



PROCESSO Nº 1225/15

PROTOCOLO Nº 13.811.675-1

PARECER CEE/CES Nº 23/16

APROVADO EM 17/03/16

CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

INTERESSADA: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ - UEM

MUNICÍPIO: MARINGÁ

ASSUNTO: Pedido de renovação de reconhecimento do curso de graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado, ofertado pela UEM.

RELATORA: MARIA ARLETE ROSA

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior/SETI, por meio do ofício CES/GAB/SETI nº 936/15, de 12/11/15 (fl. 48) e Informação Técnica nº 242/15-CES/SETI (fl. 47), da mesma data, encaminha o protocolado da Universidade Estadual de Maringá - UEM, município de Maringá, mantida pelo Governo do Estado do Paraná, que solicita por meio do ofício nº 585/15-GRE/UEM, de 14/12/15 (fl. 03), a renovação de reconhecimento do curso de graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado.

1.1 Da Instituição de Ensino Superior

A Universidade Estadual de Maringá - UEM, sediada em Maringá, na Avenida Colombo, 5790, foi criada pela Lei Estadual nº 6.034 de 06/11/69. O reconhecimento ocorreu por meio do Decreto Federal nº 77.583, de 11/05/71, tornando-se autarquia pela Lei Estadual nº 9.663 de 16/07/91.

1.2 Dados Gerais do Curso

O curso de graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado, obteve a renovação de reconhecimento pelo Decreto Estadual nº 8159/10, publicado no Diário Oficial do Estado em 01/09/10, fundamentado no Parecer CEE/CES/PR nº 169/10, pelo prazo de 05 (cinco) anos, de 01/09/10 a 01/09/15.

O projeto político-pedagógico atualizado pelas Resoluções nº 083/10-CTC/UEM, de 08/12/10, nº 095/11-CTC/UEM, de 23/11/11, nº 105/12-CTC/UEM, de 26/10/12 e nº 182/13-CTC/UEM, de 23/10/13, do curso apresenta carga horária de 3.796 (três mil, setecentas e noventa e seis) horas, regime de matrícula seriado anual, turno de funcionamento integral, 40 (quarenta) vagas e período de integralização de no mínimo 05 (cinco) e máximo de 09 (nove) anos.



PROCESSO Nº 1225/15

1.3 Matriz Curricular (fls. 54 a 56)

SÉRIE	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA							
		SEMANAL				ANUAL	SEMESTRAL		MOD.
		TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICO-PRÁTICA	TOTAL		1º	2º	
1ª	Cálculo Diferencial e Integral I	6			204	x			
	Desenho Técnico		3		102	x			
	Química Geral e Inorgânica	3	1		136	x			
	Fundamentos da Computação	2	1		102	x			
	Estatística	2			68	x			
	Física Geral I	4			68		x		
	Física Geral II	4			68			x	
	Física Experimental I		2		34		x		
	Física Experimental II		2		34			x	
	Geometria Analítica	3			51		x		
	Álgebra Linear	3			51			x	
	Introdução à Engenharia de Alimentos	2			68	x			

SÉRIE	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA							
		SEMANAL				ANUAL	SEMESTRAL		MOD.
		TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICO-PRÁTICA	TOTAL		1º	2º	
2ª	Química Orgânica	3	1		136	x			
	Termodinâmica I	3	1		136	x			
	Química Analítica	2	2		136	x			
	Microbiologia de Alimentos	2	2		136	x			
	Física Geral III	4			68		x		
	Física Geral IV	4			68			x	
	Física Experimental III		2		34		x		
	Física Experimental IV		2		34			x	
	Mecânica dos Fluidos	3			51				x
	Cálculo Diferencial e Integral II	6			102		x		
Cálculo Diferencial e Integral III	4			68				x	
3ª	Bioquímica	2	1		102	x			
	Refrigeração	2			68	x			
	Análise Sensorial	2	2		68			x	
	Matérias Primas Alimentícias	4			68				x
	Fundamentos de Nutrição	8			68				x
	Termodinâmica II	3			102	x			
	Cálculo Numérico	4			68				x
	Transferência de Calor e Massa	3			102	x			
	Operações Unitárias p/Engenharia de Alimentos I	4			68		x		
	Operações Unitárias p/Engenharia de Alimentos II	3			51			x	
	Embalagens e Rótulos p/Produtos Alimentícios			2	34				x
	Lab.de Fenômenos de Transp.p/ Eng.de Alimentos		2		34		x		
Lab.de Operações Unitárias p/Eng.de Alimentos		2		34			x		



