



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PRAÇA DA REPÚBLICA, 53 – CENTRO/SP - CEP: 01045-903
FONE: 2075-4500

PROCESSO	1093474/2018 (Proc. CEE 260/2017)		
INTERESSADA	Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis		
ASSUNTO	Aprovação do Projeto do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos		
RELATORA	Cons ^a Eliana Martorano Amaral		
PARECER CEE	Nº 31/2019	CES	Aprovado em 06/02/2019

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

O Diretor da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis/FAFIPE e o Presidente da Fundação Educacional de Penápolis, mantenedora daquela Instituição de Ensino, encaminham a este Conselho, pelo Ofício nº 70/17, protocolado em 04-10-17, para apreciação, o Projeto do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos (fls. 02).

Pela Portaria CEE/GP Nº 554/17 (fls. 06) foram designadas as Especialistas Daniela Helena Pelegrine Guimarães e Luiza Maria Pierini Machado, que emitiram Relatório preliminar, em novembro de 2017 (fls. 10 a 14), concluindo pela necessidade de reelaboração do Projeto do Curso.

Os autos foram baixados em diligência pela Assessoria Técnica deste Conselho (fls. 16 a 19). Em 14-03-18, a FAFIPE protocolou Projeto revisado (às fls. 20 e 21). As Especialistas, após nova análise, concluíram pela necessidade de mais alterações no Projeto (de fls. 21 a 23).

Em atendimento à nova diligência da Assessoria Técnica (às fls. 24 e 25), a IES enviou o Projeto final do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, no CD às fls. 27, que recebeu manifestação favorável dos Especialistas, embora com recomendações que poderiam ser atendidas na ocasião da Autorização de Funcionamento do Curso (elencadas ao final).

Por último, foi solicitado que a IES enviasse a Ata da Congregação, com a aprovação da criação do Curso, em tela, e Plano de Carreira do Corpo Docente, o que foi atendido (de fls. 44 a 68).

1.2 APRECIÇÃO

A matéria sobre autorização de novos cursos oferecidos por Instituições de Ensino Superior do Sistema Estadual de Ensino de São Paulo está normatizada na Deliberação CEE nº 142/2016. Nos termos da norma em epígrafe e **com base no último Projeto do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, enviado**, passo a informar os autos, como segue.

A Coordenação do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos será exercida pela Prof^a Dr^a Talita Maira Goss Milani, Doutora e Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos pela UNESP, Especialistas em Engenharia de Carnes, pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos/ITAL e Graduada em Engenharia de Alimentos pela UNESP.

A Ata da Congregação, em que a criação do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos foi aprovada, consta às fls.46 e 47.

DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

A Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis foi reconhecida pelo Parecer CEE Nº 408/14, Portaria CEE/GP Nº 500/2014, publicada no DOE de 12-12-14, pelo prazo de cinco anos.

Em consulta ao site *e-MEC*, foi verificado que possui Índice Geral de Cursos igual a 3 (2016), e IGC contínuo igual a 2.3175 (2016).

a) Caracterização da Infraestrutura Física a ser utilizada pelo Curso

- Salas de aulas (104,16 m²), com luminosidade adequada, ar condicionado, 60 carteiras, mesa e cadeira para professor, lousa de formica quadriculada, um projetor multimídia e tela. Conforme aumento das turmas as outras salas desse pavilhão, com características semelhantes, serão disponibilizadas para este curso;

- Biblioteca com acervos atualizados, além de assinaturas de periódicos e revistas. Também há salas de estudos anexas que oferecem condições de conforto que atendem às necessidades dos estudantes;

- Laboratórios específicos:

Laboratório de Física Geral e Experimental: 46,00 m², com piso de granilite e pintura branca nas paredes. Possui duas bancadas centrais de 5,10 x 0,80 cada uma, revestidas de granilite; duas prateleiras nas laterais de concreto, sendo uma de 8 m e a outra de 5,9 m; uma bancada lateral de 2,7 m com duas pias e lousa em formica branca. Tem uma Sala Anexa, com 9,45 m², piso de granilite, com pintura branca nas paredes e uma bancada central de 1,30 x 1,50 revestida de granilite.

