



PROCESSO Nº 525/16

PROTOCOLO Nº 14.026.565-9

PARECER CEE/CES Nº 89/16

APROVADO EM 16/08/16

CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

INTERESSADA: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA - UEPG

MUNICÍPIO: PONTA GROSSA

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

RELATOR: DÉCIO SPERANDIO

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior/Seti, por meio do ofício CES/Seti nº 179/16, de 18/04/16 (fl. 244) e Informação Técnica nº 71/16 - CES/SETI (fl. 243), da mesma data, encaminha o protocolado da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), município de Ponta Grossa, mantida pelo Governo do Estado do Paraná, que solicita por meio do ofício nº 95/16 de 04/04/16 (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 Ponta Grossa (UEPG), sediada em Ponta Grossa, foi criada pelo Decreto Estadual nº 18.111, de 28/01/70, sob a forma de fundação de direito público e reconhecida pelo Decreto Federal nº 73.269, de 07/12/73. Pela Lei Estadual nº 9.663, de 16/07/91, foi transformada em autarquia.

1.2 Dados Gerais do Curso

O curso de graduação em Engenharia de Alimentos - Bacharelado, obteve a renovação de reconhecimento pelo Decreto Estadual nº 1072/11, de 13/04/11, com fundamento no Parecer CEE/CES nº 52/10 de 09/02/10, e 233/10, de 09/11/10 pelo prazo de 05 (cinco) anos, de 13/04/11 a 13/04/16.

O Projeto Político – Pedagógico do curso, atualizado pela Resolução nº 51/15-Cepe/UEPG, em vigor a partir do presente ano, possui as seguintes características:



PROCESSO Nº 525/16

Carga horária: 4.314 (quatro mil, trezentas e quatorze) horas
Vagas anuais: 40 (quarenta)
Turno de funcionamento: período integral
Regime de matrícula: seriado anual
Período de integralização: mínimo de 05 (cinco) máximo de 07 (sete) anos.

1.3 Matriz Curricular (fls. 74 e 75)

CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Turno: INTEGRAL
Integral Currículo nº 4

Reconhecido pelo Decreto Estadual nº 6.642, de 28.11.02. D.O.E. nº 6368 de 29.11.02.
Renovação de Reconhecimento Decreto nº. 1.072, D.O.E. nº 8445 de 13.04.11.

Para completar o currículo pleno do curso superior de graduação em Engenharia de Alimentos, o acadêmico deverá um total mínimo de 4.314 (quatro mil, trezentas e quatorze) horas, sendo 1.853 (mil, oitocentas e cinquenta e três) horas em d de Formação Básica Geral, 1.734 (mil, setecentas trinta e quatro) horas em disciplinas de Formação Específica Profissional, 11 e oitenta e sete) horas em disciplinas de Estágio Curricular Supervisionado, 340 (trezentas e quarenta) horas em discip Diversificação ou Aprofundamento e 200 (duzentas) horas de Atividades Complementares, distribuídas em, no mínimo, 5 (cin e, no máximo, 7 (sete) anos letivos.

É o seguinte o elenco de disciplinas que compõe o curso:

DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO BÁSICA GERAL		
CÓDIGO	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
101557	Cálculo Diferencial e Integral	136
101558	Cálculo Vetorial e Geometria Analítica	102
101559	Cálculo Numérico e Álgebra Linear	102
208072	Estatística Aplicada a Engenharia de Alimentos (*)	68
102515	Física I	102
102516	Física Experimental I (**)	34
102517	Física II	102
102518	Física Experimental II (**)	34
103161	Química Geral e Inorgânica	68
103162	Química Geral e Inorgânica Experimental	68
103163	Química Analítica	102
103164	Química Orgânica	68
103165	Química Orgânica Experimental	68
208073	Introdução à Engenharia de Alimentos	68
201123	Desenho Técnico Computacional (**)	34
201122	Mecânica dos Materiais	68
208074	Fundamentos de Engenharia (*)	34
208075	Fenômenos de Transporte I (**)	51
208076	Fenômenos de Transporte II	102
201124	Instalações Elétricas (*)	34
208077	Engenharia de Alimentos e Meio Ambiente	102
404532	Economia Aplicada à Engenharia de Alimentos (**)	51
501596	Relações Humanas (*)	51
403349	Administração e Planejamento (*)	51
208079	Deontologia (*)	51
303515	Biologia Geral (**)	51
308518	Microbiologia Geral (**)	51
	Sub-total	1.853
DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA PROFISSIONAL		
CÓDIGO	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
103166	Físico-Química	102
208080	Termodinâmica Aplicada à Engenharia de Alimentos (**)	68
208081	Microbiologia de Alimentos	136
208082	Matérias Primas Agropecuárias	68
208083	Análise de Alimentos	136
208084	Bioquímica de Alimentos	136
208085	Química de Alimentos (*)	51
208086	Análise Sensorial de Alimentos (**)	68
208087	Garantia da Qualidade Total (*)	51
208088	Higiene na Indústria de Alimentos (*)	51
208089	Nutrição e Alimentos Especiais (*)	68
208090	Operações Unitárias I	136
208091	Operações Unitárias II	136
208092	Operações Unitárias III (**)	68
208093	Tecnologia das Fermentações (**)	68
208094	Engenharia Bioquímica (*)	68
208095	Instalações Industriais (**)	51
208096	Projetos Industriais I (**)	34
208097	Projetos Industriais II (**)	34
208098	Projetos Industriais III (*)	34
208099	Embalagens de Alimentos	68
208100	Ensino, Pesquisa e Extensão I (*)	34



PROCESSO Nº 525/16

ANEXO DA RESOLUÇÃO CEPE Nº 051, DE 07 DE DEZEMBRO DE 2015.

FL. 65 DE 73

208101	Ensino, Pesquisa e Extensão II (**)	34
208102	Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (*)	34
Sub-total		1.734

DISCIPLINAS DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

CÓDIGO	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
208103	Estágio Supervisionado (**)	187
Sub-total		187

DISCIPLINAS DE DIVERSIFICAÇÃO OU APROFUNDAMENTO

CÓDIGO	DISCIPLINAS	SÉRIE	CARGA HORÁRIA
208104	Introdução à Toxicologia dos Alimentos (*)	5ª	68
208105	Tecnologia de Frutas (*)	3ª	68
208106	Tecnologia de Hortaliças (**)	3ª	68
208107	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos (**)	4ª	68
208108	Tecnologia de Bebidas não Alcoólicas (*)	5ª	68
208109	Tecnologia de Carnes e Derivados (*)	4ª	68
208110	Tecnologia de Leite e Derivados (**)	4ª	68
208111	Tecnologia de Óleos e Gorduras (*)	4ª	68
208112	Tecnologia de Pescados (*)	5ª	68
208113	Tecnologia de Produtos Açucarados (*)	5ª	68
208114	Desenvolvimento de Produtos e Marketing (*)	4ª	68
208115	Simulação de Processos (*)	3ª	68
208116	Automação Industrial (**)	4ª	68
208117	Tópicos Especiais em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos (*)	3ª	68
208118	Planejamento Experimental (**)	3ª	68
510312	Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS (**)	3ª	68
Sub-total			340 (#)

(#) Para concluir o curso, o acadêmico deverá cursar, no mínimo, 340 horas de Disciplinas de Diversificação ou Aprofundamento. Esta carga horária corresponde a cinco disciplinas, sendo que uma disciplina deve ser cursada na terceira série, três na quarta série e uma na quinta série.



PROCESSO Nº 525/16

1.4 Objetivos do curso

O curso tem por finalidades, formar profissionais com o título de Engenheiro de Alimentos, capacitados a:

- desenvolver, conceber, operar e otimizar os processos de fabricação de alimentos;
- especificar, desenvolver e melhorar matérias-primas, produtos e embalagens;
- idealizar, implementar e projetar a Indústria de Alimentos;
- aproveitar de maneira racional as reservas de Agricultura, Pecuária e Pesca.

Campos de atuação:

Indústrias e empresas do ramo de alimentos, idealizando, projetando e melhorando suas instalações; concebendo, operando e otimizando seus processos de fabricação; especificando, desenvolvendo e melhorando suas matérias-primas e produtos finais, embalagens e controle de qualidade.

Pode ainda trabalhar em órgãos públicos e privados na produção, pesquisa, ensino e extensão.

O engenheiro de alimentos pode trabalhar como empregado, empregador ou como autônomo.

