



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

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

PROCESSO	1714321/2019
INTERESSADA	Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis
ASSUNTO	Aprovação do Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos
RELATOR	Cons. Claudio Mansur Salomão
PARECER CEE	Nº 265/2020 CES Aprovado em 29/07/2020

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

O Diretor da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis – FAFIPE encaminha a este Conselho para apreciação, por meio do Ofício 53/2019, protocolado em 26/06/2019, **o pedido de aprovação do Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**, nos termos da Deliberação CEE 142/2016, vigente à época – fls. 02. O Ofício é assinado por Fábio José Garcia Ramos Gimenes, presidente da Fundação Educacional de Penápolis – FUNEPE, e pelo Prof. Dr. Wanderli Aparecido Bastos, diretor geral da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis – FAFIPE.

O mandato do Prof. Dr. Wanderli Aparecido Bastos, como Diretor Geral da FAFIPE, é pelo período de 18/08/2017 ao dia 17/08/2021.

A Instituição de Ensino Superior – IES, mantida pela Fundação Educacional de Penápolis, está localizada na Av. São José, 400, no município de Penápolis, Estado de São Paulo, e foi recredenciada pelo Parecer CEE 155/2020 e Portaria CEE-GP 153/2020, publicada em 10/03/2020, pelo prazo de 05 anos.

O Processo foi baixado em Diligência pela Assessoria Técnica por meio do Ofício AT 138/2019, fls. 06, para que a Instituição encaminhasse ao Conselho Estadual da Educação, a Ata da Reunião da Congregação na qual o projeto do Curso de Tecnologia em Alimentos foi aprovado, pois na Ata anteriormente enviada não havia referência ao projeto deste curso. Pelo Ofício 59/2019, protocolado em 08/08/2019, foi atendida a Diligência – fls. 08 a 10. Vale assinalar que a AT, deste Conselho, identificou que a referida Ata está datada de 02/08/2019, ou seja, posteriormente à data do Ofício 53/2019, de 24/06/2019, fls. 02, com o pedido de aprovação do Projeto do Curso de Tecnologia em Alimentos, e protocolado neste Conselho em 26/06/2019. No corpo do texto da Ata de Reunião da Congregação da FAFIPE, a Instituição apresenta a seguinte argumentação:

O Professor Wanderli abriu a reunião agradecendo a presença de todos e esclarecendo a pauta. Ressaltou que a Congregação aprovou, em uma das reuniões, a implantação do Curso de Engenharia de Alimentos quando deveria, também, ter colocado em pauta a implantação do Curso de Tecnologia em Alimentos, com o Projeto Pedagógico já elaborado nessa data pela Profª Drª Valéria Garcia, Doutora em Ciência de Alimentos, e que, por um lapso, foi encaminhado para aprovação do Conselho Estadual sem a implantação aprovada por esta Congregação. Em seguida, o Prof. Wanderli observou que a Instituição conta com laboratórios e equipamentos necessários para o funcionamento dos dois primeiros anos do Curso de Tecnologia em Alimentos. Após uma avaliação a respeito da infraestrutura, bibliografia e corpo docente já existente e condições de atender os itens apontados nos Termos de compromissos, a Congregação aprovou a implantação do Curso de Tecnologia em Alimentos (fls. 09).

Encaminhado à Câmara de Educação Superior – CES em 02/09/2019, foram designados para emissão de Relatório circunstanciado sobre o projeto do curso em pauta, os Especialistas Prof. Elias de Souza Monteiro Filho e Profª Iracema de Oliveira Moraes, por meio da Portaria CEE-GP 369/2019.

A Comissão de Especialistas apresentou Relatório circunstanciados em 15/10/2019, fls. 15 a 17. No dia 30/10/2019, a Presidência da Câmara de Educação Superior enviou, em Diligência, o Ofício CES 482/2019, no qual é encaminhado o Relatório dos Especialistas para a ciência e manifestação da Instituição. Em 03/12/2019, a Instituição protocolou um novo Projeto do Curso de Tecnologia em Alimentos por meio do Ofício 114/2019, fls. 24 e 25. Em 04/12/2019, a CES encaminhou o documento para a Comissão de Especialistas, que se manifestou em 09/12/2019, fls. 28 frente e verso. No dia 10/12/2019, a CES realizou o Despacho/Instrução para a Assessoria Técnica do Conselho Estadual de Educação.

1.2 APRECIÇÃO

Com base na norma em epígrafe, nas informações apresentadas pela Instituição e no Relatório circunstanciado elaborado pela Comissão de Especialistas, passamos à análise dos autos.

