



PROCESSO N.º 886/2010

PROTOCOLO N.º 10.407.254-2/10

PARECER CEE/CES N.º 169/10

APROVADO EM 06/07/10

CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

INTERESSADA: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ

MUNICÍPIO: MARINGÁ

ASSUNTO: Renovação do Reconhecimento do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado.

RELATORA: CARMEN LÚCIA GABARDO

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior - SETI, por meio do Ofício n.º 788/2010-CES/GAB/SETI (fls. 55), de 18 de maio de 2010, com a Informação n.º 0048/2010-CES/SETI (fls. 54), de 18 de maio de 2010, encaminha a este Conselho protocolado em referência, da Universidade Estadual de Maringá, do Município de Maringá, que por meio do Ofício n.º 147/2010 (fls. 02), de 05 de abril de 2010, solicita renovação do reconhecimento do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bacharelado.

Dados Gerais/IES

A Lei Estadual n.º 6.034 de 06 de novembro de 1969 criou a Universidade Estadual de Maringá. O Decreto Estadual n.º 18.109, de 28 de janeiro de 1970, autorizou a criação da Fundação Estadual de Maringá – UEM- . O reconhecimento desta IES, pelo Governo Federal, se deu em 11 de maio de 1976, por meio do Decreto Federal n.º 77.583.

Dados Gerais do Curso

O Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bacharelado - foi criado, por meio da Resolução n.º 95/99, de 23 de agosto de 1999, e implantado, a partir do ano letivo de 2000.

Em 10 de junho de 2005, o curso foi reconhecido, por meio do Parecer n.º 378/05 – CEE/CES/PR.



PROCESSO N.º 886/2010

Atualmente o curso apresenta as seguintes características:

Curso: Engenharia de Alimentos

Modalidade: Bacharelado

Carga horária: 4.470 horas

Turno de funcionamento: Integral

Número de vagas anuais: 40

Prazo de integralização do Curso: Mínimo de 5 (cinco) e, no máximo, 9 (nove) anos.

Estrutura Curricular (fls. 21)

| SER. | COMPONENTE CURRICULAR | CARGA HORÁRIA | | | | | | |
|--|--|---------------|-----------------|-------|-------|-------|--------------|------------|
| | | SEMANAL | | | | ANUAL | SEMESTRE | |
| | | TEÓR. | TEÓRICO/PRÁTICA | PRÁT. | TOTAL | | 1º | 2º |
| 1ª | Cálculo Diferencial e Integral I | 6 | | | 6 | 204 | | |
| | Geometria e Álgebra Linear | 2 | | | 2 | 68 | | |
| | Desenho Técnico | | | 3 | 3 | 102 | | |
| | Estatística | 2 | | | 2 | 68 | | |
| | Física Geral I | 4 | | | 4 | 136 | | |
| | Física Experimental I | | | 2 | 2 | 68 | | |
| | Fundamentos da Computação | 2 | | 1 | 3 | 102 | | |
| | Introdução à Engenharia de Alimentos | 2 | | | 2 | 68 | | |
| | Química Geral e Inorgânica | 3 | | 1 | 4 | 136 | | |
| 2ª | Cálculo Diferencial e Integral II | 4 | | | 4 | 136 | | |
| | Física Experimental II | | | 2 | 2 | 68 | | |
| | Física Geral II | 4 | | | 4 | 136 | | |
| | Microbiologia de Alimentos | 2 | | 2 | 4 | 136 | | |
| | Química Analítica | 2 | | 2 | 4 | 136 | | |
| | Química Orgânica | 3 | | 1 | 4 | 136 | | |
| | Termodinâmica I | 3 | | 1 | 4 | 136 | | |
| 3ª | Bioquímica | 2 | | 1 | 3 | 102 | | |
| | Cálculo Numérico | 2 | | | 2 | 68 | | |
| | Fenômenos de Transp. para Eng. de Alimentos | 4 | | | 4 | 136 | | |
| | Laboratório Básico I | | | 2 | 2 | 68 | | |
| | Matérias Primas Alimentícias | 2 | | | 2 | 68 | | |
| | Operações Unitárias para Indúst. de Alimentos I | 3 | | | 3 | 102 | | |
| | Operações Unitárias para Indúst. de Alimentos II | 3 | | | 3 | 102 | | |
| | Refrigeração | 2 | | | 2 | 68 | | |
| | Termodinâmica II | 3 | | | 3 | 102 | | |
| | Fundamentos de Nutrição | 4 | | | 4 | | 68 | |
| Análise Sensorial | 2 | | 2 | 4 | | | 68 | |
| 4ª | Biotecnologia Aplicada à Indústria de Alimentos | 1 | | 1 | 2 | 68 | | |
| | Economia e Administr. na Indústria de Alimentos | 2 | | | 2 | 68 | | |
| | Engenharia Bioquímica | 3 | | | 3 | 102 | | |
| | Higiene e Legislação de Alimentos | 2 | | | 2 | 68 | | |
| | Introdução à Engenharia Ambiental | 3 | | | 3 | 102 | | |
| | Mecânica e Resistência dos Materiais | 3 | | | 3 | 102 | | |
| | Tecnologia de Alimentos | 3 | | 2 | 5 | 170 | | |
| | Análise, Simulação e Controle de Processos | 4 | | | 4 | | 68 | |
| | Fundamentos de Análise Química de Alimentos | 4 | | | 4 | | 68 | |
| | Desenvolvimento de Novos Produtos | | 2 | | 2 | | | 34 |
| | Laboratório Básico II | | | 4 | 4 | | | 68 |
| 5ª | Controle de Qualidade de Alimentos | 2 | | 2 | 4 | | 68 | |
| | Optativa I | | 2 | | 2 | | 34 | |
| | Optativa II | | 2 | | 2 | | 34 | |
| | Projeto de Indústria de Alimentos | 3 | | 1 | 4 | | 68 | |
| | Psicologia e Relações de Trabalho | 2 | | | 2 | | 34 | |
| | Sociologia | | 2 | | 2 | | 34 | |
| | Trabalho de Conclusão de Curso | | | | 4 | | | 68 |
| | Estágio Curricular Supervisionado | | | 12 | 12 | | | 204 |
| | Atividades Acadêmicas Complementares | | | | | | | 220 |
| TOTAL DA CARGA HORÁRIA DO CURSO | | | | | | | 4.470 | |