(fl. 21)

1.5 Perfil Profissional do egresso

O Engenheiro de Alimentos deverá ter:

- sólidas formações básicas, aliadas à capacidade para enfrentar e solucionar problemas relativos à ciência, tecnologia e Engenharia de Alimentos e para buscar contínua atualização e aperfeiçoamento;
- Conhecimento de ciência, tecnologia e engenharia de alimentos e aplicá-los no armazenamento, conservação e transformação de produtos agropecuários, transporte e comercialização de alimentos, observando aspectos químicos, físicos, microbiológicos, sensoriais, nutricionais, econômicos, sociais e industriais;
- capacidade de utilização da informática como instrumento do exercício da Engenharia de Alimentos;
- capacidade de expressão com linguagem culta;
- domínio das técnicas básicas de gerenciamento e administração dos recursos utilizados na profissão;
- formação abrangente que lhe propicie sensibilidade para as questões humanísticas, sociais e ambientais;
- formação ético-profissional;
- visão empreendedora e perfil pró-ativo;
- raciocínio lógico para identificar e solucionar problemas.

(fl. 22)



PROCESSO Nº 525/16

1.6 Coordenador do Curso

A instituição indicou como coordenador do curso o Professor Marco Aurélio Praxedes, Graduado em Engenharia Química (1998) – Universidade Estadual de Maringá (UEM), Mestre (2001) e Doutor (2006) em Engenharia Química (UEM), Regime de Trabalho em Tempo Integral e Dedicção Exclusiva (Tide). (fl. 89)

1.7 Quadro de Docentes

O quadro de docentes é constituído de 45 (quarenta e cinco) professores, sendo 08 (oito) pós-doutores, 21 (vinte e um) doutores, 10 (dez) mestres, 04 (quatro) especialistas e 02 (dois) graduados. Quanto ao regime de trabalho, 32 (trinta e dois) possuem Regime de Trabalho em Tempo Integral e Dedicção Exclusiva (Tide), 11 (onze) possuem Regime de Trabalho em Tempo Integral (RT- 40) e 02 (dois) possuem Regime Parcial (RT- 20). (fls. 245 à 257)

1.8 Relação Ingressantes/Concluintes (fl. 258)

ANO	Vagas ofertadas	Alunos Ingressantes	Duração mínima do Curso em anos	Turno	Alunos integralizados
2010	40	41*	5	Integral	20
2011	40	37	5	Integral	30
2012	40	38	5	Integral	73
2013	40	37	5	Integral	3
2014	40	40	5	Integral	47
2015	40	36	5	Integral	24

*Transferido de outra IES – Convênio com o Ministério das Relações Exteriores/Programas Governamentais
Fonte: Sistema PROGRAD

2. Mérito

O curso de graduação em Engenharia de Alimentos-Bacharelado, ofertado pela Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), participou do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade/2014), e obteve o Conceito Preliminar de Curso (CPC-3), ficando dispensado de avaliação externa, com fundamento no artigo 52, da Deliberação nº 01/10-CEE/PR, conforme extrato à folha 242.

Chama a atenção, no item 1.8 Relação Ingressantes/Concluintes, o alto número de formandos no ano de 2012 e o baixo número de concluintes no ano de 2013.

A oferta da disciplina de Libras nos cursos de bacharelado da instituição é regulamentada pela Resolução nº 015/14, de 15/04/14-Cepe/UEPG.



PROCESSO Nº 525/16

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.

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 de Ponta Grossa (UEPG), município de Ponta Grossa, mantida pelo Governo do Estado do Paraná, pelo prazo de 05 (cinco) anos, de 14/04/16 até 13/04/21 com fundamento nos artigos 48 e 52 da Deliberação nº 01/10-CEE/PR.

O Projeto Político-Pedagógico do curso apresenta carga horária de 4.314 (quatro mil, trezentas e quatorze) horas, regime de matrícula seriado anual, turno de funcionamento período integral, 40 (quarenta) vagas anuais e período de integralização mínimo de 05 (cinco) e máximo de 07 (sete) anos.

Determina-se à IES 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.

Décio Sperandio
Relator



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO Nº 525/16

DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 16 de agosto de 2016.

Jose Dorival Perez
Presidente da CES

Oscar Alves
Presidente do CEE