



PROCESSO Nº 416/05

PROTOCOLO Nº 8.053.417-5

PARECER Nº 870/05

APROVADO EM 14/12/05

CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

INTERESSADA: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ – UEM

MUNICÍPIO: MARINGÁ

ASSUNTO: Pedido de reconhecimento do curso de graduação em Tecnologia em Alimentos
– Modalidade: Processamento em Alimentos - *Campus* de Umuarama.

RELATORA: TERESA JUSSARA LUPORINI

I - RELATÓRIO

1. Histórico

Pelo Ofício n.º 227/05 – CES/GAB/SETI, de 12 de abril, a Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior encaminha a este Conselho, o protocolado da Universidade Estadual de Maringá – UEM, mantida pelo Governo do Estado do Paraná, que solicita reconhecimento do curso de graduação em Tecnologia em Alimentos – Modalidade: Processamento em Alimentos - *Campus* de Umuarama

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**.



PROCESSO Nº 416/05

2. Dados gerais do Curso

O curso de graduação em Tecnologia em Alimentos – Modalidade: Processamento em Alimentos - *Campus* de Umuarama foi criado, no âmbito da Universidade Estadual de Maringá – UEM, pela Resolução nº 22/2002 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, de 24 de abril de 2002. A Resolução nº 118/2002-CEP, de 27 de junho de 2002, aprovou o projeto pedagógico do curso de graduação em Tecnologia em Alimentos – Modalidade: Processamento em Alimentos – Campus Regional de Umuarama. O Decreto Estadual nº 3432, de 04 de agosto de 2004 ratificou a Resolução CEPE/UEM de autorização do respectivo curso.

Após a implantação do curso, por solicitação dos departamentos envolvidos, foram propostas, pelo Colegiado do Curso e aprovadas pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão as seguintes alterações curriculares, sem, entretanto, alterar a carga horária do curso:

Resolução nº 139/2002-CEP, seriação de disciplina do currículo do curso de Tecnologia de Alimentos.

Resolução nº 014/2003-CEP, altera ementa objetivos de disciplinas do currículo do curso de Tecnologia de Alimentos.

Resolução nº 041/2003-CEP, altera ementa objetivos de disciplinas do currículo do curso de Tecnologia de Alimentos.

Resolução nº 001/2004-CEP, altera ementa objetivos de disciplinas do currículo do curso de Tecnologia de Alimentos.

Resolução nº 105/2004-CEP, aprova regulamento de estágio supervisionado do curso de Tecnologia de Alimentos.

Curso: Tecnologia em Alimentos

Modalidade: Processamento em Alimentos – *Campus* de Umuarama

Carga Horária: 2.552 (duas mil, quinhentas e cinquenta e duas) horas

Funcionamento: matutino

Regime de matrícula: Anual

Número de vagas anuais: 60 (sessenta) vagas

Período de integralização: mínimo de 3 (três) anos e máximo de 5 (cinco) anos.

3. Justificativa

A Instituição justifica que o funcionamento do curso se deu “*pelo fato de que a região Noroeste do Paraná é uma grande produtora de matérias primas para Indústrias de Alimentos. Existe um grande potencial de aproveitamento da produção desta região, pois a maior parte destes produtos é comercializada in natura.*”



PROCESSO Nº 416/05

4. Objetivos

Segundo a IES, o curso tem por objetivo 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.

5. Perfil Profissional de Conclusão do Curso

Descreve a IES que o curso de graduação em Tecnologia em Alimentos é definido como sendo a aplicação de métodos e técnicas para a seleção de matéria-prima, preparo, armazenamento, controle, conservação, embalagem, distribuição, utilização do alimento e desenvolvimento de produtos. Desta forma o profissional formado poderá atuar em áreas que envolvam aspectos tecnológicos da industrialização das matérias primas alimentícias, participando também da implementação e fiscalização de projetos de instalações de processamento de alimentos.

6. Estrutura Curricular



PROCESSO N° 416/05

7. Estágio Supervisionado

O estágio supervisionado totaliza carga horária de 120 horas compreendendo o conjunto de atividades e conhecimentos relacionados à profissão do Tecnólogo em Alimentos e tem por objetivo oportunizar ao estagiário a experiência em situações concretas para aplicar e desenvolver seus conhecimentos teóricos e estimular a iniciativa e a auto direção bem como o espírito de profissionalização.

8. Atividades Acadêmicas Complementares

Constituem-se com carga horária de 120 horas 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.

9. Coordenação do Curso

O Coordenador do curso é o Professor Doutor José Eduardo Olivo, Doutor em Engenharia Química pela Universidade de São Paulo – USP.

10. Corpo Docente

O quadro docente (anexo I) indicado é constituído por 20 professores sendo 1 Pós-Doutor, 6 doutores, 7 mestres, 2 especialistas e 4 graduados.

II – NO MÉRITO

1. Composição da Comissão Verificadora

A Presidente do Conselho Estadual de Educação do Paraná constituiu Comissão Verificadora composta por esta Conselheira e pelo Perita Professora Nelci Catarina Chiquetto Silva, Doutora em Processos Biotecnológicos Agroindustriais pela UFPR, Professora Adjunta do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa.

2. Relatório da Visita “in loco”

A Comissão Verificadora esteve no local nos dias 31 de outubro e 1º de novembro de 2005 e procedeu a verificação sobre a qual emitiu o relatório, extraindo-se as seguintes considerações:



PROCESSO N° 416/05

Campus - Umuarama

“O curso de Tecnologia de Alimentos é ministrado na cidade de Umuarama, utilizando-se das instalações da UEM, em seu Campus Regional. O Campus Regional de Umuarama possui boa infraestrutura, ocupando o prédio pertencente ao SESI, no qual estão distribuídos: salas de professores; biblioteca com títulos de conteúdo específico para os três cursos que funcionam no campus; copiadora; secretaria; sala estudos e para acesso à rede com 10 computadores, sendo um para atender deficientes visuais; área de convivência e cantina.”