PROCESSO N.º 886/2010

O curso está organizado com um total de 4.470 (quatro mil e quatrocentos e setenta) horas, das quais:

- a. 68 (sessenta e oito) horas são disponibilizadas para o Trabalho de Conclusão de Curso;
- b. 204 (duzentas e quatro) horas são para Estágio Supervisionado.
- c. 220 (duzentas e vinte) horas são para a realização de Atividades complementares:

A proposta pedagógica do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bacharelado - encontra-se adequada à Resolução CNE/CES n.º 11, de 11 de março de 2002, que estabelece Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Engenharia, e, à Resolução CNE/CES n.º 2/2007, de 18 de junho de 2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.

Quadro Docente

A relação do corpo docente com a respectiva titulação e regime de trabalho está anexada ao presente processo, às fls. 38 a 52, evidenciando a seguinte constituição:

| Nº de Professores | Titulação |
|---------------------------|---------------------------|
| 68 | Doutores |
| 55 | Mestres |
| 10 | Especialistas |
| 05 | Graduados |
| Regime de Trabalho | N.º de Professores |
| TIDE | 100 |
| Integral | 37 |
| Parcial | 04 |



PROCESSO N.º 886/2010

2. No Mérito

Com base na Deliberação n.º 04/99 - CEE/PR, de 09 de setembro de 2009, Art. 84: “Ficam dispensadas da avaliação externa as Instituições de Educação Superior – IES, cujos cursos tenham Conceito Preliminar de Cursos Superiores – CPCs 3, 4, e 5”, houve dispensa de constituição da Comissão Verificadora, para fins de renovação do reconhecimento do curso em pauta, visto que este obteve no Conceito Preliminar de Curso – ENADE, 2008, o conceito 4 (quatro).

II - VOTO DA RELATORA

Com base no Artigo 48, da Deliberação n.º 01/2010 - CEE/PR, somos favoráveis à concessão da renovação do reconhecimento do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado, pelo prazo de 5 (cinco) anos, ofertado pela Universidade Estadual de Maringá – UEM, mantida pelo Governo do Estado do Paraná, carga horária de 4.470 horas, funcionamento em período integral, 40 vagas anuais e integralização de no mínimo 5 e, no máximo 9 anos..

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

É o Parecer.

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Superior aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 06 de julho de 2010.

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Oscar Alves
Presidente da CES