



PROCESSO Nº 177/15

PROTOCOLO Nº 13.420.551-2

PARECER CEE/CES Nº 48/15

APROVADO EM 21/05/15

CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

INTERESSADA: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE -  
UNICENTRO

MUNICÍPIO: GUARAPUAVA

ASSUNTO: Pedido de renovação de reconhecimento do curso de graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado, ofertado pela UNICENTRO, município de Guarapuava, *campus* CEDETEG.

RELATOR: DOMENICO COSTELLA

## **I – RELATÓRIO**

### **1. Histórico**

A Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior/SETI, por meio do ofício CES/GAB/SETI nº 96/15, de 23/02/15 (fls. 419) e Informação Técnica nº 38/15 - CES/SETI (fls. 418), da mesma data, encaminha o protocolado da Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO, mantida pelo Governo do Estado do Paraná, que solicita por meio do ofício nº 475/14 – GR/UNICENTRO, de 18/11/14 (fl. 03), a renovação de reconhecimento do curso de graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado, ofertado no *campus* CEDETEG.

#### **1.1 Da Instituição de Educação Superior**

A Universidade Estadual do Centro-Oeste/UNICENTRO, sediada em Guarapuava, na Rua Padre Salvador, 875, Santa Cruz, foi instituída pela Lei Estadual n.º 9.295, de 13/06/90, transformada em entidade autárquica pela Lei Estadual nº 9663, de 16/07/91. O reconhecimento da instituição ocorreu por meio do Decreto Estadual nº 3.444/97, de 08/08/97.

#### **1.2 Dados Gerais do Curso**

O curso de graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado, obteve a renovação do reconhecimento pelo Decreto Estadual nº 7347, de 08/06/10, fundamentado no Parecer CEE/CES/PR nº 47/10, pelo prazo de 05 (cinco) anos, de 08/06/10 a 08/06/15.



PROCESSO Nº 177/15

O projeto político-pedagógico do curso de graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado, atualizado pela Resolução nº 15-COU/UNICENTRO, de 12/01/12, a partir do ano de 2012, apresenta as seguintes características:

Carga horária: 4.658 (quatro mil, seiscentas e cinquenta e oito) horas

Vagas anuais: 40 (quarenta)

Turno de funcionamento: integral

Regime de matrícula: seriado anual

Período de integralização: mínimo de 05 (cinco) e máximo de 08 (oito) anos.

**1.3 Matriz Curricular (fls. 387 e 388)**

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100 – Integral - Cur. 03)

