



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

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

PROCESSO CEE	115/2008 – Reautuado em 27/11/2017		
INTERESSADO	Centro Universitário de Adamantina		
ASSUNTO	Renovação do Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos		
RELATORA	Consª Eliana Martorano Amaral		
PARECER CEE	Nº 181/2018	CES “D”	Aprovado em 02/5/2018 Comunicado ao Pleno em 09/5/2018

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

O Reitor do Centro Universitário de Adamantina encaminha a este Conselho pelo Ofício nº 177/17, protocolado em 22/11/17, pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos, nos termos da Deliberação CEE nº 142/2016 – fls. 278.

Foram designados os Especialistas Doutores Daniela Helena Pelegrine Guimarães e Elias de Souza Monteiro Filho, para emissão de Relatório circunstanciado sobre o Curso, nos termos da Portaria CEE/GP nº 642/17 – fls. 281.

1.2 APRECIÇÃO

Com base na Deliberação CEE nº 142/2016, nos dados do Relatório Síntese e no Relatório da Comissão de Especialistas, passamos à análise dos autos.

Atos Legais

A última Renovação do Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos foi aprovada pelo Parecer CEE nº 168/15, que gerou a Portaria CEE/GP nº 141/15, publicada no DOE de 08/4/15, pelo prazo de três anos.

Responsável pelo Curso: Estevão Zilioli, Doutor em Ciência de Alimentos, pela UNICAMP, ocupa o cargo de Docente e Coordenador do Curso.

Dados Gerais

Horários de Funcionamento: noturno - das 19h20min às 22h50min de segunda a sexta-feira, e aos sábados das 7h30min às 11h.

Duração da hora/aula: 50 minutos.

Carga horária total do Curso: 3.883 horas.

Número de vagas oferecidas por período: manhã: 50 vagas e noturno 50 vagas, por ano.

Tempo para integralização: mínimo de 10 semestres e máximo de 16 semestres.

Caracterização da Infraestrutura Física da Instituição reservada para o Curso

Instalação	Quantidade	Capacidade	Observações
Salas de aula	05	60 alunos	Campus II
Laboratórios			
Informática	04	50 alunos por lab.	Campus I
Informática	05	50 alunos por lab.	Campus II
Microscopia (I)	01	60 alunos	Campus II
Microscopia (II)	01	30 alunos	Campus II
Bioquímica (I)	01	60 alunos	Campus II
Bioquímica (II)	01	40 alunos	Campus II
Bioquímica (III)	01	(preparo)	Campus II
Física	01	60 alunos	Campus II
Análise Sensorial de Alimentos	01	10 alunos	Campus II
Análise Química de Alimentos	01	40 alunos	Campus II
Análise Microbiológica de Alimentos	01	10 alunos	Campus II
Operações Unitárias	01	20 alunos	Campus II
Hidráulica	01	20 alunos	Campus II
Laboratório de Técnicas Dietéticas e Tecnologia de Alimentos	01	60 alunos	Campus II
Apoio			
Biblioteca central	01	1.100 m ²	Campus II
Auditório	01	700 alunos	Campus II
Núcleo de Prática de Pesquisa	01	80,00m ²	Campus I

Biblioteca

Tipo de acesso ao acervo	Livre
É específica para o Curso	não
Total de livros para o Curso (nº)	1679 Títulos; 4010 volumes
Periódicos	16
Videoteca / Multimídia	74
Teses	02
Outros	202

Acervo disponível no site www.fai.com.br.

Corpo Docente

Nome	Titulação Acadêmica	R.T.	Disciplina(s)
Alexandre Rodrigues Simões	Mestrado em Engenharia Química – UNICAMP	H	Fenômenos de Transportes Processamento Térmico de Alimentos
Anirene Galvão Tavares Pereira Ito	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - USP	H	Estatística Fundamentos de Engenharia de Alimentos Análise de Alimentos Tecnologia de Leite Tecnologia de Cereais Refrigeração
Denilson Burkert	Doutorado em Produção Animal Univ. Est. Norte Fluminense	H	Tratamento de Resíduos Industriais
Edison Hitoshi Hirose	Mestrado em Agronomia – UNOESTE – SP	H	Físico-química
Estêvão Zilioli	Doutorado em Ciência de Alimentos - UNICAMP	H	Microbiologia Básica Higiene e Legislação de Alimentos Toxicologia de Alimentos

			Tecnologia de Frutas e Hortaliças Controle de Qualidade
Jaqueline Haddad Machado	Doutorado em Aquicultura – UNESP	H	Ética e Legislação Profissional
João Paulo Gelamos	Mestrado em Química - UNESP	H	Química Analítica Qualitativa Termodinâmica
João Rafael de Moraes Cini	Mestrado em Bioenergia - UEL	H	Química Analítica Quantitativa Análise Instrumental Bioquímica Geral
José Luis Duarte	Mestrado em Matemática – UNESP	H	Física Geral e Experimental
Josiane Lourencetti	Mestrado em Engenharia Civil – UNESP	H	Resistência dos Materiais Eletrônica
Lilian Fortuna Clara Fabiani	Mestrado em Ciências da Educação na Universidad San Carlos	H	Cálculo Diferencial e Integral
Márcia Zilioli Bellini	Doutorado em Engenharia Química – Unicamp	H	Operações Unitárias Engenharia Bioquímica
Miriam Ghedini Garcia Lopes	Doutorado em Nutrição – Unifesp / EPM	H	Nutrição
Raquel de Cassia Pereira	Mestrado (Doutoranda) em Ciência Animal – UNESP	H	Microbiologia de Alimentos Análise Sensorial Embalagem e Acondicionamentos de Alimentos Tecnologia de Produtos Cárneos
Roberto Kiyoshi Ito	Especialização Administração Pública e Gestão de Cidades – Uniderp	H	Mecânica Geral Planejamento e Projetos Industriais
Rogério Buchala	Mestrado em Agronomia – UNESP	H	Economia e Administração
Simone Leite Andrade	Mestrado em Matemática – UFSCAR SP	H	Geometria Analítica Cálculo Numérico
Soraya Stefani Butarelo	Mestrado em Ciência de Alimentos – UEL	H	Química Geral e Experimental Química Inorgânica e Experimental Química de Alimentos
Tiago Breve da Silva	Doutorado em Química Inorgânica e Analítica - USP	H	Química Orgânica e Experimental
Vagner Amado Belo de Oliveira	Doutorado em Agronomia – UEL	H	Matérias Primas Agropecuárias Princípios de Tecnologia de Alimentos

Docentes segundo a Titulação Deliberação CEE nº 145/16

TITULAÇÃO	Nº	%
Especialista	01	5,2
Mestres	11	57,8
Doutores	07	36,8
TOTAL	19	100

Dos professores com título de Doutor, 01 possui pós-doutoramento.

Eletrotécnica						40-2				40
Fenômenos de Transportes				40-2	40-2					80
Química Inorgânica e Experimental		80-4								80
Análise Instrumental						80-4				80
Economia e Administração							40-2			40
Conteúdos de Formação Profissional										
Bioquímica Geral					80-4					80
Resistência dos Materiais				40-2						40
Química Analítica Qualitativa			40-2							40
Química Analítica Quantitativa				80-4						80
Química Orgânica e Experimental			80-4	80-4						160
Termodinâmica					40-2	40-2				80
Físico-Química				80-4	80-4					160
Microbiologia Básica	40-2									40
Química de Alimentos					80-4					80
Controle de Qualidade									80-4	80
Princípios de Tecnologia de Alimentos	80-4									80
Operações Unitárias						80-4	80-4	80-4		240
Conteúdos de Formação Específica										
Ética e Legislação Profissional								40-2		40
Embalagem e acondicionamento de alimentos									80-4	80
Automação Industrial e Instrumentação							80-4			80
Refrigeração								40-2		40
Tratamento de Resíduos Industriais									80-4	80
Engenharia Bioquímica									80-4	80
Fundamentos da Engenharia de Alimentos				80-4						80
Planejamento e Projetos Industriais									80-4	80
Fundamentos da Nutrição						40-2				40
Análise de Alimentos						80-4				80
Análise Sensorial							80-4			80
Processamento Térmico de Alimentos							40-2			40
Higiene e Legislação de Alimentos						40-2				40
Bioquímica de Alimentos						80-4				80
Matérias Primas Agropecuárias						80-4				80
Tecnologia de Produtos Cárneos, Mel e Ovos								80-4		80
Tecnologia de Frutas e Hortaliças								80-4		80
Tecnologia de Cereais e Grãos							80-4			80
Tecnologia de Leite e Derivados						80-4				80

