



PROCESSO N.º 336/05

PROTOCOLO N.º 8.053.403-5/05

PARECER N.º 378/05

APROVADO EM 10/06/05

CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

INTERESSADA: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ – UEM

MUNICÍPIO: MARINGÁ

ASSUNTO: Pedido de reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos – Bacharelado.

RELATORAS: DARCI PERUGINE GILIOLI e GLACI THEREZINHA ZANCAN

## **I - RELATÓRIO**

### **1. Histórico**

**1.1.** Pelo Ofício n.º 187/05 – CES/GAB/SETI, de 29/03/05, a Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior encaminha a este Conselho, o protocolado da Universidade Estadual de Maringá – UEM, solicitando reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos – Bacharelado, ministrado no Campus Sede de Maringá.

### **1.2. Dados da Instituição**

A Lei Estadual n.º 6.034 de 06 de novembro de 1969 autorizou o Governo do Estado do Paraná a criar a Universidade Estadual de Maringá, agregando à mesma as faculdades existentes na cidade. Pelo Decreto Estadual n.º 18.109 de 28 de janeiro de 1970, foi criada, sob a forma de fundação de direito público, a Fundação Estadual de Maringá (UEM). Seu reconhecimento pelo Governo Federal ocorreu em 11 de maio de 1976, por meio do Decreto Federal n.º 77.583. Em 1991, o Governo do Estado do Paraná transformou as instituições públicas por ele mantidas em *autarquia estadual*, conforme o disposto na Lei Estadual n.º 9.663 de 17/07/91, mantendo a mesma denominação da **Universidade Estadual de Maringá**.

### **2. Dados gerais do Curso**

O curso em tela foi criado, no âmbito da Universidade Estadual de Maringá – UEM, pela Resolução n.º 95/99 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, de 23 de agosto de 1999 e implantado a partir do ano letivo de 2000. O Decreto Estadual n.º 2950, de 18 de maio de 2004, publicado na mesma data no DOE n.º 6731 (cf. fl. 167) ratificou a Resolução CEPE/UEM de autorização do respectivo curso.



PROCESSO N.º 336/05

**Curso:** Engenharia de Alimentos

**Modalidade:** Bacharelado

**Carga Horária:** 4.440 h/a.

**Turno:** Integral

**Regime de matrícula:** Anual

**Número de vagas anuais:** 40 (quarenta) vagas

**Período de integralização:** mínimo de 5 (cinco) anos e máximo de 9 (nove) anos.

### **3. Justificativa**

A Instituição descreve como justificativa para o funcionamento do curso em tela, se deu “*a partir de uma análise na região noroeste do Paraná, que é grande produtora de matérias-primas para Indústria de Alimentos, já com agroindústrias instaladas de porte considerável. Porém, o aproveitamento da matéria-prima ainda com o complexo industrial existente não é total sendo ainda a maior parte comercializada “in natura”. Portanto, a geração de novas tecnologias e a criação de novos produtos resultantes da industrialização da matéria-prima com aproveitamento de mão-de-obra local levará a um desenvolvimento econômico maior da região.*”

### **4. Objetivos**

Segundo a IES, o curso pretende formar profissionais que sejam capazes de desenvolver atividades de planejamento, produção, assessorias/consultorias junto à órgãos/grupos diversos, pesquisa, atividades de perícia e outras correlatas à área. Para tal, objetiva, proporcionar ao futuro profissional a construção, o desenvolvimento e fortalecimento de uma postura crítico-questionadora perante os fatos e o próprio saber, o interesse no prosseguimento dos estudos em nível de pós-graduação, uma visão ampla do seu papel como cidadão e como agente modificador da sociedade.