Casa Ecológica

“A chamada ‘Casa Ecológica’ encontra-se em construção no Campus, com o apoio de empresas privadas e dos acadêmicos do curso de Tecnologia em Construção Civil e de Tecnologia em Meio Ambiente. Esse espaço abrigará a Incubadora Tecnológica e será de uso comum para os três cursos de tecnologia ministrados no campus Umuarama.”

Iniciação científica

“A iniciação científica é um instrumento que permite engajar os acadêmicos de graduação na pesquisa científica, iniciando-os na aplicação de teorias e metodologias sob a orientação de um grupo de pesquisa em Biotecnologia e Microbiologia de Alimentos do qual participam 04 docentes e 02 acadêmicos. Nesse grupo se insere o projeto de pesquisa ‘Desenvolvimento de PCR Multiplex para a detecção de estafilococos coagulase positiva’. Por iniciativa de alguns professores, os acadêmicos desenvolveram projetos que foram apresentados em eventos científicos. A importância dessa atividade está relacionada, evidentemente, com a ampliação do conhecimento mas também permite a divulgação do curso.”

Projetos de Ensino

“Os professores e acadêmicos do curso de Tecnologia de Alimentos participaram do projeto de ensino ‘Elaboração de material didático de componentes curriculares dos cursos superiores de Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Construção Civil e de Tecnologia em Meio Ambiente’. Apostilas elaboradas servem como material de apoio às várias disciplinas e estão disponíveis para consulta e cópia, complementando o material didático.

O atendimento à comunidade está demonstrado na iniciativa de execução:

1 – do projeto de prestação de serviços ‘Realização de análises microbiológicas de alimentos e de água para empresas do setor alimentício da Região de Umuarama/PR no Campus Regional de Umuarama’ que é desenvolvido pelos professores, técnicos e acadêmicos selecionados do 1º e 2º anos do curso;

2 – do curso ‘Boas práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos’ pelos professores do curso

Com o pleno funcionamento da planta piloto, seguramente muitos projetos de extensão ou de prestação de serviços poderão ser oferecidos para a comunidade.

(...)

Foi gratificante verificar que a participação dos acadêmicos nos projetos de pesquisa, ensino e extensão, demonstra o empenho e a responsabilidade do Departamento de Engenharia Química no que diz respeito ao desenvolvimento das atividades acadêmicas não previstas no currículo do curso mas que são fundamentais para a complementação do aprendizado.”



PROCESSO N° 416/05

Biblioteca

“As bibliotecas do Campus Central da UEM podem atender aos alunos do Curso de Tecnologia de Alimentos. A solicitação de material bibliográfico pode ser feita via internet e os exemplares podem ser enviados para o Campus Umuarama pelo transporte que ocorre regularmente entre os campus. Quanto ao acervo bibliográfico específico para o curso, somos de opinião que deve ser feito um esforço adicional para enriquecer o sistema de bibliotecas da UEM com bibliografias para algumas especialidades do curso que estão atendidas com menor ênfase do que outras como as tecnologias de processamento de alimentos.”

Recomendações da Perita

1. Viabilizar a utilização plena da planta piloto.
2. Implementar a aquisição de obras, com número suficiente de exemplares, que contemplem todas as disciplinas do Curso de Tecnologia de Alimentos.
3. Atualizar e acompanhar o projeto pedagógico.
4. Contratar professores e técnicos por concurso público para a implementação do quadro.

Parecer conclusivo

“De acordo com a documentação apresentada pela Instituição, com a verificação ‘in loco’ da estrutura do curso bem como dos depoimentos colhidos de docentes e discentes, somos de parecer favorável ao reconhecimento do curso de Tecnologia de Alimentos ministrado na Universidade Estadual de Maringá, Campus Regional de Umuarama.”

3. Há incorreção na estrutura curricular aprovada pela Resolução n° 118/2002-CEP. A carga horária do curso totaliza 2.552 (duas mil, quinhentas e cinquenta e duas) horas e não 2.501 (duas mil, quinhentas e uma) horas como consta.

III – VOTO DA RELATORA

Face ao exposto e considerando o relatório da Comissão Verificadora, somos pelo reconhecimento do curso de graduação em Tecnologia em Alimentos – Modalidade: Processamento em Alimentos da Universidade Estadual de Maringá – UEM, ministrado no *Campus* Regional de Umuarama, com carga horária de 2.552 (duas mil, quinhentas e cinquenta e duas) horas, 60 (sessenta) vagas anuais, período matutino e integralização de no mínimo 3 (três) anos e de no máximo de 5 (cinco) anos.

Considerando o Decreto Estadual n.º 5.722, de 24 de novembro de 2005, recomenda-se que a Instituição destine vagas para o curso com objetivo de viabilizar a contratação de docentes com formação específica.

PROCESSO N° 416/05



Alerta-se a IES sobre o cumprimento dos Arts. 31 e 36 da Deliberação nº 1/05-CEE/PR.

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

Encaminhe-se cópia do Parecer homologado e do Relatório da Comissão Verificadora à Instituição de Ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Superior aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.

Curitiba, 14 de dezembro 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 14 de dezembro de 2005.

PROCESSO Nº 416/05



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

Anexo I
Quadro Docente

PROCESSO N° 416/05



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO