

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 25.416.098-9

DATA: 12/02/2026

PARECER CEE/CES n.º 27/2026

APROVADO EM 17/03/2026

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

INTERESSADA: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ (UEM)

MUNICÍPIO: MARINGÁ

ASSUNTO: Pedido de renovação de reconhecimento do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bacharelado, ofertado no *Campus* Regional de Umuarama, pela UEM.

RELATOR: EDSON AIRES DA SILVA

EMENTA: Renovação de reconhecimento concedida pelo prazo de 04 (quatro) anos, de 29/08/2026 a 28/08/2030. Atendimento à Deliberação CEE/PR n.º 06/2020, de 09/11/2020. 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 Seti/CES/GS n.º 121/2026 (fl. 164) e Informação Técnica n.º 06/2026-CEPE/Seti (fls. 162 e 163), ambos de 19/02/2026, 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 de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bacharelado, ofertado no *Campus* Regional de Umuarama, mediante Ofício n.º 273/2021-GRE, de 13/09/2021. (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, DOE de 10/11/1969, e pelo Decreto Estadual n.º 18.109, de 28/01/1970, DOE de 30/01/1970, sob a forma de fundação de direito público. O reconhecimento ocorreu por meio do Decreto Federal n.º 77.583, de 11/05/1976, tornando-se autarquia pela Lei Estadual n.º 9.663, de 16/07/1991. A instituição foi recredenciada conforme o Decreto Estadual n.º 4225, publicado no Diário Oficial do Estado do Paraná em 12/03/2020, com fundamento no Parecer CEE/CES/PR n.º 39/2020, de 20/02/2020, pelo prazo de 10 (dez) anos, de 12/03/2020 a 11/03/2030.

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 25.416.098-9

Os atos regulatórios do curso ocorreram por meio dos seguintes documentos:

a) Decreto Estadual:

– reconhecimento: n.º 9.009, de 15/12/2010.

b) Portaria Seti:

– última renovação de reconhecimento: n.º 50/2021, DOE de 20/04/2021, com fundamento no Parecer CEE/CES/PR n.º 35/2021, de 18/03/2021, pelo prazo de 05 (cinco) anos, de 29/08/2021 a 28/08/2026, fl. 04.

II – MÉRITO

Trata-se do pedido de renovação de reconhecimento do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bacharelado, ofertado no *campus* Regional de Umuarama, pela Universidade Estadual de Maringá (UEM), município de Maringá.

Nas avaliações realizadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep), o curso obteve a nota 02 no Enade/2023, e o Conceito Preliminar de Curso (CPC/2023) – 03, conforme extrato à fl. 161, o qual será considerado por esta CES para fins de renovação de reconhecimento, ficando o curso dispensado de avaliação externa *in loco*.

A matéria está regulamentada no Capítulo IV, artigos 47 e 52, parágrafo único do artigo 55, e artigo 57 da Deliberação CEE/PR n.º 06/2020, de 09/11/2020:

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.

Parágrafo único. Ficam dispensados da avaliação externa os cursos cujo Conceito Preliminar de Curso (CPC) seja igual ou superior a 3.

Art. 57. O ato de renovação de reconhecimento de curso é requisito indispensável à expedição e registro de diploma.

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) apresenta carga horária de 3.725 (três mil, setecentas e vinte e cinco) horas, 40 (quarenta) vagas anuais, turno de funcionamento noturno, regime de oferta seriado anual, período mínimo de integralização 05 (cinco) e máximo de 09 (nove) anos, fl. 03.

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 25.416.098-9

A instituição apresentou a Matriz Curricular do curso, fls. 28-29, descreveu os Objetivos, Perfil Profissional do Egresso do Curso, fls. 21-23. Apresentou, ainda, o *link* da autoavaliação institucional, fl. 161.

O curso tem como coordenadora a professora Barbara Daniele Almeida Porciuncula, graduada em Engenharia de Alimentos, pela Universidade Federal do Rio Grande (FURG/2008), mestre e doutora em Engenharia de Alimentos, ambos pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC/2014). A docente possui Regime de Trabalho em Tempo Integral (TIDE), fl. 04.

