



## CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

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

PROCESSO CEE	115/2008 – Reatuado em 24/04/2014		
INTERESSADAS	Faculdades Adamantinenses Integradas / Adamantina		
ASSUNTO	Renovação do Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos		
RELATORA	Cons <sup>a</sup> Maria Elisa Ehrhardt Carbonari		
PARECER CEE	Nº 168/2015	CES “D”	Aprovado em 25/3/2015 Comunicado ao Pleno em 01/4/2015

### CONSELHO PLENO

#### 1. RELATÓRIO

##### 1.1 HISTÓRICO

O Diretor Geral das FAI - Faculdades Adamantinenses Integradas, encaminhou a este Conselho, pelo Ofício nº 185/13, protocolizado em 24/10/2013 e recebido pela AT em 25/04/2014, os documentos para Renovação do Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos, nos termos da Deliberação CEE Nº 99/2010.

Nos termos da norma em epígrafe, o pedido de renovação do reconhecimento de cursos de IES, jurisdicionadas ao CEE, deve ser acompanhado de Relatório Síntese.

Para emissão de parecer técnico, foi disponibilizado CD (*compact disc*) com arquivos eletrônicos, contendo dados previstos no art. 3º da Del. CEE nº 99/2010.

##### 1.2 APRECIÇÃO

#### Atos legais referentes ao Curso

Autorização de funcionamento: Portaria CEE/GP nº 37, de 05/07/2000, publicada no D.O.E. de 06/07/00.

Reconhecimento: Portaria CEE/GP nº 98, de 12/04/05, publicada no D.O.E. de 13/04/2005 (validade: 03 anos).

Reformulação da estrutura curricular: Parecer CEE nº 308/2005, de 31/08/05.

Renovação do Reconhecimento: Portaria CEE/GP nº 547, de 04/11/08, publicada no D.O.E. de 05/11/2008 (validade: 02 anos).

Ofício CEE/GP nº 188/2009 de 05/03/09 – Aprovação da estrutura curricular baseada nas Resoluções do CNE/CES nºs. 02 e 03/2007.

Renovação do Reconhecimento: Portaria CEE/GP nº 208, de 12/05/11, publicada no D.O.E. de 17/05/2011 (validade: 03 anos).

**Responsável pelo Curso:** Estevão Zilioli, possui o título de Doutor e ocupa o cargo de Coordenador do Curso.

### Dados Gerais

**Horários de Funcionamento:** diurno das 7h30min às 11h aos sábados

noturno das 19h20min às 22h50min de segunda a sexta-feira

**Duração da hora/aula:** 50 minutos.

**Carga horária total do Curso:** 3.600 horas.

**Número de vagas oferecidas, por período:** manhã: 50 vagas, por ano (semestre / ano);

noite: 50 vagas, por ano (semestre / ano).

**Tempo mínimo para integralização:** 08 semestres;

**Tempo máximo para integralização:** 12 semestres.

### Caracterização da infraestrutura física da Instituição reservada para o Curso

INSTALAÇÃO	QUANTIDADE	CAPACIDADE	OBSERVAÇÕES
Salas de aula	04	60 alunos	Campus II
Laboratórios	03	50 alunos por lab.	Campus I
Informática	04	50 alunos por lab.	Campus II
Informática	01	60 alunos	Campus II
Microscopia (I)	01	30 alunos	Campus II
Microscopia (II)	01	60 alunos	Campus II
Bioquímica (I)	01	40 alunos	Campus II
Bioquímica (II)	01	(preparo)	Campus II
Bioquímica (III)	01	60 alunos	Campus II
Física			
Análise Sensorial de Alimentos	01	10 alunos	Campus II
Análise Química de Alimentos			
Análise Microbiológica de Alimentos	01	40 alunos	Campus II
Operações Unitárias			
Hidráulica	01	10 alunos	Campus II
Laboratório de Técnicas	01	20 alunos	Campus II
Dietéticas e Tecnologia de Alimentos	01	20 alunos	Campus II
Alimentos	01	60 alunos	Campus II
Apoio			
Biblioteca central	01	1.100 m <sup>2</sup>	Campus II
Auditório	01	700 alunos	Campus II
Núcleo de Prática de Pesquisa	01	80,00m <sup>2</sup>	Campus I

A descrição da infraestrutura física e acadêmica pode ser observada no Projeto Pedagógico do Curso.

### Biblioteca

Tipo de acesso ao acervo	Livre
É específica para o Curso	não
Total de livros para o Curso (nº)	<b>1679</b> Títulos; <b>4010</b> Volumes
Periódicos	<b>16</b>
Videoteca / Multimídia	<b>03</b>
Teses	<b>02</b>
Outros	-

Acervo on-line: site [www.fai.com.br](http://www.fai.com.br)

**Corpo Docente**  
**Relação nominal**

<b>NOME</b>	<b>TITULAÇÃO ACADÊMICA</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>	<b>DISCIPLINA(S)</b>	<b>H/A SEMANAIS NA IES</b>
Alexandre Rodrigues Simões	Mestrado em Engenharia Química – UNICAMP	H	Fenômeno dos Transportes; Refrigeração; Processamento Térmico dos Alimentos; Operações Unitárias; Instalações Industriais e Instrumentação	28
Alexandre Teixeira de Souza	Pós-Doutorado em Engenharia Química – UEM –PR	H	Termodinâmica ; Resistência dos Materiais	38
Cintia Regina Rodrigues da Silva Carignatto	Doutorado em Microbiologia Aplicada – Inst. De Biociências Rio Claro –SP	H	Engenharia Bioquímica	04
Claudia Maria Garcia Lopes Molina	Especialista em Nutrição Clínica – UNIRP Rio Preto –SP		Nutrição	34
Denilson Burkert	Doutorado em Produção Animal Univ. Est. Norte Fluminense	H	Ciências do Ambiente: Ecologia	08
Edison Hitoshi Hirose	Mestrado em Agronomia – UNOESTE – SP	H	Química Orgânica e Experimental	08
Eduardo Machado da Silva	Mestrado em Ensino de Ciências e Educação Matemática – UEL PR	H	Estatística Experimental; Álgebra Linear	14
Eliana Cristina Generoso Konrad	Mestrado em Agronomia – UNESP	H	Tratamento de Resíduos Industriais	22
Estêvão Zilioli	Doutorado em Ciência de Alimentos - UNICAMP	H	Biologia; Microbiologia e Toxicologia de Alimentos; Higiene e Legislação de Alimentos; Análise de Alimentos; Bioquímica de Alimentos; Tecnologia de Frutas e Hortaliças; Controle de Qualidade	33
Fernando Takayuki Nakayama	Doutorado em Agronomia – Fac. Eng. Ilha Solteira –SP		Química Geral e Experimental; Tecnologia de Cereais	20
Francisco Lupo Filho	Especialista em Ciências Sociais Aplicadas – Fund. Amando A. Penteado	H	Tecnologia de Produtos Origem Animal; Fundamentos de Engenharia de Alimentos; Planejamento e Projeto da Indústria de Alimentos	12
Francisco Regis Zago de Oliveira	Mestrado em Administração – PUC SP	H	Física Geral e Experimental ; Mecânica Geral	30
Geraldo Elvio Balestrierio	Doutorado em Hist. Econômica – USP		Economia e Administração na Indústria de Alimentos	12
José Luis Duarte	Especialista em	H	Cálculo Numérico	08

	Matemática – UNESP			
Maria Lucia Tiveron Rodrigues	Mestrado em Ciências Farmacêuticas – Univ. São Francisco	H	Ética e Legislação Profissional	10
Raquel de Cassia Pereira	Graduada em Eng. de Alimentos – FAI Adamantina SP	H	Tecnologia de Leite e Derivados; Acondicionamento e Embalagem; Química Inorgânica e Experimental; Físico-química	08
Ricardo Fiorino Llorca	Especialista em Gestão e Marketing – Fac. Osvaldo Cruz	H	Operações Unitárias; Tratamento de Resíduos Industriais	24
Sergio Genaro	Graduado em Artes Plásticas – C.U. Belas Artes – SP	H	Desenho Técnico	22
Simone Leite Andrade	Mestrado em Matemática – UFSCAR SP	H	Calculo Diferencial e Integral ; Geometria Analítica	34
Soraya Stefani Butarelo	Mestrado em Ciência de Alimentos – UEL PR	H	Química Analítica Quantitativa; Química Analítica Qualitativa; Físico-química; Química Inorgânica e Experimental	40
Vagner Amado Belo de Oliveira	Doutorado em Agronomia – UEL PR	H	Matérias Primas Agropecuárias; Princípio de Tecnologia de Alimentos	40
Vinícius D’Arcádia Cruz	Doutorado em Ciências Biológicas – UNESP	H	Bioquímica Geral; Análise Instrumental; Química de Alimentos; Análise Sensorial	12
Wendel Cleber Soares	Doutorado em Eng. Elétrica – UNESP	H	Eletrotécnica	20

A Instituição possui Plano de Carreira do Magistério de Ensino Superior, aprovado pela Lei Complementar nº 14, de 26/03/99, do Município de Adamantina. Os *Curricula vitae* podem ser consultados na plataforma Lattes do CNPq.

### Docentes segundo a titulação para Cursos de Bacharelado e/ou de Licenciatura (Atendimento à Deliberação CEE nº 55/06)

TITULAÇÃO	Nº	%
Graduados	02	9
Especialistas	04	17
Mestres	08	35
Doutores e Pós-doutores	09	39
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	<b>100</b>

### Corpo técnico disponível para o Curso

TIPO	QUANTIDADE
Diretoria Administrativa	01 Diretor Administrativo 02 Administradores de Manutenção 01 Encarregado de Departamento de Pessoal
Diretoria Acadêmica	01 Diretora Acadêmica 01 Secretária Acadêmica 01 Encarregada de Expediente
Diretoria Financeira	01 Diretor Financeiro 01 Encarregada de Tesouraria 03 Caixas de Faculdade 01 Encarregado de Compras 01 Almoxarife
Diretoria Jurídica	01 Diretor Jurídico 01 Advogado
Laboratórios de Informática	02 Técnicos em informática 07 Auxiliares de computação
Núcleo de Prática de Pesquisa	01 Docente 01 Estagiário 01 Auxiliar de Computação
Biblioteca	01 Bibliotecária 01 Auxiliar de Bibliotecário 01 Estagiário 02 Escriturários
Secretaria do Curso	01 Escriturário
Laboratórios específicos	01 Encarregado de laboratório 02 Técnicos de laboratório 08 Auxiliares de laboratório 11 Estagiários

### Demanda do Curso no último processo seletivo, desde a autorização (últimos 5 anos)

PERÍODO	VAGAS			CANDIDATOS			RELAÇÃO CANDIDATO/VAGA		
	Manhã	Tarde	Noite	Manhã	Tarde	Noite	Manhã	Tarde	Noite
2011	50		50	05		78	0,10		1,56
2012	50		50	08		54	0,16		1,08
2013	50		50	06		54	0,12		1,08

### Demonstrativo de alunos matriculados e formados no Curso desde o último reconhecimento, por semestre

PERÍODO	MATRICULADOS									EGRESSOS		
	Ingressantes			Demais séries			Total			Manhã	Tarde	Noite
	Manhã	Tarde	Noite	Manhã	Tarde	Noite	Manhã	Tarde	Noite			
2011-1º sem.	-		46	-		98	-		144	-		01
2011-2º sem.	-		-	-		121	-		121	-		21
2012-1º sem.	-		40	-		98	-		138	-		01
2012-2º sem.	-		-	-		111	-		111	-		30
2013-1º sem.	-		34	-		72	-		106	-		04
2013-2º sem.	-		-	-		84	-		84	-		-

### Matriz Curricular em vigor, com carga horária total de 3.600 horas

SEMESTRE	DISCIPLINA	C/H SEMESTRAL	C/H SEMANAL
1º	Atividades Complementares I	50	-
	Biologia	36	2
	Cálculo Diferencial e Integral I	72	4
	Estatística Experimental	72	4
	Física Geral e Experimental I	72	4
	Geometria Analítica	36	2
	Química Geral e Experimental	72	4
	Química Inorgânica e Experimental	72	4
2º	Álgebra Linear	36	2
	Atividades Complementares II	50	-
	Cálculo Diferencial e Integral II	72	4
	Ciências do Ambiente: Ecologia	36	2
	Física Geral e Experimental II	72	4
	Mecânica Geral	36	2
	Princípios de Tecnologia de Alimentos	72	4
	Química Analítica Qualitativa	36	2
	Química Orgânica e Experimental I	72	4
3º	Atividades Complementares III	50	-
	Bioquímica Geral	72	4
	Cálculo Numérico	36	2
	Desenho Técnico	72	4
	Físico-Química i	72	4
	Química Analítica Quantitativa	72	4
	Química Orgânica e Experimental II	72	4
	Termodinâmica I	36	2
4º	Atividades Complementares IV	50	-
	Bioquímica de Alimentos	72	4
	Físico-Química II	72	4
	Fundamentos de Engenharia de Alimentos	72	4
	Nutrição	36	2
	Processamento Térmico dos Alimentos	36	2
	Química de Alimentos	72	4
	Resistência dos Materiais	36	2
	Termodinâmica II	36	2
5º	Análise de Alimentos	72	4
	Análise Instrumental	72	4
	Atividades Complementares V	50	-
	Fenômeno dos Transportes	72	4
	Matérias Primas Agropecuárias	72	4
	Microbiologia e Toxicologia de Alimentos I	72	4
	Operações Unitárias I	72	4
6º	Análise Sensorial	72	4
	Atividades Complementares VI	50	-
	Eletrotécnica	36	2
	Higiene e Legislação de Alimentos	36	2
	Microbiologia e Toxicologia de Alimentos II	72	4
	Operações Unitárias II	72	4
	Tecnologia de Cereais	72	4
	Tecnologia de Leite e Derivados	72	4
7º	Controle de Qualidade I	36	2
	Economia e Administração de Indústria de Alimentos	36	2
	Estágio Supervisionado I	210	-

	Ética e Legislação Profissional	36	2
	Operações Unitárias III	72	4
	Refrigeração	36	2
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	72	4
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	72	4
	Trabalho de Conclusão de Curso I	36	2
	Tratamento de Resíduos Industriais I	36	2
8º	Acondicionamento e Embalagem	72	4
	Controle de Qualidade II	36	2
	Engenharia Bioquímica	72	4
	Estágio Supervisionado II	210	-
	Instalações Industriais e Instrumentação	72	4
	Planejamento e Projeto da Indústria de Alimentos	72	4
	Trabalho de Conclusão de Curso II	72	4
	Tratamento de Resíduos Industriais II	36	2

A matriz curricular em vigor, para o Curso de Engenharia de Alimentos, atende:

- a) à Resolução CNE/CES nº 2/2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial (carga horária mínima de 3.600 horas e tempo mínimo de integralização em 5 anos).**

O Curso da IES é oferecido com 3.600 horas.

Em relação ao tempo de integralização do Curso (8 semestres = 4 anos), a Instituição atende ao disposto no Inciso IV do Art. 2º da Resolução CNE-CES nº 2/2007, que diz “IV - a integralização distinta das desenhadas nos cenários apresentados nesta Resolução poderá ser praticada desde que o Projeto Pedagógico justifique sua adequação”.

No Projeto Pedagógico estão registradas as seguintes informações sobre a duração do Curso em 4 anos:

*“Inicialmente previsto para ter duração de cinco anos (as primeiras turmas formaram-se em cinco anos), o Curso de Engenharia de Alimentos foi reestruturado em 2006, passando a ser oferecido em quatro anos. Foram diversas as razões para a diminuição do tempo para integralização dos créditos necessários à formação do profissional, destacando-se, principalmente: a) A baixa procura pelo Curso em sua fase de implantação, em razão do ineditismo dos estudos da área de Engenharia de Alimentos na região e mesmo em razão da falta de cultura de engenharia na região (fenômeno este verificado em termos de Brasil, haja vista o pequeno número de cursos de engenharia encontrados no país); b) A renda familiar mais baixa apresentada na região de Adamantina, algo que pode ser visto nos indicadores mais recentes para a região. A concentração do Curso em quatro anos diz respeito à perspectiva de ampliar o volume de atividades em tempo menor, diminuindo os gastos das famílias; c) A necessidade de alternativas para consolidar um Curso de grande importância estratégica, sobretudo em região de concentração de indústrias de alimentos, como ocorre no Oeste do Estado de São Paulo. Trata-se de um dos únicos cursos de Engenharia de Alimentos do Oeste Paulista. As dificuldades citadas resultaram em procura bastante diminuta, exigindo da Instituição uma resposta rápida, menos para sustentar financeiramente a existência do próprio curso, e mais para consolidar o Curso de Engenharia de Alimentos, algo percebido pela FAI como uma necessidade para o desenvolvimento regional. Basta lembrar que a primeira turma de alunos (iniciada em 2002) formou apenas uma aluna (dois alunos iniciaram o percurso). A segunda turma formou outros três estudantes. Em 2006, ano em que se propuseram mudanças na estrutura do Curso, apenas quatro alunos tinham sido formados (desde 2002). Tomando-se o referido quadro, a estrutura curricular definida a partir de 2006 levou em conta a preservação da estrutura anterior, adaptada apenas a um cenário de quatro anos como tempo mínimo para a integralização do curso. Buscando atender as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia e às Resoluções do CNE/CES nº 02/07 e nº 03/07, houve nova adequação*