Disciplinas a serem ministradas: Física I, II e III / Mecânica Geral / Operações Unitárias I e II / Refrigeração Industrial / Instalações Industriais.

Laboratório de Química: Tem 81,60 m², piso e revestimento de azulejo. Possui seis bancadas no centro de 3,00 x 0,85 m cada uma, revestidas de azulejo e com uma pia em cada bancada, duas capelas de 1,5 m cada uma com exaustores, duas bancadas laterais revestidas de azulejo, uma de 7,0 m com duas pias e a outra de 10 m com três pias, e lousa em formica branca. Tem uma Sala Anexa com 15,27 m², com piso e revestimento de azulejo, e uma prateleira de concreto de 12 m de comprimento.

Disciplinas a serem ministradas: Química Geral e Experimental / Química de Alimentos / Química Analítica / Análise de Alimentos / Embalagens para Alimentos.

Laboratório de Biologia e Bioquímica: 71,42 m², com piso e revestimento de azulejo, três bancadas no centro de 5,50 x 0,85 m cada uma, revestidas de azulejo, uma bancada lateral revestida de azulejo de 10 m com quatro pias e lousa em formica branca.

Disciplinas a serem ministradas: Bioquímica Geral Bioquímica de Alimentos / Biologia Celular e Molecular / Biotecnologia / Tecnologia de Açúcar e Álcool.

Com relação aos Laboratórios Específicos para o Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos: **Laboratório de Análise Sensorial, Laboratório de Industrialização de Carnes, Laboratório de Industrialização de Laticínios, Laboratório de Industrialização de Vegetais e Laboratório de Microbiologia, não existentes**, assim que este projeto for aprovado, a Instituição se compromete a providenciar/adequar os laboratórios, para atender as disciplinas apontadas anteriormente, de acordo com o Termo de Compromisso, especificado mais abaixo.

- **Laboratórios de Informática** que oferecem, além das máquinas, o apoio técnico especializado para os alunos, tanto em horários de aula como em horários "livres". Todas as máquinas estão interligadas em rede, com acesso à *internet*. A FAFIPE conta em média com 30 (trinta) máquinas por laboratório e esses

laboratórios permitem que o estudante complemente sua formação conceitual com a utilização de programas computacionais específicos voltados para a elaboração de Projetos;

- **Sala de Professores** (62,20 m²), sala de coordenação (20,16 m²);

b) Descrição da biblioteca quanto a instalações físicas, recursos de informática, número de livros e periódicos do acervo total e da área de conhecimento no qual será oferecido o Curso

A Biblioteca da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis tem em seu acervo cerca de 17.011 obras, que ocupam uma área de 234,36 m². Considerando a Biblioteca e seu espaço anexo, a Sala de Convivência, há uma área total de 286,86 m².

A consulta física ao acervo é aberta ao público, sendo que o controle é exercido por recursos humanos; já a consulta *online* se dá através de terminais disponibilizados no próprio espaço bibliotecário ou por intermédio dos equipamentos pessoais (mobile). Através do acesso virtual ao acervo é possível que o usuário faça reservas e renovações das obras.

A Biblioteca tem regulamento próprio, é organizada e atende às expectativas de seus usuários. Sua missão é oferecer material bibliográfico e não bibliográfico que dê suporte ao quadro de docentes, discentes, funcionários e demais usuários, visando ao crescimento intelectual, social, cultural, educacional, bem como ao desenvolvimento e aprendizagem dos alunos, servindo de base para a autoeducação e a educação continuada de todos que dela se utilizarem.

Seu funcionamento é de segunda a sexta-feira, das 13h às 18h e das 19h às 22h.

Segue a relação do acervo:

Livros:	9.282 títulos – 16.526 exemplares
DVD:	25 títulos – 26 exemplares
Eventos:	10 títulos – 11 exemplares
Monografias:	50 títulos – 51 exemplares
Referência:	139 títulos – 319 exemplares
Apostila:	45 títulos – 45 exemplares
Dissertação:	29 títulos – 30 exemplares
Tese: 13 títulos	13 títulos – 15 exemplares
Trabalhos:	445 títulos – 448 exemplares
Vídeo:	277 títulos – 278 exemplares
CD-ROM:	88 títulos – 88 exemplares
Total de obras:	10.403 títulos – 17.837 exemplares
Periódicos:	274 títulos – 4.281 exemplares

A distribuição do acervo geral da Biblioteca por área de conhecimento é a seguinte:

Área	Títulos	Exemplares
Ciências Agrárias	82	137
Ciências Biológicas	287	575
Ciências da Saúde	374	575
Ciências Exatas e da Terra	764	1754
Ciências Humanas	3131	5152
Ciências Sociais e Aplicadas	1449	3219
Engenharia / Tecnologia	73	98
Linguística, Letras e Artes	3122	5016
Total	9.282	16.526

Quanto às instalações físicas da Biblioteca da FAFIPE, seguem as informações abaixo:

Destinação da área	Área
Área destinada ao acervo	58,59 m ²
Área destinada à leitura	58,59 m ²
Área destinada ao atendimento	52,50 m ²
Sala de convivência	58,59 m ²
Sala de Processamento Técnico	58,59 m ²
Total	286,86 m²

c) Plano de Carreira instituído e outros regimes de trabalho e remuneração do corpo docente

Encontra-se de fls. 48 a 68 dos autos.

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

a) Objetivos Gerais do Curso

Preparar profissionais éticos e competentes, capazes de contribuir para o desenvolvimento da região e o bem-estar e qualidade de vida de seus cidadãos. Buscar, em consonância com os objetivos da FAFIPE, oferecer aos seus alunos uma formação generalista na área tecnológica e científica, bem como humanista, crítica e reflexiva, dando condições para que o aluno tenha capacidade de desenvolver-se intelectual e profissionalmente de forma autônoma e permanente. Além disso, proporcionará a formação de profissionais comprometidos com os problemas sociais e ambientais, com habilidades para identificar problemas e formular soluções, na busca contínua pela melhoria dos processos tecnológicos e da alimentação da população, e atuar com propriedade nas atividades de industrialização de alimentos nos diversos setores. Assim, este profissional será capaz de contribuir para o desenvolvimento regional e o bem-estar e qualidade de vida de seus cidadãos.

b) Perfil do Profissional a ser formado

Desta maneira, o profissional egresso do Curso de Engenharia de Alimentos da FAFIPE, terá uma formação que lhe permitirá atender às diversas exigências, dentro do setor da Agroindústria Alimentícia, onde são privilegiadas a criatividade e a capacidade de solucionar problemas e trabalhar em equipes multidisciplinares, associadas às responsabilidades ambientais, éticas, técnicas e econômicas, buscando atender às demandas da sociedade. O profissional também poderá intervir em situações para melhoria da qualidade e para inovação técnico-científica dos produtos e processos alimentícios, com liderança e visão empreendedora, respeitando os agentes envolvidos na cadeia alimentar.

As competências e habilidades a serem desenvolvidas:

- aplicar conhecimentos matemáticos, científicos, tecnológicos e instrumentais à cadeia de transformação e análise de alimentos;
- planejar e conduzir experimentos técnico-científicos, bem como analisar os dados e interpretar resultados;
- projetar, conduzir e analisar sistemas e processos na cadeia de transformação, conservação, armazenamento e transporte de alimentos;
- desenvolver novos produtos alimentícios, com qualidade higiênico-sanitárias e nutricionais, além de promover pesquisas que visam a inovação dentro do processo produtivo;
- planejar, supervisionar, elaborar e coordenar projetos e serviços de tecnologia de alimentos;
- identificar problemas e formular soluções, na busca contínua pela melhoria dos processos tecnológicos e da alimentação da população;
- desenvolver e/ou utilizar novas ferramentas e técnicas;

- supervisionar a operação e a manutenção de processos produtivos e sistemas de qualidade de alimentos;
- avaliar criticamente a operação e a manutenção de sistemas produtivos e de qualidade dos alimentos;
- expressar-se com clareza, precisão e objetividade nas formas escrita, oral e gráfica;
- atuar em equipes multidisciplinares;
- compreender e aplicar a ética e responsabilidade profissionais;
- avaliar o impacto das atividades da engenharia e tecnologia de alimentos no contexto social e ambiental;
- avaliar a viabilidade econômica de projetos de engenharia, respeitando a sustentabilidade social, econômica, cultural e ambiental.
- buscar constantemente aprimoramento profissional através da educação continuada.

c) Descrição do Currículo Pleno oferecido, com ementário das disciplinas/atividades e bibliografias básicas que explicitem a adequação da organização pedagógica ao perfil profissional definido

Segundo as diretrizes nacionais para os Cursos de Engenharia, Resolução CNE/CES Nº 11/02, **“todo curso de Engenharia, independente da sua modalidade, deve possuir em seu currículo um ciclo de conteúdos básicos, um ciclo de conteúdos profissionalizantes e um ciclo de conteúdos específicos que caracterizem a modalidade”**. A estrutura curricular está dividida em áreas com disciplinas afins, mas todas integradas por meio de seus planos de ensino, com carga horária total de 4022 horas, distribuídas ao longo de 10 semestres de curso. As áreas gerais são: As disciplinas obrigatórias e optativas (Núcleo Básico, Núcleos Profissionalizante e Específico), Trabalhos de Curso (Prática Supervisionada), Estágio Profissionalizante Supervisionado, Projeto Integrado Multidisciplinar, Atividades Complementares.

Matriz Curricular do Curso

	Disciplinas Obrigatórias	CH Semanal		CH Semestral
		Teórica	Prática	
1º sem	Interpretação e Produção de Textos	2	-	36
	Biologia Celular e Molecular	3	1	72
	Informática	1	1	36
	Matemática (Pré-Cálculo)	4	-	72
	Química Geral e Experimental	2	2	72
	Estatística Descritiva	2	-	36
	Introdução à Engenharia de Alimentos	2	-	36
	total	16	4	360
2º sem	Cálculo com Geometria analítica	4	-	72
	Programação de Computadores	1	1	36
	Desenho Técnico	1	1	36
	Probabilidade e Estatística	2	-	36
	Física I	3	1	72
	Química Analítica	2	2	72
	Metodologia da Pesquisa e do Trabalho Científico	2	-	36
	total	15		
3º sem	Cálculo de Função com Várias Variáveis	4	-	72
	Física II	3	1	72
	Química Orgânica	3	-	72
	Microbiologia	3	1	72
	Fundamentos da Engenharia de Alimentos	3	-	54
	Homem e Sociedade	2	-	36