Atos Legais

A Instituição de Ensino Superior – IES, mantida pela Fundação Educacional de Penápolis, está localizada na Av. São José, nº 400, no município de Penápolis, estado de São Paulo, e foi reconhecida pelo Parecer CEE 155/2020 e Portaria CEE/GP 153/2020, publicada em 10/06/2020, por 5 anos.

Responsável pelo curso: Profa. Dra. Valéria Garcia Pereira é graduada em Medicina Veterinária, pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP de Botucatu (1993), com Mestrado em Vigilância Sanitária pela UNESP de Botucatu (2000) e com Doutorado em Ciências de Alimentos pela Universidade Estadual de Londrina, Paraná (2005), e é coordenadora e docente do curso (<http://lattes.cnpq.br/1424382989454382>).

Dados Gerais

Horários de funcionamento	Noturno
Duração da hora/aula	60 minutos
Carga horária total do curso	2.700 horas
Número de vagas oferecidas	60 vagas anuais
Tempo para integralização	Mínimo de 6 semestres Máximo de 12 semestres
Forma de acesso	Classificação em Processo Seletivo

Caracterização da infraestrutura física reservada ao curso

A Instituição justificou em seu Projeto Pedagógico, no arquivo que está em CD, fls. 25, que possui uma infraestrutura adequada para a realização do curso de Tecnologia em Alimentos e o desenvolvimento das atividades propostas. Segundo a FAFIPE, o curso ficará sediado no Campus I, conta com a seguinte infraestrutura:

- Área do Campus:
 - área total do terreno 15.020,00 m²;
 - área construída 6.462,53 m²;
- 25 Uni-fi (roteadores) de sinal de internet gratuita em todo o campus;
- Portaria de 87,78 m², com monitoramento e quatro catracas com identificação;
- Duas geladeiras de bebedouros com 10 torneiras em cada;
- Vasta área arborizada com 8.557,47 m² com jardins e árvores;
- Cantina com capacidade interna para atender 40 pessoas sentadas, e área externa com capacidade para atender 60 pessoas sentadas, com serviço de xerox;
- Quadra poliesportiva com 840,23 m²;
- Estacionamentos internos gratuitos com capacidade para 25 carros de professores e 250 motos de alunos;
- Para iniciar o curso, será utilizada uma sala de aula ampla (sala nº 13 no Pavilhão 08, com 104,16 m² de área interna), com luminosidade adequada, ar condicionado (60 mil BTU'S), 60 carteiras, mesa e cadeira para professor, lousa de fórmica quadriculada, um projetor multimídia e tela. Conforme ocorra o aumento das turmas, outras salas com características semelhantes à citada acima serão disponibilizadas para este curso.
- Biblioteca com acervo atualizado, além de assinaturas de periódicos e revistas. Também há salas de estudos anexas que oferecem condições de conforto aos estudantes;
- Laboratórios de Informática (dois) que oferecem, além das máquinas, 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 com 20 (vinte) máquinas por laboratório, que permitem que o estudante de Tecnologia em Alimentos complemente sua formação conceitual com a utilização de programas computacionais específicos para a área do curso;
- Laboratórios Específicos: o Campus I possui laboratórios de Química, Física e Biologia, cujas especificações estão descritas mais a frente (este AT alerta ao douto Relator que as especificações dos laboratórios estão disponíveis no Projeto Pedagógico do curso);
- Sala dos Professores: com 62,20 m² de área interna e mais a área de quatro banheiros, duas mesas amplas, uma retangular e outra redonda, 15 cadeiras, 4 ventiladores de teto, quadro de avisos, armários com caixas individuais para todos os docentes;
- Sala Multiuso de Coordenação: com 16 m² de área interna, ar condicionado, mesas de trabalho, telefone e computador.

Descrição da Biblioteca

De acordo com as informações que constam do Projeto Pedagógico, no arquivo que está em CD, fls. 25, a Biblioteca da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis é registrada no Ministério da Educação desde 29/11/1973. Possui atualmente um acervo de 22.475 obras, alocadas em uma área de 247 m². Há ainda uma Sala de Convivência, em um espaço anexo, perfazendo a área total de 286,86 m². O acesso ao acervo é realizado com a mediação de um profissional da Instituição e a consulta pode ser *on-line*, no qual o usuário tem a possibilidade de fazer reservas das obras e renovações. No Projeto Pedagógico a Instituição esclarece que a relação de títulos e de volumes disponíveis especificamente ao curso encontram-se no Anexo III, que apresenta mais de 100 títulos e perto de 500 volumes.