curricular para o curso aos alunos ingressantes a partir de 2009. Houve adequação no Projeto Pedagógico do curso e na estrutura curricular, em atendimento às Resoluções acima citadas, mantendo-se a integralização mínima do curso em 08(oito) semestres letivos, em um total de 3.600 horas, assim distribuídas: 2.880 horas para os conteúdos de formação básica e profissionalizante; 420 horas direcionadas aos estágios supervisionados e 300 horas para o desenvolvimento de atividades complementares. Embora a Resolução CNE/CES nº 02/07, art. 2º, inciso III, “d”, fixa a carga horária mínima para os cursos de Engenharias em 3.600 horas, integralizadas em, no mínimo, 5 anos, ao mesmo tempo assinala, em seu artigo 2º, inciso IV, que **“a integralização distinta das desenhadas nos cenários apresentados nesta Resolução poderá ser praticada desde que o Projeto Pedagógico justifique sua adequação”**. Desta forma, justificou-se a integralização mínima, mantendo-se 08(oito) semestres letivos para a nova proposta curricular do curso, oferecido em 200 (duzentos) dias letivos anuais, nos períodos matutino e noturno. Ressalta-se que a carga horária relativa às disciplinas (2880h), é oferecida no período noturno ou diurno. As atividades extracurriculares (estágios com 420 horas e atividades complementares com 300 horas) são oferecidas fora do horário fixado para as disciplinas de sala de aula. A Disciplina Trabalho de Curso (90h), em virtude da sua natureza dinâmica, é oferecida em parte no horário normal de aulas, com horários de orientação e atividades laboratoriais e em parte fora do período reservado as disciplinas curriculares, com disponibilização da estrutura da faculdade para pesquisas bibliográficas, tratamento estatístico e discussão dos resultados. A flexibilização da disciplina tende a promover um melhor aproveitamento dos estudos dos alunos porque terão melhores condições do exercício da prática científica que resultará na apresentação do trabalho de curso. Assim, as adequações propostas e aprovadas pelo Conselho Estadual de Educação, não alteraram a grade curricular em si, mas apenas a disposição das disciplinas no decorrer do curso. O não prejuízo na formação dos alunos tem sido reforçado com aprovações em cursos de pós-graduação Stricto Sensu e em processos seletivos de Trainee em grandes empresas, além do conceito 3,0 no ENADE (considerada como suficiente pelo MEC) obtida pelos formandos do ano de 2011. A inclusão das Atividades Complementares apresentou-se como importante ferramenta no processo de ensino-aprendizagem à medida que proporciona ao aluno que diversos eventos e trabalhos sejam estimulados ao longo do curso, de maneira a inseri-lo na vivência da pesquisa e das rotinas do meio laboratorial e produtivo. A proposta é a de estimular a pesquisa, por meio do incentivo à iniciação científica, e também a de preparar a passagem do aluno para o mercado de trabalho. São consideradas como atividades complementares participação em congressos, fóruns, seminários; cursos de extensão, palestras, oficinas, mini cursos, visitas técnicas, estágios extracurriculares, entre outros”.

- b) a Resolução CNE/CES nº 3/2007, que dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências.