O quadro de docentes é constituído por 21 (vinte e um) professores, sendo 20 (vinte) doutores e 01 (um) especialista. Destes, 12 (doze) possuem Regime de Trabalho em Tempo Integral e Dedicção Exclusiva (Tide) e 06 (seis) Regime de Trabalho em Tempo Integral (RT-40) e 03 (três) Regime de Trabalho em Tempo Parcial (RT-20/24). Do total de docentes, 09 (nove) possuem Contrato em Regime Especial (CRES), fls. 153 a 160.

A instituição apresentou a Relação Ingressantes/Concluintes, fls.

149:

Engenharia de Alimentos – (CAU)							
Ingressantes (Quantitativo de alunos ingressantes efetivamente matriculados)		Concluintes (Quantitativos de alunos concluintes)					
Data de Ingresso	Nº de alunos	2020	2021	2022	2023	2024	
2016	21	11					
2017	23		5				
2018	32			15			
2019	25				10		
2020	28					13	
Total Ingressantes	129	Total concluintes					54
$\frac{\text{Nº Formados}}{\text{Nº ingressantes}} \times 100 = \frac{54}{129} \times 100 = 41,86\%$							

Considerando os concluintes dos últimos 05 (cinco) anos, 2020 a 2024, conforme tabela acima, em relação aos ingressantes de 2016 a 2020, observa-se a porcentagem de 41,86% de concluintes.

A UEM apresentou justificativa na qual consta as possíveis causas de evasão, bem como as medidas institucionais para a manutenção da permanência dos estudantes e redução da evasão, às fls. 150 a 152, nos seguintes termos:

O Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos campus de Umuarama da Universidade Estadual de Maringá terá como perfil do egresso o engenheiro com formação generalista nas diversas áreas de atuação da profissão em atendimento à demanda local, regional e nacional. A proposta de criação do curso de Engenharia de Alimentos foi fundamentada no

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 25.416.098-9

currículo do curso da Universidade Estadual de Maringá. Alterações no currículo foram implementadas em 2017. O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Engenharia de Alimentos realizou um estudo de modificação da grade curricular do curso e propôs algumas alterações visando melhorar o desenvolvimento das atividades de ensino e aproximar o aluno das séries iniciais a disciplinas específicas do curso. Foram criadas as disciplinas práticas especificadas (Laboratório de Termodinâmica, Laboratório de Fenômenos de Transporte, Laboratório de Operações Unitárias e Laboratório de Bioengenharia), além do desmembramento e mudança na série de oferta de algumas disciplinas. No ano de 2019, ocorreu a modificação da oferta de anual para semestral de aproximadamente 95% das disciplinas do curso, com objetivo de reduzir a retenção dos alunos nas séries iniciais. Entretanto, em 2020 tivemos o início da pandemia de Covid-19, que agravou a evasão dos alunos. No período de pandemia a Universidade Estadual de Maringá aprovou o regime excepcional (ERE) o que acarretou um estudo realizado pelo Núcleo Docente Estruturante do Curso (NDE) na alteração das disciplinas presenciais em online. Até a decisão pelos conselhos superiores da implantação do ERE houve um atraso no início das aulas, agravando ainda mais o número de ingressantes e a evasão dos alunos.

A carga horária do curso de Engenharia de Alimentos, no período integral varia em aproximadamente 20 h semanais o que demanda de uma dedicação exclusiva ao curso, não proporcionando ao aluno trabalhar ou realizar estágio no período. Verificando isto, o NDE do curso propôs uma nova alteração no projeto político pedagógico. Alterar o curso de integral para o noturno. Tal medida foi implementada no ano de 2025. Além disto, foi realizada divulgação do curso por professores e alunos em feiras municipais, emissoras de rádio e redes sociais. Durante a realização das provas do ENEM foi montada uma tenda em frente ao principal local de aplicação de provas em Umuarama e distribuídos panfletos aos candidatos. Com tais medidas observou-se um aumento no número de ingressantes em 2025.