	total	18	2	360
4º sem	Física III	3	1	72
	Mecânica Geral	2	-	36
	Engenharia e Meio Ambiente	2	-	36
	Equações Diferenciais	4	-	72
	Microbiologia de Alimentos	2	2	72
	Termodinâmica	4	-	72
	total	17	3	360
5º sem	Físico-Química	3	-	54
	Bioquímica Geral	3	1	72
	Química de Alimentos	3	1	72
	Princípio de Resistência dos Materiais	2	-	36
	Fenômenos de Transporte I	4	-	72
	Higienização e Legislação	3	-	54
	total	18	20	360
6º sem	Fenômenos de Transporte II	4	-	72
	Bioquímica de Alimentos	3	1	72
	Empreendedorismo	2	-	36
	Fundamentos de Engenharia de Segurança do Trabalho	2	-	36
	Operações Unitárias I	4	-	72
	Processamento e Tecnologia de Alimentos	3	-	54
	Optativa I (Núcleo Básico)	1		18
total	19	1	360	
7º sem	Operações unitárias II	4	-	72
	Fundamentos de Nutrição	2	-	36
	Análise Sensorial de Alimentos	1	2	54
	Análise de Alimentos	1	4	90
	Matérias-Primas Alimentícias	2	2	72
	Associativismo e Cooperativismo	2	-	36
	total	12	8	360
8º sem	Embalagens para Alimentos	3	1	72
	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	2	2	72
	Tecnologia de Produtos Cárneos	2	2	72
	Controle de Qualidade em Alimentos	4	-	72
	Gestão de Produção	2	-	36
	Optativa II (Núcleo Específico)	2		36
	total	15	5	360
9º sem	Tecnologia de Frutas e Vegetais	2	2	72
	Tecnologia de Leite e Derivados	2	2	72
	Instalações Industriais	3	1	72
	Biotechnology	3	1	72
	Projeto Integrado Multidisciplinar I	2	-	36
	Optativa III (Núcleo Específico)	2	-	36
	total	14	6	360
10º sem	Tratamento de Resíduos industriais	2	-	36
	Refrigeração Industrial	2	2	72
	Desenvolvimento de Novos Produtos	1	3	72
	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Subprodutos	2	2	72
	Tecnologia de Açúcar e Álcool	3	1	72
	Projeto Integrado Multidisciplinar II	2	-	36
	total	12	8	360
	TOTAL	3.600 = 3.438 (Obrigatórias) + 90 (Optativas) +72 (Proj Integr Multidisc)		
Trabalho de Curso (Práticas Supervisionadas)		72		

Disciplinas Optativas Do Núcleo Básico	Direitos Humanos	18 h
	Educação Ambiental	18 h
	Libras - Língua Brasileira de Sinais	18 h
	Relações Étnico-Raciais/Afro-descendência	18 h
	Desenvolvimento Sustentável	36 h
	Noções de Direito	36 h
	Comunicação e Expressão	36 h
	Ética e Legislação Profissional	36 h
	Ciências Sociais	36 h
Disciplinas Optativas Do Núcleo Específico	Certificação de Produtos e Empresas	36 h
	Toxicologia de Alimentos	36 h
	Tecnologia de Pescado	36 h
	Tecnologia de Cacau e Chocolates	36 h
	Métodos Não Convencionais de Conservação de Alimentos	36 h
	Análise de Custos	36 h
	Alimentos Minimamente Processados	36 h
	Tecnologia de Bebidas	36 h

Demonstrativo da Carga Horária

Componentes Curriculares	Carga Horária (horas-relógio)
Disciplinas Obrigatórias + Optativas	3438
Disciplinas Optativas	90
Projeto Integrado Multidisciplinar	72
Trabalho de Curso (Práticas Supervisionadas)	72
Atividades Complementares	100
Estágio Profissionalizante Supervisionado	250
Total Geral	4022

A duração da hora-aula do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos será de 60 minutos, obedecendo ao que dispõe a Resolução CNE/CES nº 3, de 02/07/2007.

A carga horária do Curso atende à Resolução CNE/CES Nº 2/07, que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, *que* estipulou para as Engenharias a carga horária mínima de 3.600 horas.

As ementas e bibliografias das disciplinas do Curso, constam da Proposta Pedagógica, no CD, às fls. 27.

d) número de vagas iniciais e turnos de funcionamento

Serão oferecidas 60 vagas anuais, no período noturno.