PROCESSO Nº 1225/15

4ª	Engenharia Bioquímica	3		102	x			
	Introdução à Engenharia Ambiental	3		102	x			
	Mecânica e Resistência dos Materiais	3		102	x			
	Economia e Adm. na Indústria de Alimentos	2		68	x			
	Fundamentos de Análises Químicas de Alimentos	4		68		x		
	Desenvolvimento de Novos Produtos		2	34			x	
	Operações Unit. p/Eng. de Alimentos III	3		51		x		
	Higiene e L.A. na Manipulação de Alimentos	2		34		x		
	Sistemas de Gestão da Qualidade na Indústria de	4		68			x	
	Técnica de Alimentos de Origem Vegetal	2	2	68		x		
	Técnica de Alimentos de Origem Animal	2	2	68			x	
	Eletrotécnica e E. na Indústria de Alimentos	2	2	68			x	
	Fundamentos de Biotecnologia	2		34		x		
	Análise de Alimentos		2	34		x		
	Laboratório de Bioengenharia		2	34			x	
	Biotecnologia Aplicada à Indústria de Alimentos	2		34			x	
Tópicos de Pesquisa Aplicada à Eng. de Alimentos	2		34			x		
5ª	Trabalho de Conclusão de Curso		4	68		x		
	Sociologia		2	34		x		
	Psicologia e Relações do Trabalho	2		34		x		
	Projeto de Indústria de Alimentos	2	2	68		x		
	Optativa I		2	34		x		
	Optativa II		2	34		x		
	Estágio Curricular Supervisionado		12	204			x	
	Controle Estatístico da Qualidade na Indústria de Alimentos		2	34		x		

TOTAL DA CARGA HORÁRIA		4.335h/a
ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES		220 h/a
TOTAL DA CARGA HORÁRIA DO CURSO (em Hora/Aula)		4.555 h/a
TOTAL DA CARGA HORÁRIA DO CURSO (em Hora/Relógio)		3.796 h
MÍNIMO SEGUNDO O CNE (Resolução CNE/CES nº 002, de 18/06/2007)		3.600h
Integralização Curricular		
PRAZO MÍNIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR		5
PRAZO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR		9

A disciplina de Libras é ofertada como disciplina eletiva, para a qual, mediante anuência do Coordenador do curso do aluno, é permitida a matrícula em componentes curriculares de outros cursos, além das constantes da série de enquadramento, aos alunos livres de dependência, condicionada à existência de vagas e autorização do coordenador do curso a que pertence o componente curricular (§ 3º do art. 6º da Resolução nº 011/2010-CEP, disponível em www.scs.uem.br)



PROCESSO Nº 1225/15

1.4 Objetivo Geral/Perfil Profissional do Egresso do Curso

São objetivos gerais do Curso de Engenharia de Alimentos:

- Formar um profissional apto a aproveitar ao máximo a produção agroindustrial e seus resíduos, transformando-os através de processos diversos a fim de se obter um produto de qualidade, com grande estabilidade, de valor nutricional e a custos viáveis.
- Qualificar profissionais da área e de áreas afins e correlatas.
- Desenvolver projetos multidisciplinares com a finalidade do menor custo/benefício, ou seja, maior benefício/custo.
- Aproveitar as condições regionais, enfocando as tecnologias dos principais produtos obtidos ou passíveis de obtenção na região, preservando a vocação produtiva, agrônômica e o ecossistema.
- Desenvolver a pequena e média empresa de Alimentos, aproveitando o potencial existente na região.

O curso pretende formar o Engenheiro de Alimentos responsável pelo preparo e a conservação dos alimentos e bebidas de origem animal e vegetal. Para isso, ele 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.