No ano de 2025, a Diretoria de Assuntos Comunitários (DCT) iniciou o projeto de Oficinas Informativas nos Campi com o objetivo de informar os discentes acerca dos serviços ofertados pela DCT e vinculados à permanência estudantil. Os profissionais de Psicologia e de Serviço Social da DCT estiveram presentes para este primeiro momento com os alunos do primeiro ano do curso de Engenharia de Alimentos. Durante a oficina, os discentes tiveram a oportunidade de serem informados acerca dos serviços ofertados pela DCT, bem como da rede socioassistencial, com ênfase na relevância das Políticas de Permanência Estudantil. Entre outras informações, os alunos foram orientados sobre os caminhos possíveis para a busca por atendimento individual em relação a questões familiares, socioeconômicas, de saúde física, e acompanhamento psicológico e psiquiátrico, tanto por meio da rede do município de Umuarama quanto pelas políticas internas da universidade. Foi disponibilizado, ainda, o contato telefônico da Assistente Social da UEM para a realização de triagem e eventuais intervenções, conforme a demanda. Vários alunos procuraram e estão sendo atendidos pelas psicólogas de maneira online. Além da apresentação inicial foi solicitada, pela coordenação, a presença da DCT em mais dois momentos. Primeiro em virtude do súbito falecimento de um discente, o qual gerou comoção e abalo emocional entre os pares e posteriormente após a identificação de um índice significativo de evasão acadêmica na turma. Além do encontro com a DCT a coordenação de curso chamou cada aluno em particular para conversar sobre o motivo da evasão e tentar fazer com que o aluno continuasse no curso. A maior incidência de evasão se deu entre os discentes mais velhos, os quais mencionaram sintomas de ansiedade e estresse antes da realização das avaliações. Tal quadro pode ter comprometido o desempenho acadêmico, as

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 25.416.098-9

notas e, conseqüentemente, gerando frustrações em relação ao curso e a decisão de desligamento.

Observa-se um déficit de conhecimento em ciências básicas, principalmente matemática nos alunos ingressantes. Para isto, a Universidade possui o programa institucional de preceptoria visando auxiliar os alunos ingressantes com as disciplinas básicas. Para o curso são disponibilizados preceptores (com bolsa) nas disciplinas de Física e Cálculo Diferencial e Integral I.

Entretanto observa-se uma pouca procura dos alunos. Alguns relatam a incompatibilidade de horário (uma vez que a preceptoria é realizada em horário fora de aula), horário em que muitos estão trabalhando ou se deslocando de outras cidades da região para vir estudar, e outros apenas não possuem interesse.

A Universidade Estadual de Maringá (UEM) oferece diversas modalidades de bolsas nas áreas de ensino, pesquisa, extensão e permanência. Os professores do curso são incentivados a solicitar as bolsas. Além da ajuda financeira que as bolsas proporcionam a participação em projetos de pesquisa, ensino e extensão estimulam os alunos a permanecer no curso. Uma vez que com eles é possível aproximar a prática da teoria recebida em sala de aula.

Outro fator que dificulta a permanência dos alunos refere-se à condição socioeconômica, uma vez que mesmo estudando em uma Universidade pública, há gastos com transporte e alimentação, principalmente de alunos de cidades da região, que dificultam a permanência estudantil. Esse fator aliado com baixo estímulo ao estudo, causando pelas mudanças vistas na sociedade e ao baixo valor da remuneração (salários) de profissionais formados na área de alimentos, na região, agrava a situação.

No que se refere às ações de extensão, a UEM demonstra medidas institucionais voltadas ao enfrentamento da evasão e da retenção no curso. Destacam-se as ações do Núcleo Docente Estruturante (NDE) na revisão curricular, com inclusão de atividades práticas, reorganização da oferta das disciplinas e a mudança do turno do curso para o período noturno, buscando ampliar as condições de acesso e permanência dos estudantes.

A instituição também evidencia ações de apoio acadêmico e psicossocial, por meio de programas de preceptoria, políticas de permanência estudantil e incentivo à participação em projetos de ensino, pesquisa e extensão, além de estratégias de divulgação do curso, demonstrando atenção às condições de permanência e ao sucesso acadêmico discente.