Microbiologia de Alimentos					80-4	80-4					160
Toxicologia de Alimentos						40-2					40
Planejamento, Desenvolvimento e Marketing de Alimentos									80-4		80
Conteúdos de Formação Prática em horas relógio											
Estágio Supervisionado									100	100	200
Trabalho de Conclusão de Curso									75	75	150
Atividades Complementares	50	50	50	50							200

Resumo da Carga Horária

Demonstrativo da CH	H/A	Horas
Conteúdos de Formação Básica	1240	1033
Conteúdos de Formação Profissional	1160	967
Conteúdos de Formação Específica	1600	1333
Conteúdos de Formação Prática	-	550
Total Geral	-	3883

A estrutura curricular do Curso de Engenharia de Alimentos atende à Resolução CNE/CES nº 3/2007, que dispõe sobre conceito hora-aula.

Não foram baixadas normas para o Curso de Engenharia de Alimentos, pelo CNE.

A Resolução CNE/CES nº 2/2007, prevê para os Cursos de Engenharias uma carga horária mínima de 3.600 horas.

Relatório da Comissão de Especialistas – fls. 283 a 295

Após visita *in loco* à Instituição, os Especialistas manifestaram-se nos seguintes termos:

Infraestrutura: a Comissão de Especialistas constatou que as salas de aula destinadas ao Curso de Engenharia de Alimentos são em número suficiente, arejadas, com carteiras adequadas (inclusive para canhotos), lousas, projetores multimídias e aparelhos de ar condicionado, provendo estrutura correta para aulas com conforto, tanto para alunos como para professores. Tanto os docentes quanto os alunos, durante a reunião com a equipe de avaliadores, confirmaram que toda a infraestrutura das salas de aula encontra-se em perfeitas condições de uso.

Laboratórios: estão visivelmente bem equipados, limpos, dispondo de kits didáticos adequados ao ensino das disciplinas propostas. Os laboratórios de informática dispõem de computadores modernos e em número suficiente para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso e realização das aulas práticas de Desenho Técnico.

Dependências Administrativas e Apoio: são compatíveis ao atendimento dos alunos e adequado à proposta pedagógica do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos.

Biblioteca: a Comissão de Especialistas considera que o Campus II do Centro Universitário de Adamantina possui uma biblioteca adequada ao atendimento das necessidades básicas do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, com funcionamento automatizado, onde os alunos têm livre acesso, tanto ao acervo eletrônico quanto às prateleiras.

De acordo com o relato dos alunos, o número de exemplares é adequado à demanda e o horário de funcionamento da biblioteca atende às necessidades dos mesmos.

Projeto Pedagógico: a Comissão de Especialistas observou que o perfil do profissional a ser formado pelo Centro Universitário de Adamantina está adequado ao que o mercado de trabalho atualmente

espera de um Engenheiro de Alimentos, que é um profissional ético e capaz de solucionar os problemas com responsabilidade e ética.

Objetivos: os objetivos (geral e específicos) do Curso de Engenharia de Alimentos oferecido pelo Centro Universitário de Adamantina estão muito bem definidos e atualizados, sendo que o Engenheiro de Alimentos formado nesta instituição apresentará boa formação em ciências exatas e tecnológicas, estando apto a ingressar no mercado de trabalho, com conhecimento e competência.

Progressão no Curso quanto ao número de Matriculados e Concluintes: a Comissão de Especialistas observou que, nos últimos 03 anos, houve um decréscimo paulatino na relação candidato/vaga do curso de Engenharia de Alimentos. Apesar dos esforços, por parte da coordenação, na divulgação do curso por diversos meios (ciclo de palestras, feira de profissões, encontro de iniciação científica), o curso não é oferecido, aos ingressantes, desde 2017, devido ao baixo número de ingressantes matriculados (16 alunos em 2018).

A Comissão de Especialistas sugere que a administração superior do Centro Universitário de Adamantina reconsidere outras formas de compensar o número reduzido de alunos ingressantes, mas que o Curso de Engenharia de Alimentos seja oferecido todos os anos, levando em consideração a estrutura técnica robusta, disponível aos alunos.

Matriz Curricular: a sua grade de disciplinas está bem estruturada, cujas disciplinas apresentam conteúdos programáticos compatíveis com a carga horária.

TCC: a Comissão de Especialistas constatou que a maioria dos alunos matriculados na disciplina de TCC utiliza-se do espaço destinado aos laboratórios do núcleo profissionalizante do Curso de Engenharia de Alimentos, estando o mesmo adequado e bem aproveitado, com mínima ociosidade.

A Comissão também apreciou o modelo adotado pela professora responsável pela disciplina (Profa. Ms. Raquel, de Cássia Pereira), onde todos os trabalhos defendidos são publicados em periódicos, de modo a enriquecer o Currículo do aluno formando e de respectivo orientador.

Estágio Supervisionado: o Plano de Estágio Curricular Supervisionado está claramente definido, descrevendo como são desenvolvidos, quais as condições para realização e controle das atividades e sua adequação às Diretrizes Curriculares Nacionais e legislação pertinente a cada Curso, nas esferas estadual e federal, especialmente as Leis Federais 11.788 e 10.788 de 2008.

Corpo docente: verifica-se que o quadro de docentes é bem qualificado e atende à legislação. No entanto, a Comissão de Especialistas recomenda que a instituição continue a incentivar os docentes especialistas e mestres a se matricularem, respectivamente, em programas de mestrado e doutorado. A coordenação do Curso é exercida pelo Prof. Dr. Estevão Zilioli, Doutor em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas.

Atividades Complementares: a equipe de avaliadores considerou o Plano das Atividades Complementares, oferecido pelo Centro Universitário de Adamantina, completo, abrangendo amplamente os três grandes pilares de uma universidade (Ensino, Pesquisa e Extensão), que certamente propicia ao aluno a aquisição de experiências diversificadas inerentes e indispensáveis ao seu futuro profissional. No entanto, a equipe recomenda que Instituição incentive os alunos a participar, de forma distribuída, de programas relacionados às três áreas: Ensino, Pesquisa e Extensão.

Reuniões para coleta de dados: de forma geral verificou-se um grande comprometimento dos gestores e docentes com o bom funcionamento do Curso. Foi detectado também, tanto por parte dos docentes como dos alunos, um bom nível de satisfação com as instalações e com as condições gerais para a condução do Curso.

Diante do exposto a Comissão de Especialistas sugeriu a Renovação do Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos, recomendando que a Instituição envide esforços para que o Curso seja oferecido pelo menos uma vez ao ano.

Revisando as observações dos Especialistas e as informações oferecidas pela IES, chama a atenção a relação candidato/vaga no vestibular = 1,1 em 2015 e 0,54 em 2016 e 2017, com 50 vagas/ano, e conclusão de 15-20 graduados. A IES suspendeu vestibular em 2017, mas voltou a oferecer 50 vagas em 2018.

Em que pese a qualidade do curso e corpo docente, salientada pelos Especialistas, e os esforços da IES em buscar divulgar o curso, coloco para discussão da Câmara de Educação Superior, sugerindo:

- a) renovação de reconhecimento por 3 anos;
- b) sugestão de implantação de um projeto de avaliação dos egressos e evadidos do Curso, em destaque para a baixa procura pelo curso diurno;
- c) sugestão de redução de 50 para 30 vagas/ano no vestibular de 2019-2021.

2. CONCLUSÃO

2.1 Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE nº 142/2016, o pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos, do Centro Universitário de Adamantina, pelo prazo de três anos.

2.2 Recomenda-se para o próximo processo avaliatório, que a Interessada atenda a manifestação dos Especialistas e as considerações da Relatora.

2.3 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, 26 de abril de 2018.

a) Cons^a Eliana Martorano Amaral
Relatora

DECISÃO DA CÂMARA

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

Presentes os Conselheiros Décio Lencioni Machado, Edson Hissatomi Kai, Eliana Martorano Amaral, Iraíde Marques de Freitas Barreiro, José Rui Camargo, Martin Grossmann e Roque Théóphilo Júnior.

Sala da Câmara de Educação Superior, 02 de maio de 2018.

a) Cons^a Iraíde Marques de Freitas Barreiro
no exercício da presidência nos termos do
Art. 11 da Deliberação CEE nº 17/73

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 09 de maio de 2018.

Cons^a. Bernardete Angelina Gatti
Presidente

PARECER CEE Nº 181/18 – Publicado no DOE em 10/5/2018	- Seção I - Página 62
Res SEE de 10/5/18, public. em 11/5/18	- Seção I - Página 15
Portaria CEE GP nº 172/18, public. em 15/5/18	- Seção I - Página 30