No Projeto Pedagógico, a Instituição informou que o horário de funcionamento da biblioteca é de segunda-feira a sexta-feira, das 13h às 18h, e das 19h às 22h. E acrescentou o seguinte compromisso em relação a aquisição de obras específicas para o curso de Tecnologia em Alimentos:

Assim que este projeto for aprovado, a instituição se compromete a adquirir a bibliografia constante no ementário do curso, conforme Termo de Compromisso do ANEXO IV. Caso alguma bibliografia, no momento da aquisição, encontrar-se esgotada, a instituição compromete-se a adquirir bibliografia similar, de mesma intensidade, indicada pela coordenação do curso.

Plano de Carreira

O Plano de Carreira Docente está acostado aos autos, no anexo V – Plano de Carreira Docente, arquivo que está em CD, fls. 25. A Instituição informou, no arquivo do Projeto Pedagógico do curso, que o regime de trabalho dos docentes é por hora/aula e a tabela com a apresentação dos valores de hora/aula praticados pela FAFIPE/FUNEPE encontra-se no referido CD.

Planejamento financeiro

No CD enviado pela Instituição, fls. 25, no arquivo anexo do Projeto Pedagógico do curso de Tecnologia em Alimentos, há um item com a descrição do “Planejamento financeiro do curso”, no qual constam os subitens “Composição de Receitas”, “Composição de Despesas”, “Análise Financeira do Curso” e “Aplicação do Superávit – despesas de capital”, com detalhes do referido planejamento financeiro.

Do Projeto Pedagógico do Curso

Em conformidade com a descrição presente no arquivo Projeto Pedagógico, inserido no CD, fls. 25, a proposta do Projeto Pedagógico do curso de Tecnologia em Alimentos, elaborada pela Instituição, adotou como referência o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação, considerando inclusive a missão da própria Instituição, vocação e objetivos e o contexto social, político, econômico e cultural no qual está inserida. Segundo a Instituição:

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Tecnologia em Alimentos da Faculdade de Filosofia Ciências e Letras - FAFIPE é um documento que fixa os propósitos e metas a serem alcançados durante a formação dos estudantes do Curso de Tecnologia em Alimentos, em consonância com o planejamento global e com as diretrizes e princípios da Instituição. Tem por finalidade principal participar à comunidade acadêmica os pressupostos básicos, a organização e o funcionamento do curso de Tecnologia em Alimentos da FAFIPE.

A Instituição esclarece, também, que o curso de Tecnologia em Alimentos está em sintonia com os tempos atuais, com a globalização e os avanços tecnológicos:

Considerando o fenômeno da globalização e o desenvolvimento tecnológico acelerado, busca-se a articulação entre a construção do conhecimento e o exercício da prática técnico-científica, aliada aos valores humanísticos para a formação do futuro profissional de forma que o programa do curso proporcione ao indivíduo capacidade de ação, interação na realidade atual procurando modificá-la positivamente. Dessa forma, pode-se considerar a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão como componente essencial à formação crítica do cidadão e do futuro Tecnólogo em Alimentos.

No contexto dos desafios regionais e nacionais, o PPC em proposição visa orientações para preparar o discente para o exercício da atividade de Tecnólogo em Alimentos, pautado em princípios éticos, legais e na compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade.

Ainda no âmbito do Projeto Pedagógico do curso, a FAFIPE fez alguns esclarecimentos:

Conforme estabelecido nas Diretrizes Curriculares (Parecer CNE/CES nº 436/2001, DOU de 06/04/2001, Parecer CNE/; CP 29/2002, DOU de 13/12/2002), os cursos de tecnologia devem

ser focados para poder tratar com profundidade um dado conteúdo e, ao mesmo tempo, ter uma duração menor que os bacharelados, por natureza mais genéricos.

No que se refere ao exercício das atividades e competências do Tecnólogo em Alimentos, os profissionais formados podem obter o registro junto ao Conselho Regional de Química (CRQ).

A matriz curricular do curso proposto está formulada para que o acadêmico desenvolva um programa de estudos coerente, integrado e flexível, com sólida formação básica e formação específica abrangente, em que a distribuição das cargas horárias destinadas aos ambientes de aprendizado esteja organizada de forma equilibrada entre os conteúdos, a fim de que o acadêmico adquira os conhecimentos indispensáveis à sua formação.

Objetivos do curso

No arquivo inserido em CD, fls. 25, no qual consta o Projeto Pedagógico do curso de Tecnologia em Alimentos, há a descrição dos objetivos gerais propostos pela Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis. Dentre estes objetivos, a Instituição descreve que um de seus principais é:

...preparar profissionais éticos e competentes, capazes de contribuir para o desenvolvimento da região e o bem-estar e qualidade de vida de seus cidadãos. Para tanto, ciente de sua responsabilidade social, busca a compreensão das reais necessidades e caminhos para que esse desenvolvimento ocorra, primando pela inclusão social de seus alunos e egressos e desenvolvendo atividades educacionais de nível superior condizentes com o que se espera de uma Instituição cujos princípios, embora sólidos, a permitam responder com prontidão e eficiência aos muitos desafios de uma sociedade em constante transformação.