### **5. Perfil Profissional de Conclusão do Curso**

O Engenheiro de Alimentos cuida do preparo e da conservação dos alimentos e bebidas de origem animal e vegetal. Para isso, estuda e pesquisa as reservas da agricultura, da pecuária e da pesca. Acompanha a transformação industrial das matérias-primas básicas, como leite, carnes, cereais, legumes, verduras e frutas. Supervisiona seu manuseio, a colheita, e define a melhor forma de armazenagem, acondicionamento e conservação dos produtos antes e depois da industrialização. Analisa as diferentes substâncias usadas nesse processo e avalia o teor nutritivo do produto final, procurando melhorar o padrão de alimentação da população.



PROCESSO N.º 336/05

## 6. Estrutura Curricular

A UEM considera que os princípios curriculares devem, articuladamente, no decorrer de todo o curso, reger a dinâmica das disciplinas em sua concepção e desenvolvimento, tendo em vista o perfil do profissional que se pretende formar. Estes princípios entendidos em diversos níveis de explicitação e, no conjunto, constituem condições essenciais para consecução da unidade no processo de formação do Engenheiro de Alimentos.

### Matriz Curricular – Curso: Engenharia de Alimentos–Bacharelado

Disciplina	Carga Horária Semanal			C/H Anual
	Teórica	Prática	Total	
<b>1ª SÉRIE</b>				
Cálculo Diferencial e Integral I	06	-	06	204
Geometria Analítica e Álgebra Linear	02	-	02	68
Desenho Técnico	-	03	03	102
Física Geral I	04	-	04	136
Física Experimental I	-	02	02	68
Química Geral e Inorgânica	03	01	04	136
Introdução à Engenharia de Alimentos	02	-	02	68
Fundamentos da Computação	02	01	03	102
Estatística	02	-	02	68
Organização Social e Relações Humanas	02	-	02	68
<b>Carga Horária da Série</b>	<b>23</b>	<b>07</b>	<b>30</b>	<b>1.020</b>
<b>2ª SÉRIE</b>				
Cálculo Diferencial e Integral II	04	-	04	136
Química Orgânica	03	01	04	136
Termodinâmica I	03	01	04	136
Química Analítica	02	02	04	136
Física Geral II	04	-	04	136
Física Experimental II	-	02	02	68
Biologia Celular	01	01	02	68
Matérias Primas Alimentícias	02	-	02	68
Higiene e Legislação de Alimentos	02	-	02	68
<b>Carga Horária da Série</b>	<b>21</b>	<b>07</b>	<b>28</b>	<b>952</b>
<b>3ª SÉRIE</b>				
Termodinâmica II	03	-	03	102
Cálculo Numérico	02	-	02	68
Fenômenos de Transporte para Eng. de Alimentos	04	-	04	136
Controle de Qualidade de Alimentos	01	01	02	68
Operações Unitárias para Ind. de Alimentos I	03	-	03	102
Operações Unitárias para Ind. de Alimentos II	03	-	03	102
Laboratório Básico I	-	02	02	68
Bioquímica	02	01	03	102
Refrigeração	02	-	02	68
<b>Carga Horária da Série</b>	<b>20</b>	<b>04</b>	<b>24</b>	<b>816</b>
<b>4ª SÉRIE</b>				
Microbiologia de Alimentos	02	02	04	136



