



## CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PRAÇA DA REPÚBLICA, 53 – CENTRO/SP - CEP: 01045-903  
FONE: 3255-2044- FAX: Nº 3231-1518

PROCESSO CEE	083/2011 – Reautuado em 11/05/2015		
INTERESSADOS	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza / FATEC Marília		
ASSUNTO	Renovação do Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos		
RELATORA	Cons. Priscilla Maria Bonini Ribeiro		
PARECER CEE	Nº 69/2016	CES “D”	Aprovado em 24/02/2016 Comunicado ao Pleno em 02/3/2016

### CONSELHO PLENO

## 1. RELATÓRIO

### 1.1 HISTÓRICO

A Diretora Superintendente do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza encaminha, pelo Ofício nº 171/2015 – GDS, protocolado em 05/03/2015, o pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, da FATEC de Marília, nos termos da Deliberação CEE nº 99/2010.

Foram designadas para elaboração de Relatório circunstanciado sobre o pedido de Renovação de Reconhecimento do Curso, as Profas. Dras. Agdamar Affini Sufreddini e Livia Chaguri e Carvalho, conforme Portaria CEE-GP nº 342, de 16-9-2015 (fls.39).

### 1.2 APRECIÇÃO

Com base na Deliberação CEE nº 99/2010, que dispõe sobre a Renovação do Reconhecimento e Reconhecimento de cursos oferecidos por Instituições de Ensino Superior, jurisdicionadas ao CEE, e nos dados do Relatório Síntese, passamos à análise dos autos.

### Atos legais referentes ao Curso

**Renovação do Reconhecimento:** Portaria CEE/GP 635/2012-ENADE, de 20/12/2012 – ENADE

**Responsável pelo Curso:** Leandro Repetti, possui o título de Mestre em Zootecnia (Nutrição e Produção Animal), pela Universidade Federal de São Paulo, ocupa o cargo de Coordenador do Curso.

### Dados Gerais

<b>Horários de Funcionamento</b>	<b>Manhã:</b> 07h30min às 12h e <b>Noite:</b> 18h20min às 22h40min (Nova Matriz Curricular)
<b>Duração da hora/aula</b>	50 minutos
<b>Carga horária total do Curso</b>	2800 horas (2880 h/a=50m+240 h de Estágio+160 h de Trabalho de Graduação)
<b>Número de vagas oferecidas</b>	Manhã: 40 vagas, por semestre e Noite: 40 vagas, por semestre
<b>Tempo para integralização</b>	Mínimo: 6 semestres e Máximo: 10 semestres
<b>Forma de Acesso</b>	Classificação em Processo Seletivo – Vestibular realizado em uma única fase, com provas das disciplinas do núcleo comum do ensino médio ou

equivalente, em forma de testes objetivos e uma redação.
--

### Caracterização da infraestrutura física da Instituição reservada ao Curso

Instalação	Quantidade	Capacidade	Observações
Sala de aula	6	40 (cada)	
Laboratórios	7	40 (cada)	-Laboratório de Processamento de Alimentos. -Laboratório de Biotério. -Laboratório de Análise de Alimentos Físico/Químico Bromatologia. -Laboratório de Microbiologia/Bioquímica. -Laboratório de Pesquisas Físico/Químicas de Alimentos. -Laboratório de Pesquisas Microbiológica de Alimentos. - Laboratório de Informática.
Apoio	1	250	Anfiteatro
Outros (listar)	1	40	Biblioteca

### Biblioteca

Tipo de acesso ao acervo	Livre
É específica para o Curso	Não
Total de livros para o Curso	Títulos:283      Volumes:1680
Periódicos	7 TÍTULOS – 93 VOLUMES
Videoteca/Multimídia	27 TÍTULOS – 161 VOLUMES
Teses	1