Objetivos específicos

Também a Instituição apresentou no Projeto Pedagógico, que consta do CD, fls. 25, os objetivos específicos do curso de Tecnologia em Alimentos, que estão em consonância com os objetivos da própria FAFIPE, ou seja:

...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 e conservação dos 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.

Perfil do profissional a ser formado

No Projeto Pedagógico do curso de Tecnologia em Alimentos, que está no arquivo inserido em CD, fls. 25, a Instituição apresenta o perfil do profissional graduado no curso:

As transformações de ordem social, tecnológica e estrutural, que se apresentam de maneira contínua na sociedade, influenciam decisivamente o perfil da maioria dos profissionais em praticamente todas as áreas de atuação. Desta maneira, o egresso do curso de Tecnologia em Alimentos da FAFIPE terá uma formação que lhe permitirá atuar na agroindústria alimentícia, em empresas de serviço de alimentação, cozinhas industriais, empresas de armazenamento e distribuição de alimentos, hotéis, laboratórios para análise de alimentos, restaurantes, institutos e centros de pesquisa e instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

Competências e habilidades

Em conformidade com o especificado pela Instituição no referido Projeto Pedagógico, o profissional graduado no curso de Tecnologia em Alimentos poderá:

- *planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas;*
- *gerenciar os processos de produção e industrialização de alimentos;*
- *supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos;*
- *realizar análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos;*
- *coordenar programas de conservação e controle de qualidade de alimentos;*
- *gerenciar a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos;*
- *desenvolver, implantar e executar processos de otimização na produção e industrialização de alimentos;*
- *desenvolver novos produtos e pesquisar na área de alimentos;*
- *elaborar e executar projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos.*

Matriz Curricular

A matriz curricular do Curso, a seguir descrita, trata-se de uma versão reapresentada pela Instituição, a partir das considerações da Comissão de Especialistas, conforme apontado no subitem C do Relatório circunstanciado, fls. 15, com título “Descrição do currículo pleno oferecido, com ementários das disciplinas/atividades”. Esta matriz consta do Projeto Pedagógico do curso de Tecnologia em Alimentos, que está no arquivo inserido em CD, fls. 25.

1º PERÍODO	
Componente Curricular	Carga Horária
Interpretação e Produção de Textos	40h
Matemática	80h
Informática Aplicada	40h
Química Geral e Inorgânica	80h
Química Orgânica	80h
Matérias-primas Agroindustriais	80h
Total	400h
2º PERÍODO	
Físico-Química	40h
Química Analítica	40h
Bioquímica	80h
Microbiologia Geral	80h
Higiene Industrial e Legislação	40h
Probabilidade e Estatística	80h
Fundamentos de Nutrição	40h
Total	400h
3º PERÍODO	
Análise de Alimentos I	80h
Microbiologia de Alimentos	80h
Análise Sensorial	40h
Operações Unitárias	80h
Conservação de Alimentos	80h
Métodos e Técnicas de Pesquisa	40h
Projeto Integrado Multidisciplinar I	40h
Total	440h
4º PERÍODO	
Análise de Alimentos II	80h
Tecnologia de Açúcar e Álcool	80h
Tecnologia de Carnes e Derivados	80h
Fundamentos de Logística	40h
Custos Agroindustriais	80h
Empreendedorismo	40h
Projeto Integrado Multidisciplinar II	40h
Total	440h
5º PERÍODO	
Tecnologia de Leite e Derivados	80h
Tecnologia de Cereais e Derivados	80h
Tecnologia de Frutas e Vegetais	80h
Embalagens de Alimentos	80h
Gestão da Qualidade de Alimentos	40h
Trabalho de Conclusão de Curso I	40h
Total	400h
6º PERÍODO	
Toxicologia Alimentar	40h
Tecnologia de Óleos, Gorduras e Derivados	80h
Tecnologia de Bebidas	80h
Biotecnologia	40h
Serviços de Alimentação	40h
Desenvolvimento de Novos Produtos	40h
Tratamento de Resíduos Industriais	40h
Trabalho de Conclusão de Curso II	40h
Total	400h

Resumo da carga horária do curso

Atividades	Hora/aula
Disciplinas, Projetos Integrados Multidisciplinares e Trabalho de Conclusão de Curso	2.480
Estágio Profissionalizante Supervisionado (a partir do 4º Semestre)	220
Total	2.700

A Composição Curricular do Curso acha-se regulamentada na Resolução CNE/CP 03/2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia.

O Curso de Tecnologia em Alimentos, proposto pela Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis, possui carga horária de 2.480 horas de atividades, que somadas às 220 horas de Estágio Supervisionado, perfazem o total de 2.700 horas, contemplando assim o disposto na legislação.

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST), aprovado por meio da Portaria MEC 413, de 11 de maio de 2016, o Curso de Tecnologia em Alimentos pertencente ao Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, com carga horária mínima estabelecida de 2.400 horas, propostas pela Instituição, conforme parágrafo anterior.

Ementário das Disciplinas

As ementas, com as respectivas bibliografias, encontram-se no arquivo do Projeto Pedagógico, fls. 31 a 54, que consta no CD encaminhado pela Instituição, fls. 25.

Corpo Docente

Docentes	Titulação	Graduação	Disciplinas
1. Adonis Coelho	Mestre	Química	- Tecnologia de Açúcar e Alcool
2. Aline Vanessa Zambello	Mestre	Tecnologia em Informática e Ciências Sociais	- Informática Aplicada - Métodos e Técnicas de Pesquisa
3. André Ricardo Ponce	Doutor	Ciências Contábeis	- Custos Agroindustriais
4. Daniela Maria de Souza	Mestre	Química	- Conservação de Alimentos - Tecnologia de Leites e Derivados
5. Egiane Carla Camillo Alexandre	Mestre	Matemática	- Matemática - Probabilidade e Estatística
6. Elaine Costa Souza	Doutora	Ciências Biológicas	- Biotecnologia
7. Fabiana Ortiz Tanoue de Mello	Doutora	Ciências Econômicas	- Fundamentos de Logística - Empreendedorismo
8. Gizela de Carvalho	Mestre	Nutrição	- Fundamentos de Nutrição - Serviços de Alimentação
9. Jéssica Moreli Ferreira	Mestre	Química	- Química Geral e Inorgânica - Química Analítica
10. João Paulo Henrique	Mestre	Engenharia de Alimentos	- Operações Unitárias
11. Juliana Iassia Gimenes	Doutora	Ciências Biológicas	- Trabalho de Conclusão do Curso I - Trabalho de Conclusão do Curso II
12. Juliana Semensato	Mestre	Química	- Química Orgânica - Físico-Química
13. Marcos Alberto Claudio Pandolfi	Mestre	Engenharia de Alimentos e Pedagogia	- Embalagem de Alimentos - Tecnologia de Frutas e Vegetais - Tecnologia de Bebidas - Tratamento de Resíduos Industriais
14. Michele Eliza Cortazzo Menis Henrique	Doutora	Engenharia de Alimentos	- Análise de Alimentos I - Análise de Alimentos II - Tecnologia de Cereais e Derivados
15. Simone Fujii	Doutora	Farmácia Bioquímica	- Bioquímica - Toxicologia Alimentar
16. Talita Maira Goss Milani	Doutora	Engenharia de Alimentos	- Matérias-primas Agroindustriais - Projeto Integrado Multidisciplinar I - Análise Sensorial - Projeto Integrado Multidisciplinar II - Gestão da Qualidade de Alimentos - Desenvolvimento de Novos Produtos
17. Valéria Garcia Pereira	Doutora	Medicina Veterinária	- Higiene Industrial e Legislação - Microbiologia Geral - Microbiologia de Alimentos - Tecnologia de Carnes e Derivados
18. Wanderli Aparecido Bastos	Doutor	Letras	- Interpretação e Produção de Textos
19. Wellington Mamoro Umeda	Mestre	Engenharia de Alimentos	- Tecnologia de Óleos, Gorduras e Derivados

TITULAÇÃO	nº	%
Especialistas	0	0
Mestres	10	52,63%
Doutores	09	47,36%
TOTAL	19	100%

O Corpo Docente é composto por 10 professores com titulação de Mestre e 09 professores com Doutorado, atendendo ao disposto na Deliberação CEE 145/2016, que fixa normas para admissão de docentes para o magistério em cursos superiores de graduação.

Profa. Dra. Valéria Garcia Pereira é a responsável pelo curso. Doutora em Ciências de Alimentos pela Universidade Estadual de Londrina, Paraná (2005), também é uma das docentes do Curso.