PROCESSO N.º 336/05

Engenharia Bioquímica	03	-	03	102
Introdução à Engenharia Ambiental	03	-	03	102
Mecânica e Resistência dos Materiais	03	-	03	102
Biocologia Aplicada à Indústria de Alimentos	01	01	02	68
Análise, Simulação e Controle de Processos	02	-	02	68
Processos na Indústria de Alimentos	02	-	02	68
Laboratório Básico II	-	02	02	68
Fundamentos de Nutrição	02		02	68
Economia e Administração na Indústria de Alimentos	02	-	02	68
<b>Carga Horária da Série</b>	<b>20</b>	<b>05</b>	<b>25</b>	<b>850</b>
<b>5ª SÉRIE</b>				
Projeto de Indústria de Alimentos	02	01	03	102
Estágio Supervisionado	-	06	06	214
Fundamentos de Análise Química de Alimentos	02		02	68
Análise Sensorial	01	01	02	68
Processamento Industrial de Alimentos	03	02	05	170
<b>Carga Horária da Série</b>	<b>08</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>622</b>
<b>Subtotal de Carga Horária de Disciplinas</b>	<b>92</b>	<b>33</b>	<b>125</b>	<b>4260</b>
Atividades Acadêmicas Complementares – AAC				180
<b>TOTAL GERAL DO CURRÍCULO</b>	<b>92</b>	<b>33</b>	<b>125</b>	<b>4440</b>
Educação Física (optativa)				<b>68</b>
<b>INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR:</b> < Prazo mínimo para a integralização curricular = 5 anos > Prazo máximo para integralização curricular = 9 anos				

## 7. Estágio Supervisionado

O estágio supervisionado totaliza carga horária de 214 horas/aula compreendendo o conjunto de atividades e conhecimentos relacionados à profissão do Engenheiro de Alimentos e desenvolvido na 5.ª série do currículo do curso devendo o acadêmico realizá-lo em organizações devidamente constituídas, sob a responsabilidade de um professor orientador designado pelo Departamento e de um supervisor no campo de estágio conveniados com a Instituição. As atividades do estágio são regidas por regulamento próprio (fls. 187 à 191).

## 8. Atividades Acadêmicas Complementares

Constituem-se com carga horária de 180 horas/aula e não previstas no currículo do curso devendo ser cumpridas pelo aluno com aprovação do colegiado do curso. As atividades podem ser: palestras, conferências, simpósios ou atividades afins, minicursos, monitoria, iniciação científica, projetos de extensão, ensino, pesquisa, ou ainda, outras atividades aprovadas pelo coordenador do colegiado do curso.



PROCESSO N.º 336/05

### **9. Projetos de Pesquisa**

Descreve a IES que estão sendo desenvolvidos diversos projetos de pesquisa, ensino e extensão, envolvendo professores e alunos, todos na área de conhecimento pertinentes à Engenharia de Alimentos.

Ao todo, 16 (dezesesseis) projetos de pesquisa e 02 (dois) projetos realizados em atividades de extensão elencados nas folhas 194 à 198.

### **10. Recursos Físicos e Materiais**

As instalações físicas da UEM são adequadas ao trabalho da administração, da coordenação e do corpo docente, oferecendo sala para professores, instalações administrativas, e outros aspectos de infra-estrutura básica.

### **11. Empresa Júnior**

*A EMPEA Consultoria (Empresa de Projetos de Engenharia de Alimentos) da UEM, foi fundada em 30/10/03 e “nasceu devido à necessidade dos estudantes em aplicar os conhecimentos adquiridos na Universidade, sendo uma alternativa de consultoria de baixo custo, aliada à tecnologia de ponta dos núcleos de pesquisa dos grandes centros universitários. A (sic) da empresa é prestar serviços diferenciados de consultoria e assessoria em engenharia de alimentos, garantindo um trabalho de qualidade e credibilidade, promovendo o contínuo desenvolvimento de seus clientes.”*

### **12. Corpo Docente**

O quadro docente (anexo I) é constituído por 42 professores sendo 21 doutores, 11 mestres, 5 Pós-Doutorados, 4 especialistas e 1 graduado.

## **II – VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE OFERTA**

### **2.1. Composição da Comissão Verificadora**

A Presidente do Conselho Estadual de Educação do Paraná constituiu Comissão Verificadora composta pelas Conselheiras Relatoras Darci Perugine Gilioli e Glaci Therezinha Zancan, membros da Câmara de Educação Superior, e pela Perita Professora Nelci Catarina Chiquetto Silva, Doutora em Processos Biotecnológicos Agroindustriais pela UFPR, Professor Adjunto do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa, para, sob a Presidência da primeira, proceder verificação com vistas ao reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos ministrado na Universidade Estadual de Maringá --UEM, Estado do Paraná.



