



PROCESSO N.º 820/11

PROTOCOLO N.º 5.673.999-8

PARECER CES/CEE N.º 84/11

APROVADO EM 10/06/11

CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

INTERESSADA: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ – UEM

MUNICÍPIO: MARINGÁ

ASSUNTO: Atendimento à recomendação contida no Parecer n.º 259/10-CES/CEE-PR, de 16 de dezembro de 2010, que renovou o reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos, da UEM, ofertado no *Campus* Regional de Umuarama.

RELATOR: ARCHIMEDES PERES MARANHÃO

## I – RELATÓRIO

### 1. Histórico

A Coordenadora do Conselho Acadêmico do Curso de Tecnologia em Alimentos, da Universidade Estadual de Maringá – UEM, do município de Maringá, mantida pelo Governo do Estado do Paraná, encaminha a este Conselho, por meio do ofício n.º 01/11-TAL/UEM, de 16 de maio de 2011 (fls. 02), o atendimento à recomendação contida no Parecer n.º 259/10-CES/CEE-PR, de 16 de dezembro de 2010 (fls. 08 a 12), que renovou o reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos, da UEM, ofertado no *Campus* Regional de Umuarama.

Encontra-se anexado (fls. 03 a 07) cópia da Resolução n.º 02/11-CTC/UEM que aprovou as alterações no projeto político-pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, com implantação a partir do ano letivo de 2012. Dentre as principais alterações destacam-se: o turno de funcionamento do período matutino para noturno, o prazo mínimo para conclusão do referido curso para 4 (quatro) anos e o prazo máximo para integralização para 7 (sete) anos, conforme matriz curricular seguinte:

| Série                          | Depto | Componente curricular                         | Carga Horária |       |            |       |       |           |     |            |  |
|--------------------------------|-------|---|---------------|-------|------------|-------|-------|-----------|-----|------------|--|
|                                |       |   | Semanal       |       |            |       | Anual | Semestral |     | C.H. Total |  |
|                                |       |   | Teor.         | Prát. | Teor/Prát. | Total |       | 1º        | 2º  |            |  |
| 1ª                             | DMA   | Matemática                                    | 4             |       |            | 4     | 136   |           |     |            |  |
| 1ª                             | DAG   | Matérias Primas                               | 2             |       |            | 2     | 68    |           |     |            |  |
| 1ª                             | DTC   | Física Aplicada                               |               |       | 2          | 2     | 68    |           |     |            |  |
| 1ª                             | DTC   | Química Geral                                 | 3             | 2     |            | 5     | 170   |           |     |            |  |
| 1ª                             | DAC   | Introdução à Microbiologia de Alimentos       |               |       | 2          | 2     | 68    |           |     |            |  |
| 1ª                             | DTC   | Introdução à Computação                       | 1             | 2     |            | 3     |       | 51        |     |            |  |
| 1ª                             | DTC   | Exercício Profissional Tecnólogo em Alimentos | 2             |       |            | 2     |       | 34        |     |            |  |
| 1ª                             | DTC   | Introdução à Sociologia                       | 3             |       |            | 3     |       | 51        |     |            |  |
| 1ª                             | DBQ   | Bioquímica                                    | 3             | 2     |            | 5     |       |           | 85  |            |  |
| 1ª                             | DTC   | Metodologia do Trabalho Científico            | 3             |       |            | 3     |       |           | 51  |            |  |
| <b>TOTAL DA PRIMEIRA SÉRIE</b> |       |   |               |       |            |       | 510   | 136       | 136 | <b>782</b> |  |



PROCESSO N.º 820/11

| Série                         | Depto | Componente curricular                        | Carga Horária |       |            |       |       |           |     |            |
|-------------------------------|-------|--|---------------|-------|------------|-------|-------|-----------|-----|------------|
|                               |       |  | Semanal       |       |            |       | Anual | Semestral |     | C.H. Total |
|                               |       |  | Teor.         | Prát. | Teor/Prát. | Total |       | 1º        | 2º  |            |
| 2ª                            | DTC   | Química de Alimentos                         | 3             | 2     |            | 5     | 170   |           |     |            |
| 2ª                            | DTC   | Acondicionamento e Embalagens                |               |       | 2          | 2     | 68    |           |     |            |
| 2ª                            | DTC   | Fundamentos de Tecnologia Alimentos (Leite)  | 3             | 3     |            | 6     |       | 102       |     |            |
| 2ª                            | DTC   | Estatística                                  | 3             |       |            | 3     |       | 51        |     |            |
| 2ª                            | DTC   | Desenho Técnico                              | 3             |       |            | 3     |       | 51        |     |            |
| 2ª                            | DTC   | Aspectos Nutricionais no Proc. Alimentos     | 3             |       |            | 3     |       | 51        |     |            |
| 2ª                            | DBQ   | Bioquímica de Alimentos                      | 2             | 2     |            | 4     |       |           | 68  |            |
| 2ª                            | DTC   | Fundamentos de Tecnol. Alimentos II (Carnes) | 3             | 3     |            | 6     |       |           | 102 |            |
| 2ª                            | DTC   | Optativa I                                   |               |       |            | 3     |       |           | 51  |            |
| <b>TOTAL DA SEGUNDA SÉRIE</b> |       |  |               |       |            |       | 238   | 255       | 221 | <b>714</b> |