### Corpo Docente Relação Nominal dos Docentes

Docente	Titulação Acadêmica	HA	Disciplina
Adriana Maria Ragassi Fiorini	Graduado	12	Tecnologia de Processamentos
			Tecnologia de Processamentos I
			Tecnologia de Processamentos II
Alda Maria Machado B. Otoboni	Doutor	10	Análise de Alimentos II
Alice Yoshiko Tanaka	Doutor	10	Análise de Alimentos I
Ângela Cristina Schirmer Michel	Mestre	16	Microbiologia Alimentos
			Serviços de Alimentação
			Administração Industrial I
Anna Claudia Sahade Brunatti	Mestre	16	Tecnologia de Moagem e Panificação
			Tecnologia de Amidos
Claudia Dorta	Doutor	12	Laboratório de Microbiologia I
			Laboratório de Microbiologia II
Elen Landgraf Guiguer	Doutor	6	Tecnologia de Óleos e Gorduras e Derivados <sup>1</sup>
Elke Shigematsu	Mestre	14	Tecnologia de Frutas e Hortaliças
			Tecnologia de Frutas e Hortaliças
Flavia Maria Vasques F. Machado	Mestre	16	Tecnologia de Produtos Açucarados
			Fundamentos de Nutrição e Dietética
Gilmar Milewski Lucena	Mestre	10	Gestão Empresarial
			Mercado de Trabalho
			Empregabilidade
Gustavo Lana Soares	Especialista	14	Tecnologia de Bebidas
			Embalagem de Alimentos

Juliana Audi Giannoni	Pós-Doutorado	10	Toxicologia Alimentar
Leandro Repetti	Mestre	12	Controle Preventivo e Operacional da Qualidade e da Segurança alimentar – O Sistema APPCC
			Refrigeração
Letícia Yuri Nagai	Mestre	8	Tecnologia Açúcar e Álcool
			Controle Analítico Usinas e Destilarias
Luiz Fernando Santos Escouto	Doutor	16	Gastronomia
			Análise Sensorial
Marcello Travaglini C. Pereira	Especialista	18	Efluentes Industriais
			Administração Industrial II
			Desenvolvimento de Novos Produtos
Marie Oshiiwa	Doutor	4	Trabalho de Conclusão de Curso
Mirian Maya Sakuno	Doutor	8	Química Geral e Experimental
Paulo Roberto Medeiros da Silva	Especialista	6	Logística
Paulo Sergio Jorge	Doutor	18	Tecnologia de Carnes e Derivados
			Normas e Padrões de Qualidade dos Alimentos
			Controle Qualidade de Matéria Prima Agroindustriais
			Físico-Química
Paulo Sergio Marinelli	Mestre	8	Química Analítica
Renata Bonini Pardo	Doutor	10	Tecnologia de Leite e Derivados
Sandra Maria Barbalho	Doutor	22	Bioquímica dos Alimentos
			Projeto Interdisciplinar I
			Bioquímica de Processos
Silvana Pedrosa Góes Favoni	Doutor	10	Biotecnologia

**OBS:** Todos os docentes possuem os currículos cadastrados na Plataforma Lattes.

A carreira docente está regulamentada na Lei Complementar nº 1.044, de 13/05/2008, alterada pelas Leis Complementares nºs 1240, de 22 de abril de 2014 e nº 1252, de 03 de julho de 2014, que Instituiu o Plano de Carreiras, de Empregos Públicos e Sistema Retributório dos Servidores do Centro Estadual de Educação Tecnológica "Paula Souza" – CEETEPS.

### **Classificação segundo a Deliberação CEE 50/2005 para os Cursos Superiores de Tecnologia ou Deliberação CEE 55/2006 para as disciplinas básicas**

<b>Títuloção</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Porcentagem</b>
Graduados	01	4,17
Especialista	03	12,50
Mestre	08	33,33
Doutor	12	50,00
Total	24	100

### **Corpo Técnico disponível para o Curso**

<b>Tipo</b>	<b>Quantidade</b>
Diretor	01
Coordenador do curso	01
Diretor de Serviços	02
Agente Técnico e Administrativo	05
Assistente Administrativo	02
Analista de Suporte e Gestão - Bibliotecário	01
Analista de Suporte e Gestão - Tec. Informática	01
Assistente Técnico Administrativo I	01
Auxiliar Docente	02