Número de Funcionários Administrativos disponíveis para o Curso

De acordo com as informações disponibilizadas pela Instituição no arquivo do Projeto Pedagógico do curso, inserido em CD, fls. 25, estão previstos 18 funcionários administrativos para atuarem no curso de Tecnologia em Alimentos, conforme tabela:

Departamento	Funcionários	
Secretaria	4	
Financeiro	2	
Recursos Humanos	2	
Informática / Comunicação	2	
Biblioteca	2	
Zeladoria / Portaria	2	
Laboratórios	Técnico	Auxiliar
Física	1	1
Química e Biologia	1	1
Total	18	

Termo de Compromisso

O presidente da Fundação Educacional de Penápolis – FUNEPE, Fábio José Garcia Ramos Gimenes, e o diretor geral da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis – FAFIPE, Prof. Dr. Wanderli Aparecido Bastos, assinaram Termo de Compromisso, em 24/06/2019, visando a aprovação do projeto do curso de Tecnologia em Alimentos, nos termos da Deliberação CEE 142/2016. Os documentos assinados e os anexos encontram-se em arquivos disponibilizados no CD, fls. 25. Nos referidos documentos há o compromisso de fazer novas edificações e instalações, adquirir novos equipamentos e materiais, ampliar o corpo docente e de funcionários conforme necessário, bem como realizar a ampliação permanente do acervo de livros e de periódicos especializados para o curso de Tecnologia em Alimentos. Estes compromissos registrados nos documentos assinados são também descritos no último item do Projeto Pedagógico do curso, com o título: Termos de compromisso referentes à instalação do curso, conforme descritos a seguir:

- *Aquisição de materiais e adaptação dos laboratórios já existentes, ampliação do corpo docente e do quadro de funcionários - ANEXO I.*
- *Lista de materiais e equipamentos disponíveis nos laboratórios de Química, Física e Biologia – ANEXO II.*
- *Lista de bibliografias disponíveis no acervo da instituição – ANEXO III*
- *Plano de ampliação e atualização permanente do acervo de livros e de periódicos especializados na área de conhecimento do curso - ANEXO IV*
- *Plano de carreira - ANEXO V.*

Da Comissão de Especialistas

Designada para apreciar o pedido de Aprovação do Projeto do Curso de Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis – FAFIPE, a Comissão de Especialistas elaborou Relatório circunstanciado, fls. 15 a 17, no qual fez algumas observações, encaminhadas pela CES por meio de Ofício CES 482/2019, em Diligência, fls. 22, para ciência e manifestação da Instituição. A direção da FAFIPE protocolou um novo Projeto do Curso de Tecnologia em Alimentos – Ofício 114/2019, fls. 24 e 25. Em 04/12/2019, a CES encaminhou o documento para a Comissão de Especialistas, que se manifestou em 09/12/2019, fls. 28 frente e verso.

Na sequência, a apresentação da análise da Comissão de Especialistas, destacando-se os questionamentos apontados e a respectiva resposta da Instituição a cada ponto referido pelos Especialistas.

Item I. Da COORDENAÇÃO ou dos Responsáveis até a instalação do Curso

Quanto ao item I do Relatório circunstanciado, fls. 15, a respeito “Da COORDENAÇÃO ou dos Responsáveis até a instalação do Curso”, a Comissão de Especialistas apresentou a seguinte manifestação:

Responsável indicada: Profa. Dra. Valéria Garcia Pereira (Formação em Medicina Veterinária, com Mestrado em Vigilância Sanitária e Doutorado em Ciências dos Alimentos): de acordo com o Curriculum Lattes, a referida responsável, apesar da formação em Medicina Veterinária,

possui doutorado na área do curso proposto e desde 2007 atua como docente na instituição, além de atuar também na FATEC de Araçatuba desde 2008, o que lhe confere experiência no ensino superior tecnológico. Além disso, possui também, experiência profissional em consultoria e inspetoria de qualidade, o que é desejável para o curso. Participou ainda, de comissão de implantação de curso na FATEC Araçatuba. O parecer dos especialistas é favorável com relação à Coordenação.

Em relação a esta avaliação da Comissão de Especialistas, a Instituição se manifestou sobre a responsável pelo curso, Profa. Dra. Valéria Garcia Pereira. A justificativa encontra-se no arquivo de resposta à Diligência, que está no CD, fls. 25:

Mesmo com o parecer favorável dos especialistas com relação à responsável indicada para a Coordenação do Curso, faz-se necessário ressaltar a sua experiência como docente do Curso de Tecnologia em Alimentos da FATEC Marília, no período de 2008 a 2013, onde lecionou disciplinas nos cursos de Graduação e Pós-Graduação da Instituição.