O Engenheiro de Alimentos poderá elaborar estudos e projetos, relativos a instalações industriais, linhas de processamento, equipamentos e processo tecnológicos para industrialização das matérias primas alimentícias, bem como participar da direção e fiscalização das instalações fabris.

O profissional está habilitado para estabelecer planos de controle de qualidade químico, microbiológico e sensorial e, a direção da implementação dos mesmos. Poderá ainda, atuar como professor universitário.

Além dessas atribuições, o curso visa a formação de profissionais com sólida formação básica e espírito criativo, capaz de contribuir para a reversão do quadro social e econômico em que se encontra o país. (fl. 15)

1.5 Coordenadora do Curso

A instituição indicou como coordenadora do curso, à folha 06, a professora Angélica Marquetotti Salcedo Vieira, graduada em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS (1997), mestre em Engenharia Química pela Universidade Estadual de Maringá – UEM (1999) e doutora em Engenharia Química pela Universidade Federal de São Carlos - UFScar (2005), com regime de trabalho TIDE.



PROCESSO Nº 1225/15

1.6 Quadro Docente

O quadro de docentes é constituído de 47 (quarenta e sete) professores, sendo 29 (vinte e nove) doutores, 12 (doze) mestres, 03 (três) especialistas e 03 (três) graduados. Quanto ao regime de trabalho, 39 (trinta e nove) possuem TIDE e 08 (oito) Regime de Trabalho Integral – RT-40 horas. (fls. 57 a 61)

1.7 Relação Ingressantes/Concluintes (fl. 52)

Integral

Relação Formandos/Ingressantes			
Ano	Discentes ingressantes efetivamente matriculados	Discentes efetivamente formados ²	Relação Formandos/ Ingressantes
2010	36	35	1,03
2011	34	33	1,03
2012	30	23	1,30
2013	31	36	0,86
2014	41	26	1,58
2015	34	25 ³	1,36

² Curso implantado em 2000

Fonte: Diretoria de Assuntos Acadêmicos. Conforme ASP/QLIKVIEW

³ Fonte: Diretoria de Assuntos Acadêmicos (SAR 252)

19 possíveis formandos e 6 formados.

2. Mérito

O curso de graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado, ofertado pela Universidade Estadual de Maringá – UEM, município de Maringá, participou do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade/2014), e obteve o CPC-3, ficando dispensado de avaliação externa, com fundamento no artigo 52, da Deliberação nº 01/10-CEE/PR, conforme extrato à folha 53.

Dos documentos apresentados e da análise do projeto político-pedagógico do curso, constata-se que atende a legislação vigente e parcialmente às Deliberações nº 04/13-CEE/PR e nº 02/15-CEE/PR que tratam das normas estaduais para a Educação Ambiental e Educação em Direitos Humanos no Sistema Estadual de Ensino do Paraná, respectivamente.



PROCESSO Nº 1225/15

II – VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis à renovação de reconhecimento do curso de graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado, da Universidade Estadual de Maringá – UEM, município de Maringá, mantida pelo Governo do Estado do Paraná, pelo prazo de 05 (cinco) anos, de 02/09/15 até 01/09/20 com fundamento nos artigos 48 e 52 da Deliberação nº 01/10-CEE/PR.

O projeto político-pedagógico atualizado do curso apresenta carga horária de 3.796 (três mil, setecentas e noventa e seis) horas, regime de matrícula seriado anual, turno de funcionamento integral, 40 (quarenta) vagas e período de integralização de no mínimo 05 (cinco) e máximo de 09 (nove) anos.

Determina-se o atendimento à Deliberação nº 04/13-CEE/PR, que trata das normas estaduais para a Educação Ambiental no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.

Recomenda-se o atendimento à Deliberação nº 02/15-CEE/PR, que dispõe sobre as Normas Estaduais para a Educação em Direitos Humanos no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.

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.

Maria Arlete Rosa
Relatora



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO Nº 1225/15

DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 17 de março de 2016.

Jose Dorival Perez
Presidente da CES

Oscar Alves
Presidente do CEE