 (sessenta) vagas anuais, turno de funcionamento noturno, regime de matrícula seriado anual com oferta semestral de componentes, período mínimo de integralização 03 (três) e máximo de 05 (cinco) anos.

Determina-se à IES que, por ocasião da próxima renovação de reconhecimento:

a) encaminhe a este CEE resumo descritivo das ações de extensão desenvolvidas no período, com avaliação da sua contribuição, em que fique evidenciado o protagonismo dos estudantes nas ações extensionistas, considerando exclusivamente ações realizadas com a interação aluno/comunidade, em atendimento à Resolução CNE/CES n.º 07/18, de 18/12/18, e a Deliberação CEE/PR n.º 08/21, de 11/11/21.

b) observe os prazos estabelecidos na legislação vigente para encaminhamento do pedido de renovação do ato legal.

Recomenda-se à IES que atenda às sugestões da Comissão de Avaliação Externa, no que for pertinente.

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 20.783.557-9

Encaminhe-se cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná (Seti) para as providências, com vistas à expedição do ato regulatório competente, nos termos da Deliberação CEE/PR n.º 06/20, de 09/11/20.

Devolva-se o processo à instituição para constituir fonte de informação e acervo.  
É o Parecer.

Aurélio Bona Júnior  
Relator

**DECISÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Educação Superior aprova o Voto do Relator, por unanimidade.

Curitiba, 23 de julho de 2024.

Maria das Graças Figueiredo Saad  
Presidente da CES