O Curso da IES é ministrado com 3.600 horas-relógio (60 minutos), conforme demonstrado no quadro a seguir:

ESPECIFICAÇÃO	HORAS-AULA (50 minutos)	HORAS-RELÓGIO (60 minutos)
Disciplinas	3.456	2.880
Atividades Complementares	---	300
Estágio Supervisionado	---	420
<b>TOTAL</b>		<b>3.600</b>

- c) à Resolução CNE/CES nº 11/2002 que instituiu as Diretrizes Curriculares para os Cursos de Engenharia, conforme quadro a seguir:

Conteúdos de Formação Básica	<b>Disciplinas</b> Cálculo Diferencial e Integral Geometria Analítica Álgebra Linear
------------------------------	---

	<p>Cálculo Numérico Estatística Experimental Física Geral e Experimental Química Geral e Experimental Bioquímica Geral Mecânica Geral Desenho Técnico Eletrotécnica Resistência dos Materiais Fenômeno dos Transportes Biologia</p>
Conteúdos de Formação Geral	<p>Ética e Legislação Profissional Economia e Administração na Indústria de Alimentos Ciências do Ambiente: Ecologia Nutrição</p>
Conteúdos de Formação Profissional Geral	<p>Química Analítica Qualitativa Química Analítica Quantitativa Química Orgânica e Experimental Química Inorgânica e Experimental Termodinâmica Físico-química Acondicionamento e Embalagem Instalações Industriais e Instrumentação Refrigeração Tratamento de Resíduos Industriais Operações Unitárias Engenharia Bioquímica Fundamentos de Engenharia de Alimentos Planejamento e Projeto da Indústria de Alimentos</p>
Conteúdos de Formação Profissional Específica	<p>Química de Alimentos Análise de Alimentos Análise Sensorial Análise Instrumental Processamento Térmico dos Alimentos Bioquímica de Alimentos Microbiologia e Toxicologia de Alimentos Higiene e Legislação de Alimentos Matérias-Primas Agropecuárias Tecnologia de Produtos de Origem Animal Tecnologia de Frutas e Hortaliças Tecnologia de Cereais Tecnologia de Leite e Derivados Controle de Qualidade Princípios de Tecnologia de Alimentos Trabalho de Conclusão de Curso</p>
Conteúdos de Formação Prática	<p>Estágio Supervisionado Atividades Complementares</p>

<b>DEMONSTRATIVO DA CARGA HORÁRIA</b>	
Conteúdos de Formação Básica	900 Horas/aula
Conteúdos de Formação Geral	144 Horas/aula
Conteúdos de Formação Profissional	2.412 Horas/aula
<b>Total Geral (Horas/Aula = 50 min.)</b>	<b>3.456</b>
<b>Sub-Total (Horas/relógio)</b>	<b>2.880</b>
Atividades Complementares	300 Horas
Estágio Curricular Supervisionado	420 Horas
<b>Total Geral (Horas/relógio)</b>	<b>3.600</b>

## Da Comissão de Especialistas

Após visita *in loco*, a Comissão de Especialistas emitiu o seguinte parecer: “**NÃO RENOVAR O RECONHECIMENTO ENQUANTO NÃO FOREM SANADAS AS DEFICIÊNCIAS APONTADAS:** 1. Baixar imediatamente em Diligência e exigir que o Curso faça as modificações que foram compromissadas com o CEE e geraram o Parecer CEE 123/11, publicado no D.O.E. em 14/04/2011, elencadas no item 3, necessárias e urgentes para formar ENGENHEIRO DE ALIMENTO; 2. Que o processo seletivo para docentes, seja divulgado amplamente, para que se consigam no mínimo, três engenheiros de alimentos, especialistas, mestres ou doutores, para nortear o curso; 3. Que os docentes cuja formação não apresenta ADERÊNCIA, sejam substituídos na respectiva disciplina e remanejados para outros cursos da FAI, nos quais possam mostrar sua competência”.

Em 26 de agosto de 2014, pelo Ofício CES nº 367/2014, foi aberta diligência e encaminhado a Instituição o Relatório da Comissão de Especialista, para ciência e manifestação. Em 08 de outubro de 2014 foi encaminhado à IES o Ofício CES nº 460/2014 reiterando a diligência instaurada pelo Ofício 367/2014. Em resposta à diligência a Instituição encaminhou relatório anexado aos autos, de páginas 29 a 84, que foi encaminhado aos Especialistas para manifestação.