Estagiário	12
------------	----

**Demanda do Curso no último processo seletivo, desde a Autorização**

Semestre	Vagas		Candidatos		Relação candidato/vaga	
	Manhã Tarde	Noite	Manhã Tarde	Noite	Manhã Tarde	Noite
2011/1	40	40	103	145	2,58	3,63
2011/2	40	40	69	104	1,73	2,60
2112/1	40	40	56	156	1,40	3,90
2012/2	40	40	42	92	1,05	2,30
2013/1	40	40	73	136	1,83	3,40
2013/2	40	40	60	126	1,50	3,15
2014/1	40	40	77	168	1,93	4,20
2014/2	40	40	67	81	1,68	2,03

**Demonstrativo de alunos matriculados e formados no Curso desde o último Reconhecimento, por semestre**

Semestre	Matriculados						Egressos	
	Ingressantes		Demais séries		Total		Manhã Tarde	Noite
	Manhã Tarde	Noite	Manhã Tarde	Noite	Manhã Tarde	Noite		
2011/1	40	40	127	212	167	252	18	28
2011/2	40	40	137	195	177	235	27	31
2012/1	40	40	162	219	202	259	15	27
2012/2	40	40	136	190	176	230	29	20
2013/1	40	40	111	184	151	224	15	49
2013/2	40	40	125	168	165	208	32	25
2014/1	40	40	132	166	172	206	17	25

## Matriz Curricular para ingressantes a partir do 2º semestre de 2014.

### Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

FATEC Marília

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre
Projeto Interdisciplinar em Alimentos I (4) - AAP	Projeto Interdisciplinar em Alimentos II (4) - AAP	Projeto Interdisciplinar em Alimentos III (4) - AAP	Projeto Interdisciplinar em Alimentos IV (4) - AAP	Projeto Interdisciplinar em Alimentos V (4) - AAP	Projeto Interdisciplinar em Alimentos VI (4) - AAP
Tecnologia de Processamento (2)	Tecnologia de Açúcar e Alcool (2)	Tecnologia de Moagem e Panificação (4)	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Derivados (2)	Análise Sensorial de Alimentos (4)	Tecnologia de produtos açucarados (4)
Tecnologia de Frutas e Hortaliças (4)	Tecnologia de Amidos e Produtos Amiláceos (2)		Tecnologia de Carnes e Derivados (4)		
Controle de Qualidade de Matérias Primas Agroindustriais (2)	Bioquímica dos Processos (4)	Conservação e Refrigeração de Alimentos (4)	Análise de Alimentos II (4)	Tecnologia de Leite e Derivados (4)	Tecnologia de Bebidas (4)
Bioquímica dos Alimentos (4)	Microbiologia Básica (4)	Análise de Alimentos I (4)		Embalagem de Alimentos (2)	Toxicologia Alimentar (4)
Química Geral e Experimental (4)	Limpeza e Sanificação de Superfícies (2)	Microbiologia dos Alimentos (4)	Serviços de Alimentação (4)	Desenvolvimento de Novos Produtos (2)	Gestão Empresarial (4)
	Empreendedorismo e Inovação (2)		Gestão de Qualidade dos Alimentos (2)	APPCC (2)	
Físico – Química (2)	Fundamentos da Comunicação Empresarial (2)	Fund. de Química Analítica Quantitativa (2)	Administração Industrial I (2)	Biotecnologia (4)	Gestão do Trabalho de Graduação (2)
Mercado de Trabalho e Empregabilidade (2)	Fundamentos de Nutrição e Dietética (2)	Fundamentos de Logística (2)	Estatística Descritiva (2)		Efluentes Industriais (2)
Aulas: Semanais 24 Semestrais 480	Aulas: Semanais 24 Semestrais 480	Aulas: Semanais 24 Semestrais 480	Aulas: Semanais 24 Semestrais 480	Aulas: Semanais 24 Semestrais 480	Aulas: Semanais 24 Semestrais 480

Estágio curricular: 240 horas a partir do 3º semestre

Trabalho de Graduação: 160 horas a partir do 5º semestre

#### DISTRIBUIÇÃO DAS AULAS POR EIXO FORMATIVO

Disciplinas BÁSICAS	Aula	%	Disciplinas PROFISSIONAIS	Aula	%
Química	240	8,3	Tecnologia de Alimentos	800	27,8
Microbiologia	200	6,9	Processamento de Alimentos	600	20,8
Comunicação em Língua Portuguesa	40	1,4	Projetos Interdisciplinares	480	16,7
Estatística	40	1,4	Gestão	240	8,3
Transversal - Metodologia da Pesquisa +GTG	80	2,8	Transversais	160	5,6
<b>TOTAL</b>	<b>600</b>	<b>20,8</b>	<b>TOTAL</b>	<b>2280</b>	<b>75,2</b>