Item II. Do PROJETO PEDAGÓGICO

Quanto ao item II, com a abordagem “Do PROJETO PEDAGÓGICO”, a Comissão de Especialistas considerou adequadas as propostas da Instituição para atender aos subitens **a) Perfil do profissional a ser formado** e **b) Objetivos gerais e específicos do curso ou da habilitação**. Porém, sobre o subitem **c) Descrição do currículo pleno oferecido, com ementários das disciplinas/atividades**, fls. 15, a Comissão de Especialistas argumentou que a primeira proposta de matriz curricular, presente na documentação enviada pela Instituição em CD, fls. 03, estava razoavelmente estruturada e com disciplinas adequadas à formação proposta. Porém a Comissão apontou que algumas observações eram necessárias:

Oferece-se apenas uma disciplina de Matemática básica, com conteúdo limitado a funções, matrizes, sistemas lineares, área e volume de figuras planas e espaciais.

*Algumas disciplinas oferecidas em semestres subsequentes certamente irão requerer o conhecimento de Cálculo Diferencial e Integral, notadamente Físico-Química e Operações Unitárias. **Sugere-se fortemente o oferecimento deste conteúdo, visto que a própria bibliografia adotada o aborda.***

A partir da manifestação da Comissão de Especialistas no subitem **c)**, a Instituição apresentou uma nova versão da matriz curricular, que está no arquivo do Projeto Pedagógico, com justificativa também no arquivo em resposta à Diligência, inseridos em CD, fls. 25, e que já foi anteriormente descrita nesta Informação da AT. Consultada pela CES, fls. 27, sobre as alterações propostas pela Instituição, a Comissão de Especialistas manifestou-se favorável às alterações, fls. 28.

Em relação ao subitem **d) Bibliografia básica**, a Comissão de Especialistas explicou que a bibliografia está adequada à formação proposta, mas fez uma ponderação, fls. 16, sobre a disciplina “Tecnologia de Óleos, Gorduras e Derivados”, que:

*...conta com bibliografia básica relativamente antiga, sendo que a própria bibliografia complementar oferece itens mais atuais. **Sugere-se a consideração de bibliografia básica mais atualizada.***

A Instituição ofereceu resposta ao apontamento a respeito do subitem **d) Bibliografia básica**, presente no Relatório da Comissão de Especialistas, e apresentou a atualização da bibliografia da disciplina “Tecnologia de Óleos, Gorduras e Derivados”, descrita a seguir, e que consta em CD, fls. 25. Esta alteração foi avaliada posteriormente pela Comissão, que considerou favorável a alteração proposta, fls. 28.

Bibliografia Básica

ALCARDE, A. R.; REGITANO D'ARCE, M.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri – SP: Manole, 2019.

BLACKADDER, D. A.; NEDDERMAN, R. M. **Manual de operações unitárias: destilação de sistemas binários, extração de solvente, absorção de gases, sistemas de múltiplos componentes, trocadores de calor, secagem, evaporadores, filtragem**. 2ª ed. São Paulo: Hemus, 2008.

JORGE, N. **Química e Tecnologia de Óleos Vegetais**. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009.

Bibliografia Complementar:

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e práticas**. 4ª Ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2018, 602p.

LAWSON, H. Aceites y grasas alimentarios: tecnologia, utilización y nutrición. Zaragoza: Acribia, 1999.

MORETTO, E.; ALVES, R. F. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo, SP: Varela, 1998.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005.

VISENTAINER, J. V. **Ácidos graxos em óleos e gorduras: identificação e quantificação**. São Paulo, SP: Varela, 2006.

No que se refere ao subitem **e) Número de vagas iniciais e turnos de funcionamento**, a Comissão de Especialista aprofundou a análise deste quesito, fls. 16, solicitando uma nova redação do subitem e inclusive fazendo comparação entre a oferta de vagas do curso de Tecnologia de Alimentos proposto pela Faculdade de Filosofia, Ciência e Letras de Penápolis e outras Instituições de Ensino.

O projeto pedagógico especifica 60 vagas em período noturno, com matrículas semestrais, o que leva a entender que haverá ingresso de 60 novos alunos a cada semestre letivo. Com duração prevista para seis semestres, potencialmente haverá 360 alunos matriculados no momento da primeira formatura. Entretanto, o item 3.9.1 (Composição das Receitas) considera 60 vagas anuais, o que condiz com a seriação das disciplinas. **Sugere-se a reescrita destes itens, tornando claro o número de vagas ofertados anual ou semestralmente.**

Além disso, para efeito de comparação listam-se as vagas ofertadas em cursos de Tecnologia de Alimentos por algumas instituições:

Instituição	Número de Vagas Ofertadas
SENAI/SP	40 (semestrais)
FATEC Piracicaba	40 (semestrais)
UEPA	30 (anuais)
IFPB	30 (anuais)
IFSP	40 (semestrais)

Observa-se que a proposta da FAFIPE é no mínimo 50% superior em termos de número de vagas semestrais.