PROCESSO N.º 336/05

## **2.2. Relatório da Visita “in loco”**

A Comissão Verificadora, com exceção da Conselheira Relatora Glaci Therezinha Zancan, esteve no local nos dias 16 e 17 de maio de 2005 e procedeu a verificação sobre a qual, a Perita emitiu o relatório (anexo II); extraíndo-se a seguinte conclusão: “*De acordo com a documentação apresentada pela instituição, com a verificação “in loco” da estrutura do curso bem como dos depoimentos colhidos pelos docentes e discentes, somos de parecer favorável ao reconhecimento do curso de Engenharia de Alimentos ministrado na Universidade Estadual de Maringá.*” (grifos nossos).

## **IV – VOTO DAS RELATORAS**

Face ao exposto e considerando o relatório da Comissão Verificadora, votamos pelo reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos – Bacharelado, ministrado no Campus Sede de Maringá, com carga horária total de 4.440 (quatro mil, quatrocentas e quarenta) horas/aula, 40 (quarenta) vagas anuais, período de integralização mínimo de 5 (cinco) anos e máximo de 9 (nove) anos, ministrado pela Universidade Estadual de Maringá – UEM.

Recomenda-se:

1. Viabilizar a utilização da unidade piloto de processamento de alimentos, em implantação no Campus Regional de Umuarama.
2. Implementar a aquisição de livros especializados em todas as disciplinas específicas do curso.
3. Ampliação do corpo docente com formação específico, para a área.

Aprovado o Parecer, encaminhe-se à SETI para homologação.

É o Parecer.



**ESTADO DO PARANÁ**  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N.º 336/05

#### CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Superior aprova, por unanimidade, o Voto das Relatoras.  
Curitiba, de junho de 2005.

#### DECISÃO DO PLENÁRIO

O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por unanimidade, a Conclusão da Câmara.

Sala Pe. José de Anchieta, em de junho de 2005.



PROCESSO N.º 336/05

**Anexo I**  
**Corpo Docente**

**Adriana Camila Braga**

Mestrado em Matemática. Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Graduação em Matemática. Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplina: Cálculo Diferencial e Integral I

**Ailton Jose Terezo**

Pós-Doutorado. Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil  
Doutorado em Química. Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR, Sao Carlos, Brasil  
Mestrado em Química. Departamento de Química, UFSCAR, Sao Carlos, Brasil  
Graduação em Bacharelado Em Química e Atribuições Tecnológicas. Universidade Estadual de Londrina, UEL, Londrina, Brasil

Disciplina: Química Geral e Inorgânica

**Anamaria Malachini Miotto**

Doutorado em Engenharia Civil (Engenharia de Estruturas) [S. Carlos]. Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil

Mestrado em Engenharia Civil (Engenharia de Estruturas) [S. Carlos]. Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil

Graduação em Engenharia Civil. Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplina: Mecânica e Resist. dos Materiais

**Antonio José Palangana**

Doutorado em Física [Sp-Capital]. Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil

Mestrado em Física. Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil

Graduação em Física. Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil, Ano de obtenção: 1976

Física Experimental I

Disciplina:

**Antonio Roberto Giriboni Monteiro**

Doutorado em Engenharia de Produção. Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR, Sao Carlos, Brasil

Mestrado em Engenharia de Produção. Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR, Sao Carlos, Brasil  
Especialização em Administração de Empresas. Fundação Armando Álvares Penteado, FAAP, Sao Paulo, Brasil

Graduação em Engenharia de Alimentos. Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP, Sao Paulo, Brasil

Controle de Qualidade de Alimentos, Laboratório Básico I, Projeto de Indústria de Alimentos, e Estágio Supervisionado

Disciplinas:

**Antonio Zotarelli**

Mestrado em Economia. Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Especialização em MBA-EXECUTIVO: GESTÃO EMPRESARIAL. Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Graduação em ECONOMIA. Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