#### RESUMO DE CARGA HORÁRIA:

2.880 aulas → 2.400 horas (atende CNCST, conforme del. 86 do CEE-SP e diretrizes internas do CPS) + 240 horas de estágio + 160 horas de trabalho de graduação = **2.800 horas**

A composição curricular do Curso, acha-se regulamentada na Resolução CNE/CP nº 03/2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia.

A carga horária estabelecida para o Curso atende a Portaria MEC nº 10, de 28 de julho de 2006, que aprova, em extrato, o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST).

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, pelo CNCST, pertence ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia e propõe uma carga horária mínima de 2.400 horas. A carga horária de 2.880 aulas corresponde a um total de 2.400 horas de atividades, mais 240 horas de Estágio Supervisionado e 160 horas de Trabalho de Graduação, perfazendo um total de 2.800 horas, contemplando assim o disposto na legislação.

### **DA COMISSÃO DE ESPECIALISTAS**

As Especialistas designadas para elaboração do Relatório circunstanciado sobre o pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, da FATEC de Marília, Profas. Dras. Agdamar Affini Sufreddini e Lívia Chaguri e Carvalho, assim se manifestaram em sua Conclusão (fls. 65):

*Em face ao exposto, somos favoráveis à Renovação de Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos ofertado pela FATEC - Marília, visto apresentar um Projeto Pedagógico pertinente e adequado à formação do Tecnólogo em Alimentos. A infraestrutura física onde o curso se desenvolve está adequada e percebe-se envolvimento e dedicação da direção, docentes e alunos para a sua consolidação na Região. O curso tem um corpo docente qualificado e bastante comprometido, sendo que a maioria trabalha em Regime de Jornada Integral e possui vários projetos de pesquisa envolvendo alunos, empresas e comunidade local regional. A reunião com os estudantes mostrou que são participativos, entusiasmados com as atividades oferecidas e com capacidade de análise em relação aos conteúdos das disciplinas e às atividades desenvolvidas pelo do Curso. Os Estágios Supervisionados e Extracurriculares aproximam os alunos das empresas oferecendo serviços relevantes para a comunidade onde o curso está inserido, e isso vem ao encontro do nosso Parecer.*

## **2. CONCLUSÃO**

**2.1** Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE nº 99/2010, o pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, oferecido pela FATEC Marília, do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, pelo prazo de cinco anos.

**2.2** A presente renovação do reconhecimento tornar-se-á efetiva por ato próprio deste Conselho, após homologação do presente Parecer pela Secretaria de Estado da Educação.

São Paulo, 12 de fevereiro de 2016.

**a) Cons<sup>a</sup> Priscilla Maria Bonini Ribeiro**  
Relatora

### 3. DECISÃO DA CÂMARA

A CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR adota, como seu Parecer, o Voto da Relatora.

Presentes os Conselheiros Guiomar Namó de Mello, Jacintho Del Vecchio Junior, João Cardoso Palma Filho, Márcio Cardim, Maria Cristina Barbosa Storópoli, Maria Elisa Ehrhardt Carbonari, Maria Helena Guimarães de Castro, Priscilla Maria Bonini Ribeiro e Rose Neubauer.

São Paulo, 24 de fevereiro de 2016.

**a) Consª Rose Neubauer**  
Presidente

### DELIBERAÇÃO PLENÁRIA

O CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO toma conhecimento, da decisão da Câmara de Educação Superior, nos termos do Voto da Relatora.

Sala “Carlos Pasquale”, em 02 de março de 2016.

**Cons. Francisco José Carbonari**  
Presidente

PARECER CEE Nº 69/16 – Publicado no DOE em 03/3/2016	- Seção I -	Página 42
Res SEE de 04/3/16, public. em 05/3/16	- Seção I -	Página 21
Portaria CEE GP nº 61/16, public. em 08/3/16	- Seção I -	Página 35