Sobre a inserção das ações de extensão no currículo do curso, a UEM informa, às fls. 28-39, que o Curso procedeu alteração em sua matriz curricular, em atendimento à Resolução CNE/CES n.º 07/2018, de 18/12/2018, bem como à Deliberação CEE/PR n.º 08/2021, que dispõe sobre normas complementares ao assunto e apresenta relação das atividades de extensão contendo o registro descritivo e a avaliação das atividades. Segue abaixo a transcrição da tabela apresentada pela instituição:

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 25.416.098-9

DEMONSTRATIVO DA INTEGRAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO NA GRADUAÇÃO														
1. COMO DISCIPLINA														
Série	(A) Anual/ Semestral: (S1) ou (S2)	Departamento	Nome do Componente Curricular	Carga Horária em Horas/Aula ¹ (Parte NÃO Extensão – Se houver)	Atividade de Extensão									
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula ²					Carga Horária Total no Tempo de Oferta ³ em Horas/Aula				
					Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral/Cíclicos/Outros	Semipresencial	
2ª	A	DTC	Ações Extensionistas I				2				68			
3ª	A	DTC	Ações Extensionistas II				2				68			
4ª	A	DTC	Ações Extensionistas III				3				102			
5ª	S1	DTC	Ações Extensionistas IV				3					51		
5ª	S1	DTC	Ações Extensionistas V				5					85		
TOTAL COMO DISCIPLINA							15				238	136		
2. COMO ATIVIDADE DE EXTENSÃO (PROGRAMAS, PROJETOS, CURSOS, EVENTOS E OUTRAS ATIVIDADES A SEREM CREDITADAS)														
Série	(A) Anual/ Semestral: (S1) ou (S2)	Departamento	Protocolo nº	Especificação da Atividade	Atividade de Extensão									
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula ⁴ (Se houver planejamento)			Carga Horária Total no Tempo de Oferta ⁵ em Horas/Aula						
1ª a 5ª	A, S1 ou S2	DTC		Cursos de Extensão	85									
		DTC		Eventos de Extensão										
		DTC		Projetos de Extensão										
		DTC		Projetos de Prestação de Serviços										
TOTAL COMO ATIVIDADE DE EXTENSÃO								85						
TOTAL GERAL								459						

[...]

Processo:	3778/ 2021
Título da Atividade:	Integração Universidade – Escola: Aplicação do ensino da Microbiologia, Higiene e Biotecnologia na educação básica.
Disciplina que está vinculada	----
Objetivos:	Promover a Integração Universidade Escola. Realizar parcerias com as Escolas Públicas de ensino básico visando atender o maior número possível de alunos. Desenvolver metodologias para realização aulas práticas abordando os principais aspectos relacionados ao ensino de microbiologia, higiene e biotecnologia. Capacitação de acadêmicos para aplicar as metodologias definidas. Promover aulas práticas de baixo custo sobre noções de microbiologia e higiene. Desenvolver por meio de práticas a utilização de microrganismos na produção de alimentos. Realizar aulas práticas nos laboratórios da UEM- Campus Umuarama
Resumo:	A microbiologia é o ramo da biologia responsável pelo estudo dos microrganismos, sendo a escola um espaço privilegiado para abordar o tema saúde e suas interfaces, como a higiene pessoal, do ambiente e dos alimentos. A Biotecnologia, é o ramo da biologia que desenvolve tecnologias a partir de organismos vivos, como por exemplo, tecnologias para nutrição e produção de alimentos, utilizando organismos vivos. O ensino das ciências nas escolas é um desafio decorrente da dificuldade em engajar os alunos e da ausência ou insuficiência de infraestrutura para realização de aulas práticas. A não realização de aulas práticas dificulta o aprendizado na área de ciências, sendo que a experimentação permitiria uma melhor compreensão de vários outros conteúdos abordados em diferentes disciplinas. Na cidade de Umuarama há um Campus Regional da Universidade Estadual de Maringá (UEM/CAU), a qual apresenta estrutura de laboratórios consolidados, profissionais e acadêmicos habituados com o preparo de aulas práticas laboratoriais, reagentes e equipamentos que muitas vezes podem ser aproveitados tanto para o ensino superior como para o ensino básico. Neste contexto, o projeto permitirá o contato do estudante com metodologias ativas e possibilitará sua ação como agente comunicador na sociedade, podendo promover estratégias de prevenção de problemas em saúde pública. A metodologia proposta promoverá a interdisciplinaridade, correlacionando a microbiologia com outras disciplinas, estimulando a busca pelo conhecimento e o pensamento crítico relacionando ao tema da aula, desenvolvendo habilidades práticas e permite a propagação do saber para a comunidade.