Disciplina: Economia e Adm. na Ind. de Alimentos





PROCESSO N.º 336/05

**Claudete Aparecida Mangolin**

Doutorado em Genética e Biologia Molecular.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Mestrado em Ciências Biológicas (Biologia Celular).  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Brasil  
Graduação em Ciências biológicas.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Brasil

Disciplina: Biologia Celular

**Cristhiane Michiko Passos Okawa**

Mestrado em Engenharia de Recursos Hídricos e Ambiental.  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil, Ano de obtenção: 1998  
Graduação em Engenharia Civil.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplina: Desenho Técnico

**Daniela Fernanda Pitone Franco**

Mestrado em Ciência de Alimentos.  
Universidade Estadual de Londrina, UEL, Londrina, Brasil  
Graduação em Engenharia de Alimentos.  
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil

Disciplinas: Engenharia Bioquímica, Laboratório Básico II, e Análise Sensorial

**Edna Regina Netto de Oliveira**

Doutorado em Ecologia de Ambientes Aquáticos Continentais.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Mestrado em Ciência de Alimentos.  
Universidade Estadual de Londrina, UEL, Londrina, Brasil  
Especialização em Especialização Em Química.  
Universidade Estadual de Londrina, UEL, Londrina, Brasil  
Graduação em Farmácia e Bioquímica.  
Universidade Estadual de Londrina, UEL, Londrina, Brasil  
Graduação em Nutrição.  
Centro de Ensino Superior de Maringá, CESUMAR, Brasil

Disciplina: Fundamentos de Nutrição

**Elizabeth Covessi Thom**

Mestrado em Matemática.  
Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, PUC-RJ, Rio De Janeiro, Brasil  
Graduação em Matemática.  
Universidade Estadual de Maringá - UEM, Maringá, Brasil

Disciplina: Cálculo Diferencial e Integral I

**Eurica Mary Nogami**

Doutorado em Ecologia de Ambientes Aquáticos Continentais.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Mestrado em Química.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Graduação em Bacharelado e Licenciatura em Química.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplina: Química Analítica



PROCESSO N.º 336/05

**Exedito Leite Silva**

Doutorado em Química.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Mestrado em Química.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Graduação em Química Industrial.  
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil

Disciplina:

Química Orgânica

**Gizilene Maria de Carvalho**

Doutorado em Química.  
Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR, Sao Carlos, Brasil  
Mestrado em Química.  
Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR, Sao Carlos, Brasil  
Graduação em Química.  
Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR, Sao Carlos, Brasil

Disciplina:

Química Geral e Inorgânica

**Grasiele Scaramal Madrona**

Especialização em Higiene e Ciência de alimentos. Universidade Filadélfia, UNIFIL, Brasil  
Graduação em Engenharia de Alimentos. Universidade Estadual de Ponta Grossa, UEPG, Brasil

Disciplinas:

Higiene e Legislação de Alimentos, Operações Unit. na Ind. de Alimentos II, e Laboratório Básico I

**Helio Honda**

Doutorado em Filosofia.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Mestrado em Filosofia.  
Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR, Sao Carlos, Brasil  
Especialização em Fundamentos Filosóficos da Psicologia e da Psicaná.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Graduação em Psicologia.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplina:

Introdução à Engenharia de Alimentos

**Hercilia Alves Pereira**

Doutorado em Física - UEM-UEL.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Mestrado em Física.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil,  
Especialização em Metodologia e Didática.  
Universidade Norte do Paraná, UNOPAR, Londrina, Brasil  
Graduação em Física.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplina:

Física Experimental II



PROCESSO N.º 336/05

**Ivo Neitzel**

Pós-Doutorado.  
Klabin Papéis Monte Alegre, KPMA, Brasil  
Doutorado em Engenharia Química.  
Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, Rio De Janeiro, Brasil  
Mestrado em Engenharia Química.  
Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, Rio De Janeiro, Brasil  
Orientador: Evaristo Chalbaud Biscaia Junior  
Graduação em Engenharia Química.  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