O tempo para integralização do Curso será de no mínimo 10 e no máximo 18 semestres.

e) relação dos docentes já disponíveis para o Curso

Docente / Titulação Acadêmica	Disciplinas
Antônio Carlos Henriques Marques Doutor em Engenharia Mecânica de Aeronaves USP	Estatística Descritiva Desenho Técnico Probabilidade e Estatística Mecânica Geral
Carolina Médici Veronezi Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos/UNESP	Tecnologia de óleos, gorduras e subprodutos Bioquímica dos alimentos
Gabriela Laila de Oliveira	Engenharia e Meio Ambiente

Doutora em Engenharia Hidráulica e Saneamento/USP	Fenômenos de Transporte I
Guilherme Lorencini Shuina Doutor em Engenharia e Ciência de Alimentos/UNESP	Fundamentos de Engenharia de Alimentos Análise de Alimentos
Iasnaia Maria de Carvalho Tavares Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos/UNESP	Tecnologia de Frutas e Vegetais Projeto Integrado Multidisciplinar II
João Paulo Henrique Mestre em Engenharia Química/UFSCAR	Termodinâmica Princípio de Resistência dos Materiais Fenômenos de Transporte II Refrigeração Industrial
Kivia Mislaine Albano Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos/UNESP	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos Matérias-Primas Alimentícias
Lívia Maria Zambrozi Garcia Passari Doutora em Ciências com ênfase em Química Analítica/UNICAMP	Química Analítica Química Orgânica Físico-Química
Luiz Fernando da Costa Zonetti Mestre em Física/USP	Física I Física II
Luiz Fernando de Oliveira Silva Mestre em Ciência da Computação/UFSCar	Informática Programação de Computadores
Marcel Rodrigues Lopes Mestre em Engenharia Elétrica/USP	Física III Fundamentos de Engenharia e Segurança do Trabalho
Michele Eliza Cortazzo Menis Henrique Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos/UNESP	Processamento e Tecnologia de Alimentos Embalagens de Alimentos
Miriam Luisa Faria de Freitas Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos/UNESP	Fundamentos de Nutrição Gestão de Produção
Moacir Aparecido Rossi Mestrado em Engenharia Mecânica/USP	Associativismo e cooperativismo Empreendedorismo
Natália Righetti Rocha Trinca Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos/UNESP	Tratamento de Resíduos Industriais Tecnologia de Álcool e Açúcar
Ricardo dos Santos Camargo Doutor em Química/USP	Química Geral e Experimental
Solange Pereira Bergamaschi Sazima Mestre em Zoologia/UNESP	Biologia celular e molecular
Talita Maira Goss Milani Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos/UNESP	Introdução à Engenharia de Alimentos Análise Sensorial de Alimentos Tecnologia de Produtos Cárneos Desenvolvimento de Novos Produtos
Thiago da Silva Pereira Mazucato Mestre em Ciência Política/UFSCar	Metodologia da pesquisa e do trabalho científico Homem e Sociedade
Thiago Salem Pançonato Teixeira Doutor em Microbiologia /UNESP	Bioquímica Geral
Thiago Tagliatela Cobra Doutor em Educação Matemática/UNESP	Matemática-pré-cálculo Cálculo com Geometria Analítica Cálculo de Função com Várias Variáveis Equações Diferenciais
Tiago Carregari Polachini Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos/UNESP	Operações Unitárias I Operações Unitárias II Instalações Industriais
Valéria Garcia Pereira Doutora em Ciência de Alimentos/UEL/Londrina	Microbiologia Microbiologia de Alimentos Controle de Qualidade em Alimentos Higienização e Legislação Tecnologia de Leites e Derivados Biotecnologia
Wanderli Aparecido Bastos Doutor em Linguística e Língua Portuguesa/UNESP	Interpretação e Produção de Textos
Wellington Mamoro Umeda Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos/UNESP	Química de Alimentos Projeto Integrado Multidisciplinar I

O regime de trabalho dos docentes da FAFIPE é por hora/aula.