No novo Relatório, a Instituição apresentou as seguintes informações importantes:

1. **Proposta de Nova Matriz Curricular** – a IES informou que ainda não foi possível a oferta do Curso em 5 (cinco) anos, por conta da sua baixa procura. Mesmo assim, apresentou para análise uma nova Matriz Curricular, com 5 (cinco) anos de duração, para alunos ingressantes a partir de 2016. A nova matriz está transcrita a seguir:

SEMESTRE	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA			
		Semestral	Teórica	Prática	Semanal
1º	Atividades Complementares I	50	-	-	-
	Princípios da Tecnologia de Alimentos	80	50	30	4
	Microbiologia Básica	40	25	15	2
	Cálculo Diferencial e Integral I	80	80	-	4
	Geometria Analítica	80	80	-	4
	Química Geral e Experimental	80	60	20	4
	Metodologia Científica e Tecnológica	40	20	20	2
	<b>Total</b>	<b>450</b>	<b>315</b>	<b>85</b>	<b>20</b>
2º	Atividades Complementares II	50	-	-	-
	Álgebra Linear	80	80	-	4
	Cálculo Diferencial e Integral II	80	80	-	4
	Desenho Técnico	80	40	40	4
	Física Geral e Experimental I	80	60	20	4
	Química Inorgânica e Experimental	80	50	30	4
	<b>Total</b>	<b>450</b>	<b>310</b>	<b>90</b>	<b>20</b>
3º	Atividades Complementares III	50	-	-	-
	Cálculo Diferencial e Integral III	40	40	-	2
	Estatística	80	60	20	4
	Física Geral e Experimental II	80	60	20	4
	Química Analítica Qualitativa	40	25	15	2
	Química Orgânica e Experimental I	80	60	20	4
	Cálculo Numérico	80	60	20	4
<b>Total</b>	<b>450</b>	<b>305</b>	<b>95</b>	<b>20</b>	
4º	Atividades Complementares IV	50	-	-	-
	Fundamentos da Engenharia de Alimentos	80	80	-	4
	Físico-Química I	80	50	30	4
	Química Orgânica e Experimental II	80	60	20	4
	Química Analítica Quantitativa	80	50	30	4
	Resistência dos Materiais	40	30	10	2
	Mecânica Geral	40	30	10	2
<b>Total</b>	<b>450</b>	<b>300</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	
5º	Química de Alimentos	80	50	30	4
	Fenômenos de Transportes I	40	40	-	2
	Físico-Química II	80	50	30	4

	Termodinâmica I	40	40	-	2
	Microbiologia de Alimentos I	80	60	20	4
	Bioquímica Geral	80	65	15	4
	<b>Total</b>	<b>400</b>	<b>305</b>	<b>95</b>	<b>20</b>
6º	Análise de Alimentos	80	40	40	4
	Fenômenos de Transportes II	40	30	10	2
	Termodinâmica II	40	30	10	2
	Microbiologia de Alimentos II	80	50	30	4
	Matérias-Primas Agropecuárias	80	50	30	4
	Toxicologia de Alimentos	40	30	10	2
	Fundamentos da Nutrição	40	40	-	2
	<b>Total</b>	<b>400</b>	<b>270</b>	<b>130</b>	<b>20</b>
7º	Eletrotécnica	40	30	10	2
	Análise Instrumental	80	40	40	4
	Operações Unitárias I	80	60	20	4
	Tecnologia de Leite e Derivados	80	50	30	4
	Bioquímica de Alimentos	80	60	20	4
	Higiene e Legislação de Alimentos	40	25	15	2
	<b>Total</b>	<b>400</b>	<b>265</b>	<b>135</b>	<b>20</b>
8º	Economia e Administração	40	40	-	2
	Operações Unitárias II	80	60	20	4
	Tecnologia de Cereais e Grãos	80	50	30	4
	Análise Sensorial	80	50	30	4
	Automação Industrial e Instrumentação	80	50	30	4
	Processamento Térmico de Alimentos	40	30	10	2
	<b>Total</b>	<b>400</b>	<b>280</b>	<b>120</b>	<b>20</b>
9º	Estágio Supervisionado I	100	-	-	-
	Trabalho de Conclusão de Curso I	75	-	-	-
	Operações Unitárias III	80	60	20	4
	Tecnologia de Produtos Cárneos, Mel e Ovos	80	50	30	4
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	80	50	30	4
	Ética e Legislação Profissional	40	40	-	2
	Planejamento, Desenvolvimento e Marketing de Alimentos	80	40	40	4
	Refrigeração	40	30	10	2
<b>Total</b>	<b>575</b>	<b>270</b>	<b>130</b>	<b>20</b>	
10º	Estágio Supervisionado II	100	-	-	-
	Trabalho de Conclusão de Curso II	75	-	-	-
	Embalagem e Acondicionamento de Alimentos	80	60	20	4
	Controle de Qualidade	80	50	30	4
	Planejamento e Projetos Industriais	80	40	40	4
	Tratamento de Resíduos Industriais	80	60	20	4
	Engenharia Bioquímica	80	60	20	4
	<b>Total</b>	<b>575</b>	<b>270</b>	<b>130</b>	<b>20</b>