Disciplina:

Análise, Simul. e Contr. de Processos

**Jane Martha Gratton Mikcha**

Doutorado em Ciências Biológicas (Microbiologia).  
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil  
Mestrado em Microbiologia.  
Universidade Estadual de Londrina, UEL, Londrina, Brasil  
Graduação em Farmácia Bioquímica.  
Universidade Estadual de Londrina, UEL, Londrina, Brasil

Disciplina:

Microbiologia de Alimentos

**João Alencar Pamphile**

Doutorado em Genética e Melhoramento de Plantas.  
Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, ESALQ, Brasil  
Mestrado em Genética e Melhoramento de Plantas.  
Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, ESALQ, Brasil  
Especialização em Biotecnologia.  
Conselho Regional de Biologia 3 Região, CRB, Brasil  
Graduação em Licenciatura Em Ciências Habilitação Em Biologia.  
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, UFRRJ, Itaguaí, Brasil, Ano de obtenção: 1989

Disciplina:

Biotecnologia Aplic. a Ind. de Alimentos

**José Carlos de Sousa**

Pós-Doutorado.  
Instituto Nacional Del Carbón, INCAR, Espanha  
Doutorado em Física.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Mestrado em Física.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Graduação em Bacharelado Em Física.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil

Disciplina:

Física Experimental II



PROCESSO N.º 336/05

**José Miguel Müller**

Pós-Doutorado.  
Gesellschaft Für Biotechnologische Forschung, GBF, Alemanha  
Doutorado em Engenharia de Alimentos.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Mestrado em Engenharia de Alimentos.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Graduação em Engenharia de Alimentos.  
Fundação Universidade Federal do Rio Grande, FURG, Rio Grande, Brasil

Disciplinas: Projeto de Indústria de Alimentos, Introdução à Engenharia de Alimentos, e Biotecnologia Aplic. a Ind. Alimentos

**Josiane Melchiori Pinheiro**

Mestrado em Ciência da Computação  
Instituição: Universidade Estadual de Maringá  
Graduação em Ciência da Computação  
Instituição: Universidade Estadual de Maringá

Disciplinas: Fundamentos da Computação

**Luciano Panek**

M Mestrado em ...Matemática.  
Instituição: .UNICAMP...  
Graduação em Matemática  
Instituição: Universidade Estadual de Maringá, Maringá, Brasil

Disciplina: Cálculo Diferencial e Integral II

**Lúcio Cardozo Filho**

Doutorado em Engenharia de Alimentos.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Mestrado em Engenharia Química.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Graduação em Engenharia Química.  
Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR, Sao Carlos, Brasil

Disciplina: Termodinâmica II

**Marcos Cesar Danhoni Neves**

Pós-Doutorado.  
Università La Sapienza Di Roma, LA SAPIENZA, Itália  
Doutorado em Educação.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Mestrado em Física.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Especialização em Educação Para a Ciência.  
Ministério de Assuntos Externos, MASHAV, Israel  
Graduação em Física.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplina: Física Experimental I

**Maria Lauricea da Silva Shimonishi**

Graduação em QUÍMICA INDUSTRIAL  
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Disciplina: Cálculo Numérico



PROCESSO N.º 336/05

**Miria Hespanhol Miranda Reis**

Doutorado em Engenharia Química.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Mestrado em Engenharia Química.  
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil  
Graduação em Engenharia Química.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplinas: Termodinâmica I, Laboratório Básico I, e Laboratório Básico II

**Neide Queiroz**

Doutorado em Química.  
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil  
Mestrado em Química.  
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil  
Graduação em Química.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplina: Fundamentos e Análise Quím. de Alimentos

**Nivaldo Eloi De Souza**

Mestrado em Física.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Graduação em Licenciatura Em Física.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplina: Física Experimental II