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 25.416.098-9

Processo:	8467/ 2016
Título da Atividade:	Grupo de Extensão: Desenvolvimento de Programas para Produção de Alimentos Seguros
Disciplina que está vinculada	-----
Objetivos:	O presente projeto tem como objetivo proporcionar a capacitação de manipuladores de alimentos, que não tem acesso a cursos de formação, melhorando a qualidade dos alimentos produzidos, assim como integrar os alunos dos cursos de tecnologia em alimentos e engenharia de alimentos participantes do projeto a empresas do setor.
Resumo:	O Grupo de Extensão em Produção de Alimentos Seguros (GEPAS) objetiva a qualificação profissional por meio da oferta de cursos de Segurança Alimentar na Manipulação de Alimentos e nos regulamentos técnicos vigentes sobre Boas Práticas aplicados às agroindústrias, indústrias de alimentos, estabelecimentos de distribuição, comercialização de alimentos e serviços de alimentação. Tal projeto propicia aos alunos, atuarem junto a pequenas empresas e ambulantes informais. Observa-se que atualmente o conceito de segurança alimentar abrange diferentes aspectos que superam a acessibilidade e disponibilidade dos alimentos e que na percepção dos consumidores está cada vez mais relacionada à sua qualidade, a higiene, ao método de produção desses alimentos a fim de torná-los seguros para o consumo. Assim qualificar pessoal para o trabalho no setor é essencial.

Processo:	2613/ 2015
Título da Atividade:	Educação alimentar e nutricional: da universidade para a comunidade
Disciplina que está vinculada	-----
Objetivos:	Promover a troca de conhecimentos entre os acadêmicos e a comunidade da região de Umuarama/PR sobre diferentes temas da área de alimentos; Permitir a divulgação sobre a importância de determinados nutrientes para a saúde; Elucidar os possíveis problemas de saúde que podem ser originados devido ao consumo elevado de determinados componentes dos alimentos; Conscientizar a comunidade sobre a importância da rotulagem nutricional; Possibilitar a população o reaproveitamento de alimentos no dia-a-dia de forma simples e segura; Informar a população sobre como conservar alimentos de forma adequada e de como manipular os mesmos de acordo com as normas de higiene.
Resumo:	A procura por uma alimentação saudável é crescente, devido a sua relação com a prevenção de doenças ou com a melhoria da saúde. A comunidade acadêmica pode contribuir para difusão de várias informações, que podem auxiliar a população a obter nutrientes importantes ao organismo humano, bem como, pode alertar sobre os malefícios do consumo elevado de determinados componentes dos alimentos. Ao mesmo tempo, é importante levar a população conhecimentos sobre rotulagem dos alimentos, conservação, higiene, e difundir formas de aproveitar integralmente os alimentos. Ao levar conhecimentos técnico-científicos da Universidade para a comunidade externa, é possível promover a troca de conhecimentos e experiências

	entre os envolvidos, sendo este o objetivo desse projeto. Para tanto, serão realizadas oficinas em locais de grande circulação da cidade de Umuarama/PR, sendo que cada oficina abordará um tema. Os acadêmicos participantes terão como atividades: revisão bibliográfica sobre os diferentes temas, elaboração de cartazes e panfletos, discussão e treinamento sobre o tema, e condução das oficinas em grupos. Espera-se que a realização deste projeto contribua para a formação dos acadêmicos e que a comunidade possa ser beneficiada através da participação nas oficinas realizadas.
--	--