Classificação dos Docentes segundo a Deliberação CEE nº 145/2016

Titulação	Nº	Porcentagem
Mestres	09	36%
Doutores	16	64%
Total	14	100%

A titulação dos docentes apresentados atende ao que dispõe a Deliberação CEE nº 145/2016.

f) número de funcionários administrativos disponíveis para o Curso

Departamento	Funcionários	
Secretaria	4	
Financeiro	2	
Recursos Humanos	2	
Informática / Comunicação	2	
Biblioteca	2	
Laboratórios	Técnico	Auxiliar
Física	1	1
Química e Controle Ambiental	1	1

g) termo de compromisso referente à instalação do Curso

Os Termos de Compromisso constam de fls. 31 a 38 e foram assinados pelo Diretor da Instituição, Prof. Dr. Wanderli Aparecido Bastos e pelo Presidente da Fundação Educacional de Penápolis, Prof. Me. Cledivaldo Aparecido Donzelli.

1. plano de ampliação e atualização permanente do acervo de livros e de periódicos especializados na área de conhecimento do Curso (fls. 32)

A Fundação Educacional de Penápolis e a Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis assumem o compromisso de:

- adquirir cinco exemplares de cada título da bibliografia básica relacionada a cada disciplina do ementário, até o quarto semestre do curso, tão logo se obtenha a aprovação deste Projeto;
- ampliar o acervo bibliográfico na mesma proporção descrita acima, atendendo as demandas do referido curso no que diz respeito a sua integralização;
- executar a atualização permanente do acervo de livros e periódicos especializados na área do conhecimento do curso, conforme as solicitações encaminhadas pelo corpo docente e os apontamentos de especialistas dos Conselhos, sejam eles de classe ou Estadual de Educação.

2. novas edificações e instalações ou adaptações das existentes e descrição das serventias, quando necessárias; novos laboratórios e equipamentos ou ampliação dos existentes, quando necessários, destacando o número de computadores e formas de acesso a redes de informação; ampliação do corpo docente e de funcionários quando necessário (fls. 31)

A Fundação Educacional de Penápolis e a Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis assumem os compromissos listados abaixo, tão logo se obtenha a aprovação deste Projeto:

- fazer novas edificações e instalações ou adaptação dos laboratórios existentes;
- adquirir novos equipamentos e materiais;
- ampliar o corpo docente e de funcionários conforme necessário.

3. recursos financeiros previstos

O planejamento econômico-financeiro para o Curso consta do seu Projeto Pedagógico e também de fls. 39 a 42, onde a IES considerou: número de vagas, valor da mensalidade, valor da hora/aula média dos docentes, total de horas/aula por semestre, composição das receitas e despesas.

Da Comissão de Especialistas (fls. 29 a 30)

Conforme informado no Histórico, a Comissão de Especialistas analisou o Projeto do Curso por três vezes:

Na primeira análise, de fls. 10 a 14, os Especialistas propuseram que o Projeto Pedagógico deveria ser devolvido à IES para que os apontamentos e recomendações feitos fossem apreciadas por um profissional com competências e habilidades na área de Engenharia de Alimentos.

Na segunda análise, com o Projeto do Curso reelaborado, de fls. 21 a 23, os Especialistas consideraram adequadas a habilitação dos docentes já contratados e a infraestrutura, mas teceram recomendações quanto às disciplinas e ementas, sugerindo novamente que o Projeto retornasse à IES para adequações.

Na análise final, às fls. 29 e 30, os Especialistas foram de parecer **favorável à aprovação do Projeto do Curso**, pois consideraram que:

Notoriamente a Instituição buscou fazer as correções e adequações sugeridas por esta Comissão, algumas falhas pequenas ainda persistem, entretanto, são passíveis de serem sanadas, rapidamente. Entendemos que a instituição buscou a adequação e está trabalhando com o objetivo de atender as exigências apresentadas anteriormente.