| Série                          | Depto | Componente curricular                                 | Carga Horária |       |            |       |       |           |     |            |
|--------------------------------|-------|---|---------------|-------|------------|-------|-------|-----------|-----|------------|
|                                |       |   | Semanal       |       |            |       | Anual | Semestral |     | C.H. Total |
|                                |       |   | Teor.         | Prát. | Teor/Prát. | Total |       | 1º        | 2º  |            |
| 3ª                             | DTC   | Controle de Qualidade na Ind. de Alimentos            | 5             |       |            | 5     |       | 85        |     |            |
| 3ª                             | DTC   | Microbiologia de Processos                            | 3             | 2     |            | 5     |       | 85        |     |            |
| 3ª                             | DTC   | Análise Físico-Química de Alimentos                   | 3             | 2     |            | 5     |       | 85        |     |            |
| 3ª                             | DTC   | Termodinâmica   |               |       | 5          | 5     |       | 85        |     |            |
| 3ª                             | DTC   | Introdução aos Processos Químicos Indústria Alimentos | 5             |       |            | 5     |       |           | 85  |            |
| 3ª                             | DTC   | Ciências do Ambiente e Desenv. Sustentável            | 2             |       |            | 2     |       |           | 34  |            |
| 3ª                             | DTC   | Fundamentos Tecnol. Alimentos III (Veg. Beb)          | 3             | 3     |            | 6     |       |           | 102 |            |
| 3ª                             | DTC   | Optativa II   |               |       |            | 3     |       |           | 51  |            |
| 3ª                             | DTC   | Optativa III  |               |       |            | 2     |       |           | 34  |            |
| 3ª                             | DTC   | Optativa IV   |               |       |            | 2     |       |           | 34  |            |
| <b>TOTAL DA TERCEIRA SÉRIE</b> |       |   |               |       |            |       |       | 340       | 340 | <b>680</b> |

| Série                        | Depto | Componente curricular                       | Carga Horária |       |            |       |       |           |     |            |
|------------------------------|-------|---|---------------|-------|------------|-------|-------|-----------|-----|------------|
|                              |       |   | Semanal       |       |            |       | Anual | Semestral |     | C.H. Total |
|                              |       |   | Teor.         | Prát. | Teor/Prát. | Total |       | 1º        | 2º  |            |
| 4ª                           | DTC   | Fundamentos Tecnol. Alimentos IV (Cer. Pan) | 3             | 3     |            | 6     |       | 102       |     |            |
| 4ª                           | DTC   | Análise Sensorial                           | 2             | 2     |            | 4     |       | 68        |     |            |
| 4ª                           | DTC   | Operações Unitárias                         | 3             |       |            | 3     |       | 51        |     |            |
| 4ª                           | DAC   | Desenvolvimento Novos Produtos Marketing    | 3             |       |            | 3     |       | 51        |     |            |
| 4ª                           | DTC   | Higiene e Legislação de Alimentos           | 4             |       |            | 4     |       | 68        |     |            |
| 4ª                           | DTC   | Empreendedorismo em Alimentos               | 4             |       |            | 4     |       | 68        |     |            |
| 4                            | DTC   | Estágio Curricular Supervisionado           |               |       |            |       |       |           | 120 |            |
| <b>TOTAL DA QUARTA SÉRIE</b> |       |   |               |       |            |       |       | 408       | 120 | <b>528</b> |

**RESUMO GERAL DO CURRÍCULO**

| DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA DOS COMPONENTES CURRICULARES |  | HORAS |
|--|--|-------|
| 1  | DISCIPLINAS DE CONTEÚDO BÁSICO             | 748   |
| 2  | DISCIPLINAS DE CONTEÚDO PROFISSIONALIZANTE | 1956  |
| 3  | DISCIPLINAS DE CONTEÚDO ESPECÍFICO         |       |
| 4  | OUTROS                                     |       |
| 5  | ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES       | 300   |
| 6  | TOTAL DE CARGA HORÁRIA DO CURRÍCULO        | 3004  |

**INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR**

| DURAÇÃO DO CURSO CONFORME AS DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS PARA O CURSO (anos) | MÍNIMO | MÁXIMO |
|--|--------|--------|
|  | 4      | 7      |



PROCESSO N.º 820/11

## **2. No Mérito**

O Parecer n.º 259/10-CES/CEE-PR, de 16 de dezembro de 2010, foi favorável à renovação do reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, da UEM, ofertado no *Campus* Regional de Umuarama. Entretanto, constou recomendação à Universidade para que revisse o projeto político-pedagógico quanto ao prazo de integralização ou seja: 3004 (três mil e quatro) horas em no mínimo 04 (quatro) anos.

O projeto político-pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, que será implantado a partir do início do ano letivo de 2012, aprovado pela Resolução n.º 02/11-CTC/UEM (fls. 03 a 05) atende à legislação vigente e à recomendação contida no Parecer supracitado, da Câmara de Educação Superior/CEE-PR.

## **II – VOTO DO RELATOR**

Diante do exposto, dá-se por atendida a recomendação contida no Parecer n.º 259/10-CES/CEE-PR, de 16 de dezembro de 2010, que renovou o reconhecimento do curso superior de Tecnologia de Alimentos, da Universidade Estadual de Maringá – UEM, mantida pelo Governo Estadual do Paraná, ofertado no *Campus* Regional de Umuarama.

A partir do início do ano letivo de 2012, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, da UEM, ofertado no *Campus* Regional de Umuarama, passará a funcionar no período noturno e com prazo de integralização: mínimo 04 (quatro) e máximo 07 (sete) anos (cf. Resolução n.º 02/11-CTC/UEM).

Reitera-se a determinação para atendimento ao Parecer CES/CEE-PR n.º 23/11, de 07 de abril de 2011, que trata da oferta de Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS.

Devolva-se o presente processo à UEM, para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.



**ESTADO DO PARANÁ**  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N.º 820/11

**DECISÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Educação Superior aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.  
Curitiba, 10 de junho de 2011.

Romeu Gomes de Miranda  
Presidente do CEE

Domenico Costella  
Presidente da CES