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 25.416.098-9

Processo:	Hub de Inovação Aplicações Tecnológicas de Produtos Naturais – ATPN (Processo 2701/2025)
Título da Atividade:	Comunicação e divulgação científica para a sociedade civil
Disciplina que está vinculada	-----
Objetivos:	<p>O modelo metodológico adotado contempla a consolidação da comunicação científica para a sociedade civil e governamental, por meio de ações de divulgação das atividades realizadas pelo Hub de Inovação ATPN em redes sociais, canais de vídeos, participação em feiras expositivas e outros eventos correlatos. O método está fundamentado na abordagem da Tríplice Hélice, que integra universidade, setor produtivo e governo, com ênfase em pesquisa aplicada e inovação aberta.</p> <p>A participação em ações de inovação aberta, transferência de tecnologia e comunicação científica ampliará a visão dos estudantes sobre o papel social da ciência, estimulando o engajamento com a sociedade civil e o setor público. Adicionalmente, o contato com ambientes de coworking, startups e projetos colaborativos favorece o desenvolvimento do espírito empreendedor, incentivando os estudantes a reconhecer oportunidades de inovação, criação de negócios e geração de impacto socioeconômico regional, alinhado aos princípios da sustentabilidade.</p>
Resumo:	Divulgação dos resultados vinculados ao projeto em redes sociais, canais de vídeos, eventos técnico-científicos, feiras e exposições.

Ressaltamos que as ações de extensão apresentadas no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) deverão fazer parte da autoavaliação institucional em atendimento ao artigo 8º da Deliberação CEE/PR n.º 08/2021, de 11/11/2021, 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.
- [...]

Desta forma, é importante que a IES, por ocasião da solicitação de renovação de reconhecimento, encaminhe resumo descritivo das ações de extensão desenvolvidas no período e a avaliação das suas contribuições na formação dos estudantes.

A UEM informa à fl. 36, a oferta da disciplina optativa de Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), em atendimento ao previsto na Lei Federal n.º 10.436, de 24/04/2002 e no Decreto Federal n.º 5.626/2005, de 22/12/2005.

A IES esclareceu que os conteúdos obrigatórios referentes às áreas de Direitos Humanos, Educação das Relações Étnico-raciais e Educação Ambiental estão inclusos nas disciplinas Deontologia para Engenharia de Alimentos e Fundamentos de Engenharia Ambiental, fls. 92 e 113.

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

E-PROTOCOLO DIGITAL n.º 25.416.098-9

III – VOTO DO RELATOR

Face ao exposto, este relator é favorável à renovação de reconhecimento do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bacharelado, ofertado no *Campus* Regional de Umuarama, pela Universidade Estadual de Maringá (UEM), município de Maringá, mantida pelo Estado do Paraná, pelo prazo de 04 (quatro) anos, de 29/08/2026 a 28/08/2030, com fundamento nos artigos 47 e 55 da Deliberação CEE/PR n.º 06/2020, de 09/11/2020.

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) apresenta carga horária de 3.725 (três mil, setecentas e vinte e cinco) horas, 40 (quarenta) vagas anuais, turno de funcionamento noturno, regime de oferta seriado anual, período mínimo de integralização 05 (cinco) e máximo de 09 (nove) anos.

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

a) apresente análise atualizada da ocupação das vagas e dos indicadores institucionais de ingresso, permanência e conclusão, contemplando a relação ingressantes/concluintes, por turno, bem como a avaliação das ações adotadas, indicando, quando necessário, eventuais ajustes na política de oferta do curso;

b) encaminhe a este CEE resumo descritivo das ações de extensão desenvolvidas no período, com avaliação das suas contribuições na formação dos estudantes, em atendimento à Resolução CNE/CES n.º 07/2018, de 18/12/2018, bem como à Deliberação CEE/PR n.º 08/2021, de 11/11/2021.

Encaminhe-se este 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 06/2020, 09/11/2020.

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

É o Parecer.

Edson Aires da Silva
Relator

DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 17 de março de 2026.

Aurélio Bona Júnior
Presidente da CES