A Assessoria Técnica deste Conselho elencou as medidas a serem tomadas pela FAFIPE, que devem ser verificadas na ocasião da Autorização de Funcionamento do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, conforme indicação dos Especialistas, incluindo as providências firmadas em termo de compromisso pela própria IES, que merecem atenção do Douto Relator:

- Aquisição de toda a bibliografia constante no ementário do Curso, conforme termo de compromisso para execução do plano de ampliação permanente do acervo de livros e periódicos especializados;

- Apresentação dos laboratórios específicos para o Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, conforme termo de compromisso;

- Atendimento das recomendações dos Especialistas feitas no Relatório Final, transcritas abaixo:

(...) No 2º semestre, ainda não consta na disciplina de Desenho técnico o conteúdo sobre autocad, embora apresentem referências bibliográficas para atendê-lo. (...) Algumas disciplinas ainda apresentam apenas 2 referências na literatura básica, o que deverá ser corrigido. A disciplina de Controle de Qualidade em Alimentos não apresenta uma literatura adequada ao conteúdo proposto, uma vez que consta controle estatístico e as referências não o contempla o que também, deverá ser corrigido.

Na alocação das disciplinas por blocos, vale acrescentar que algumas disciplinas da área de engenharia estão alocadas no bloco Específico de Tecnologia de Alimentos, a saber: Refrigeração Industrial, Biotecnologia, Instalações Industriais, Tratamento de Resíduos Industriais. Na página 30 do referido PP há a seguinte afirmação “É nesse núcleo, com base no equilíbrio dos conteúdos oferecidos, que se consolida o perfil tecnológico específico do aluno” – o perfil deve ser de um Engenheiro.

Em algumas disciplinas ainda pode-se verificar uma confusão entre “ementa” e “conteúdo programático”, o que deverá ser revisto.

2. CONCLUSÃO

2.1 Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE nº 142/2016, o Projeto do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis.

2.2 Salienda-se a necessidade de, na avaliação para autorização de funcionamento, serem revistos os aspectos apontados pelas Especialistas em relação à bibliografia e aos laboratórios específicos.

2.3 Para a autorização de funcionamento do Curso, a Instituição deverá solicitar a este Conselho, no prazo de um ano, com possibilidade de prorrogação por igual período, a visita de Especialistas às suas instalações para a verificação do cumprimento dos termos de compromisso e para a elaboração de Relatório circunstanciado, nos termos da Deliberação CEE nº 142/2016, reiterando-se que até essa aprovação a Instituição não poderá realizar processo seletivo para o Curso citado.

2.4 A presente aprovação tornar-se-á efetiva por ato próprio deste Conselho, após homologação deste Parecer pela Secretaria de Estado da Educação.

São Paulo, 24 de janeiro de 2019.

a) Consª Eliana Martorano Amaral
Relatora

3. DECISÃO DA CÂMARA

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

Presentes os Conselheiros Décio Lencioni Machado, Francisco de Assis Carvalho Arten, Guiomar Namó de Mello, Luís Carlos de Menezes, Marcos Sidnei Bassi, Roque Theóphilo Júnior e Rose Neubauer.

Sala da Câmara de Educação Superior, 30 de janeiro de 2019.

a) Consª Guiomar Namó de Mello
no exercício da presidência nos termos do
Art. 11 da Deliberação CEE nº 17/73

DELIBERAÇÃO PLENÁRIA

O CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO aprova, por unanimidade, a decisão da Câmara de Educação Superior, nos termos do Voto da Relatora.

Sala “Carlos Pasquale”, em 06 de fevereiro de 2019.

Cons. Hubert Alquéres
Presidente

PARECER CEE Nº 31/19 – Publicado no DOE em 07/02/19

Res SEE de 06/03/19, public. em 07/03/19

Portaria CEE GP nº 115/19, public. em 08/03/19

- Seção I - Página 28/

- Seção I - Página 29

- Seção I - Página 29