### Resumo da Carga Horária

ESPECIFICAÇÃO	CARGA HORÁRIA	
	H/A	H/RELÓGIO
Aulas Teóricas	2.890	2.408
Aulas Práticas	1.110	925
<b>Total</b>	<b>4.000</b>	<b>3.333</b>
Estágio Supervisionado	---	200
Trabalho de Conclusão de Curso	---	150
Atividades Complementares	---	200
<b>TOTAL GERAL</b>		<b>3.883</b>

A Instituição apresentou o Ementário com a bibliografia básica e a bibliografia complementar das disciplinas curriculares.

A nova matriz proposta também atende à legislação pertinente em vigor.

2. **Corpo Docente** – a Instituição informou que para o final de 2014 está prevista a publicação de Edital para abertura de vagas para docentes com Graduação em Engenharia de Alimentos. A Instituição apresentou justificativas para os casos de docentes em que a Comissão de Especialistas apontou como não apresentarem aderência às disciplinas que ministram no Curso (Professores das disciplinas de Eletrotécnica e Resistência dos Materiais; Nutrição; Bioquímica de Alimentos; Química Orgânica e Experimental).

Porém, em resposta a Comissão de Especialistas manteve o parecer de não renovação do reconhecimento enquanto não forem sanadas as deficiências apontadas.

## **DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES ADICIONAIS ENCAMINHADOS PELA IES**

Em 09/02/2015, a Instituição encaminhou a este Conselho Ofício com a seguinte documentação comprobatória:

- a) de contratação de dois docentes Engenheiro de Alimentos, com titulação de Mestrado;
- b) de aquisição de 80 régua e mesas de desenho técnico para o Laboratório de Desenho Técnico apropriado ao aprendizado dos alunos do Curso.

## **2. CONCLUSÃO**

**2.1** Aprova-se, nos termos da Deliberação CEE nº 99/2010, o pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos, oferecido pelas Faculdades Adamantinenses Integradas – FAI, por três anos.

**2.2** A Instituição deverá observar as recomendações da Comissão de Especialistas, visando a melhor formação do Engenheiro de Alimentos.

**2.3** Convalidam-se os atos escolares praticados no período em que o Curso permaneceu sem reconhecimento.

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

São Paulo, 11 de março de 2015.

**a) Cons<sup>a</sup> Maria Elisa Ehrhardt Carbonari**

Relatora

### 3. DECISÃO DA CÂMARA

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

O Conselheiro Márcio Cardim absteve-se de votar.

Presentes os Conselheiros: Bernardete Angelina Gatti, João Cardoso Palma Filho, Márcio Cardim, Maria Cristina Barbosa Storopoli, Maria Elisa Ehrhardt Carbonari, Maria Helena Guimarães de Castro, Mário Vedovello Filho, Nina Beatriz Stocco Ranieri e Rose Neubauer.

Sala da Câmara de Educação Superior, em 11 de março de 2015.

**a) Consª Maria Helena Guimarães de Castro**  
Vice-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 01 de abril de 2015.

**Cons. Francisco José Carbonari**  
Presidente

PARECER CEE Nº 168/15 – Publicado no DOE em 02/4/2015 - Seção I - Página 46

Res SEE de 06/4/15, public. em 07/4/15 - Seção I - Página 25

Portaria CEE GP nº 141/15, public. em 07/4/15 - Seção I - Página 33