**Paula Adriana Polizeli Rodrigues**

Especialização em Controladoria e Gerência Financeira.  
Instituição: Universidade Estadual de Maringá  
Graduação em Administração  
Instituição: Universidade Estadual de Maringá

Disciplina: Economia e Adm. na Ind. de Alimentos

**Perseu Angelo Santoro**

Mestrado em Física.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Graduação em Física.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplina: Física Geral I

**Polonia Altoé Fusinato**

Doutorado em Educação.  
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil  
Mestrado em Física [Sp-Capital].  
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil  
Especialização em Ensino de Física.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Graduação em Matemática.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplina: Física Experimental I



PROCESSO N.º 336/05

**Renato Cardoso Nery**

Especialização em Especialização Em Ensino de Física.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Graduação em Licenciatura Em Física.  
Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, Rio De Janeiro, Brasil

Disciplina: Física Geral II

**Rita de Cassia Bergamasco**

Doutorado em Engenharia Química.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Mestrado em Engenharia Química.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Graduação em engenharia Química.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplinas: Fenômenos Transp. para Engenharia de Alimentos, Laboratório Básico II, e Projeto de Indústria de Alimentos

**Romilda Ramos de Araujo**

Mestrado em ADMINISTRAÇÃO- UEM/UEL.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Especialização em Educação Especial Deficiência Mental.  
Faculdade de Filosofia Ciências e Letras de Jandaia do Sul, FAFI, Jandaia Do Sul, Brasil  
Especialização em Psicologia Organizacional e do Trabalho.  
Universidade Estadual de Londrina, UEL, Londrina, Brasil  
Graduação em Psicologia.  
Universidade Estadual de Londrina, UEL, Londrina, Brasil

Disciplina: Organização Social e Relações Humanas

**Rosane Marina Peralta**

Doutorado em Ciências Biológicas (Bioquímica).  
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil  
Mestrado em Ciências Biológicas (Bioquímica).  
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil  
Graduação em Farmácia.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil

Disciplina: Bioquímica

**Sebastião Gazola**

Mestrado em Engenharia de Produção.  
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Brasil.  
Especialização em Estatística Aplicada. (Carga Horária: 360h).  
Fundação Universidade Estadual de Maringá, UEM, Brasil.  
Especialização em Matemática Aplicada à Administração e Economia.  
Faculdade Estadual de Ciências Econômicas de Apucarana, FECEA, Brasil.  
Graduação em Licenciatura Em Matemática.

Disciplina: Estatística



PROCESSO N.º 336/05

**Silvana Aparecida da Silva Corradini**

Especialização em Gestão Ambiental.  
Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil  
Graduação em Engenharia de Alimentos.  
Pontifícia Universidade Católica do Paraná, PUC-PR, Curitiba, Brasil

Disciplinas: Operações Unit. na Indústria de Alimentos I, Laboratório Básica I, e Processos na Indústria de Alimentos

**Vagner Roberto de Souza**

Doutorado em Química (Química Inorgânica).  
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil  
Mestrado em Química.  
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP, Sao Paulo, Brasil  
Graduação em Química.  
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP, Sao Paulo, Brasil

Disciplina: Química Geral e Inorgânica

**Wagner de Oliveira Cortes**

Doutorado em Matemática.  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Porto Alegre, Brasil  
Mestrado em Matemática.  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Porto Alegre, Brasil  
Graduação em Bacharel em Matemática.  
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP, Sao Paulo, Brasil

Disciplina: Geometria Analítica e Álgebra Linear

**Walter Augusto de Alencar Praxedes**

Doutorado em Educação.  
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil  
Mestrado em Educação.  
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil  
Graduação em Bacharel Em Ciências Sociais.  
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil  
Graduação em Licenciatura Em Ciências Sociais.  
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil

Disciplina: Organização Social e Rel. Humanas