CÓD. D.	DEPTOS.	DISCIPLINAS	SÉRIES/SEMESTRES					C/H Anual			
			1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	Teó.	Prá.	Total	
0089	DEBIO/G	Ciências do Ambiente	2					68		68	
1627	DECOMP/G	Computação e Aplicações Numéricas	4					68	68	136	
1628	DEMAT/G	Desenho Técnico	2						68	68	
1629	DEFIS/G	Física Geral I	4					68	68	136	
1630	DEALI/G	Introdução à Engenharia de Alimentos	2					68		68	
0093	DEMAT/G	Geometria Analítica e Álgebra Linear	2					68		68	
1631	DEMAT/G	Matemática I	4					136		136	
1905	DEQ/G	Química Analítica	3					34	68	102	
1633	DEQ/G	Química Geral para Engenharia de Alimentos	4					68	68	136	
0097	DEALI/G	Análise de Alimentos		4				68	68	136	
1906	DEFIS/G	Física Geral II		4				68	68	136	
1804	DEQ/G	Físico-Química		2				34	34	68	
1805	DEALI/G	Fundamentos de Engenharia de Alimentos		2				68		68	
1806	DEMAT/G	Matemática II		4				136		136	
1807	DEFIS/G	Mecânica Geral		2				68		68	
1808	DEALI/G	Microbiologia de Alimentos		4				68	68	136	
1809	DEALI/G	Química de Alimentos		2				34	34	68	
1810	DEQ/G	Química Orgânica		3				34	68	102	
1811	DEALI/G	Termodinâmica Aplicada à Engenharia de Alimentos		2				68		68	
1812	DEALI/G	Bioquímica de Alimentos			4			68	68	136	
0114	DECIC/G	Direito e Legislação Profissional			2			68		68	
1813	DEFIS/G	Eletrotécnica			2			34	34	68	
0107	DEMAT/G	Estatística para Engenharia de Alimentos			2			68		68	
1814	DEALI/G	Fenômenos de Transporte			4			68	68	136	
0109	DEALI/G	Matérias Primas Agropecuárias			2			34	34	68	
0110	DENUT/G	Nutrição			2			68		68	
1815	DEALI/G	Operações Unitárias I			2			34	34	68	
1816	DEALI/G	Resistência dos Materiais			2			68		68	
1817	DEALI/G	Tecnologia de Grãos			4			68	68	136	
1818	DEALI/G	Controle de Qualidade e Análise Sensorial				3		34	68	102	
1819	DECON/G	Economia para Engenharia de Alimentos				2		68		68	
1820	DEALI/G	Embalagens			2			34	34	68	
1821	DEALI/G	Engenharia Bioquímica			2			34	34	68	
1822	DEALI/G	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos			2			68		68	
1823	DEALI/G	Instalações Industriais			2			34	34	68	
1824	DEALI/G	Operações Unitárias II			4			68	68	136	
1825	DEALI/G	Refrigeração			2			68		68	
1907	DEHIS/G	Sociologia Aplicada à Engenharia de Alimentos			2			68		68	
1826	DEALI/G	Tecnologia de Bebidas			2			34	34	68	
1827	DEALI/G	Tecnologia de Produtos de Origem Animal			4			68	68	136	
1828	DEALI/G	Tratamento de Águas e Resíduos			2			34	34	68	
1829	DEADM/G	Administração para Engenharia de Alimentos				4		68		68	
1908	DEALI/G	Estágio Supervisionado/TCC				8		136		136	
1832	DEALI/G	Modelagem e Simulação de Processos				4		34	34	68	
---	---	<b>Optativa</b>				4		34	34	68	
1833	DEALI/G	Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos				8		68	68	136	
1834	DEALI/G	Planejamento e Projetos				4		68		68	
1835	DEALI/G	Tecnologia de Frutas e Hortaliças				4		34	34	68	
		<b>SUBTOTAL</b>		27	29	26	29	36	2856	1530	4386
		<b>Estágio Supervisionado/TCC*</b>						272		272	
		<b>TOTAL</b>								4658	

(\*) Carga horária a ser cumprida pelo aluno na operacionalização das atividades de Estágio Supervisionado e de Trabalho de Conclusão de Curso. Início: 2006 (com alterações pra 2008 e 2012-optativas).



PROCESSO Nº 177/15

DISCIPLINAS OPTATIVAS



CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100 – Integral - Cur. 03)

CÓD. DIS.	DEPTOS.	DISCIPLINAS	Teó.	Prá.	C/H
	DELET/G	Introdução à Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	34	34	68
	DEALI/G	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos	34	34	68

Início: 2006 (com alterações pra 2008 e 2012-optativas).

### 1.4 Objetivos do curso

Os objetivos desse Curso são:

I – objetivo geral: propiciar uma sólida formação em Engenharia de Alimentos e desenvolver uma formação global que permita uma participação efetiva no desenvolvimento da região, e conseqüentemente, do país;

II – objetivos específicos:

- formar um bom profissional em Engenharia de Alimentos;
- propiciar uma sólida formação em Engenharia de Alimentos, visando os seus aspectos formativos e de integração com outras ciências, bem como a de formação tecnológica;
- motivar o desenvolvimento pessoal, em termos de aperfeiçoamento e atualização profissional constante e busca de informações;
- propiciar ao acadêmico a participação em Projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- incentivar as características críticas e empreendedoras;
- formar um profissional capaz de desempenhar atividades na indústria;
- conscientizar o acadêmico do progresso tecnológico em coexistência harmônica com o meio ambiente;
- incentivar o espírito empreendedor. (fl. 73)

### 1.5 Perfil Profissional do egresso

O profissional egresso do Curso de Engenharia de Alimentos da UNICENTRO, deve possuir o seguinte perfil profissional:

I – profissional com raciocínio lógico que aplique os fundamentos das ciências de engenharia (matemática aplicada, termodinâmica, fenômenos de transporte, físico-química), da bioquímica, microbiologia e nutrição no processamento, armazenamento e distribuição de alimentos, bem como na obtenção de matérias-primas de qualidade. Este profissional pode ter como atribuições as seguintes atividades:

- supervisão, coordenação e orientação técnica;
- estudo e planejamento de projeto;
- estudo de viabilidade técnico-econômica;
- assistência, assessoria e consultoria;
- direção, execução e fiscalização de obras e serviços técnicos;



## PROCESSO Nº 177/15

- f) vistoria, perícia, avaliação, laudo e parecer técnico;
  - g) desempenho de cargo e função técnica;
  - h) ensino, pesquisa, análise, experimentação, ensaio e divulgação técnica, extensão;
  - i) elaboração de orçamentos;
  - j) padronização, mensuração e controle de qualidade;
  - k) produção técnica e especificação;
  - l) condução e trabalho técnico;
  - m) condução de equipe de instalação, montagem, operação, reparo e manutenção;
  - n) execução de instalação, montagem e reparo;
  - o) operação e montagem de equipamentos e instalações;
  - p) execução de desenho técnico.
- II – profissional com conhecimento profundo dos diferentes tipos de alimentos (carnes, frutas e hortaliças, laticínios, pães), sua composição, microbiologia e características sensoriais;
- III – profissional capacitado para desenvolver técnicas e processos como beneficiamento de alimentos; tratamentos térmicos; processos biotecnológicos e emprego de ingredientes e matérias-primas agropecuárias; (fls. 73 e 74)

### 1.6 Coordenador do Curso

A instituição indicou como coordenador do curso, às folhas 49, o professor Maurício Rigo, graduado, mestre e doutor em Engenharia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP, respectivamente nos anos de 1998, 2001 e 2005, com regime de trabalho integral - RT - 40 horas.

### 1.7 Quadro Docente

O quadro de docentes é constituído de 38 (trinta e oito) professores, sendo 22 (vinte e dois) doutores, 12 (doze) mestres, 03 (três) especialistas e 01 (um) graduado. Quanto ao regime de trabalho, 17 (dezessete) possuem TIDE, 18 (dezoito) Regime Integral (RT- 40 horas), 02 (dois) Regime Parcial (RT- 24 horas) e 01 (um) Regime Parcial (RT- 20 horas). (fls. 65 a 70)

### 2. Mérito

O curso de graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado, ofertado pela Universidade Estadual do Centro-Oeste - UNICENTRO, no município de Guarapuava, *campus* CEDETEG, participou do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade/2011), e obteve o CPC-04, ficando dispensado de avaliação externa, com fundamento no artigo 52, da Deliberação nº 01/10-CEE/PR, conforme extrato às folhas 12.



PROCESSO Nº 177/15

A UNICENTRO informa que todos os projetos político-pedagógicos dos cursos de graduação foram revisados e houve a inserção dos conteúdos específicos de Educação Ambiental e de Direitos Humanos, em atendimento à legislação nacional e estadual.

Dos documentos apresentados e da análise do projeto político-pedagógico do curso, constata-se que atende a legislação vigente.

## II – VOTO DO RELATOR

Face ao exposto, somos favoráveis à renovação de reconhecimento do curso de graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado, da Universidade Estadual do Centro-Oeste - UNICENTRO, município de Guarapuava, mantida pelo Governo do Estado do Paraná, ofertado no *campus* CEDETEG, pelo prazo de 05 (cinco) anos, de 08/06/15 até 08/06/20, com fundamento nos artigos 48 e 52 da Deliberação nº 01/10-CEE/PR.

O projeto político-pedagógico do curso apresenta carga horária de 4.658 (quatro mil, seiscentas e cinquenta e oito) horas, 40 (quarenta) vagas anuais, turno de funcionamento integral, regime de matrícula seriado anual e período de integralização de no mínimo 05 (cinco) e máximo de 08 (oito) anos.

Encaminhe-se cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior/SETI, para fins de homologação (artigos 8º e 54 da Deliberação nº 01/10-CEE/PR).

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

É o Parecer.

Domenico Costella  
Relator



ESTADO DO PARANÁ  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO Nº 177/15

DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 21 de maio de 2015.

Mário Portugal Pederneiras  
Vice-Presidente da CES

Oscar Alves  
Presidente do CEE