Ao ser consultada sobre a argumentação da Comissão de Especialistas, a Faculdade de Filosofia, Ciência e Letras de Penápolis apresentou, no arquivo em resposta à Diligência, inseridos em CD, fls. 25, a seguinte justificativa ao subitem **e) Número de vagas iniciais e turnos de funcionamento:**

A proposta é de 60 vagas anuais em período noturno, sendo que há rematrícula dos alunos no início de cada semestre. É importante esclarecer que o ingresso de novos alunos no curso só ocorre uma vez no ano, no mês de fevereiro.

Considerando as 60 vagas anuais, é um número menor quando comparado às vagas oferecidas pelo SENAI/SP, FATEC e IFSP.

Ao analisar a resposta, a Comissão de Especialistas afirmou, em fls. 28, ser favorável ao argumento apresentado pela Instituição.

No subitem **f) Relação dos docentes** também houve questionamentos por parte da Comissão de Especialistas em seu Relatório circunstanciado, fls. 16:

Observa-se que o corpo docente listado no Projeto Pedagógico é formado em sua maioria (62,5%) de doutores, sendo os demais mestres. Todos possuem formação nas áreas das disciplinas atribuídas, o que confere adequação ao corpo docente declarado, o que atende ao Inciso I do Art. 1 da Deliberação CEE Nº 145/2016. Entretanto, observa-se a deficiência de alguns professores quanto à experiência profissional tratada no § 1º do Artigo 1º da referida deliberação. É necessária a adequação conforme § 3º, dos profissionais que não atendem a este requisito.

A Instituição se manifestou em sua resposta à Diligência, e fez a adequação no Projeto Pedagógico do curso, arquivos inseridos em CD, fls. 25. A relação atualizada dos docentes, e as respectivas porcentagens, foram incluídas nesta Informação. A Instituição apresentou a seguinte justificativa:

Quanto à observação feita pelos especialistas em relação ao Corpo Docente do curso, foram substituídos aqueles que não atendem ao Inciso I do Art. 1 da Deliberação CEE Nº 145/2016, que trata da experiência profissional.

A Comissão de Especialista, ao observar a justificativa da Instituição em relação ao subitem **f)**, manifestou-se favorável às alterações realizadas, fls. 28.

Item III. Do TERMO DE COMPROMISSO

Em seu Relatório circunstanciado, a Comissão de Especialistas destacou o compromisso da Instituição em atender ao subitem **a) Ampliação do acervo de livros e de periódicos especializados**, fls. 16 e 17, reforçando o compromisso firmado pela Instituição no dia 24/06/2019, de que seriam adquiridos cinco exemplares de cada título da bibliografia básica referente a cada disciplina do curso, até o quarto semestre. Porém os Especialistas se mostraram preocupados com o atendimento dos subitens **b) Novas edificações e instalações ou ampliação das existentes** e **c) Novos laboratórios e equipamentos ou ampliação dos existentes**, que complementam o **Item III. Do TERMO DE COMPROMISSO**.

A Comissão de Especialistas retoma o compromisso firmado pela Instituição no dia 24/06/2019, de que a Instituição se compromete:

...a fazer novas edificações e instalações, a adquirir novos equipamentos e materiais e a ampliar o corpo docente e de funcionários conforme necessário.

Porém a Comissão manifestou sua preocupação com os desafios a serem enfrentados pela Instituição para atender estes compromissos, fls. 17.

As instalações gerais parecem bem adequadas, pois atendem a outros cursos já em funcionamento há bastante tempo. Os laboratórios de informática, dois ao todo, contam com 20 máquinas por laboratório, o que pode ser relativamente limitante para aulas práticas computacionais, em se tratando de turmas de 60 alunos pois isso equivale a três alunos por computador.

*Os laboratórios ditos específicos são apenas três, denominados “Física”, “Química” e “Biologia”. Pelo descritivo do projeto pedagógico, ainda não há materiais como: vidrarias, reagentes ou kits didáticos, disponíveis para o início das aulas. Outros dois laboratórios específicos (“Análise Sensorial” e “Processamento de Alimentos”) constam como construções previstas após o início de funcionamento do curso, conforme termo de compromisso, visto que são necessários apenas a partir do terceiro semestre letivo. **O comitê de especialistas expressa aqui sua preocupação com o efetivo cumprimento do termo de compromisso.***

A respeito destas últimas considerações apresentadas pela Comissão de Especialistas em seu Relatório circunstanciado, a Faculdade de Filosofia, Ciência e Letras de Penápolis apresentou seus argumentos, que constam da resposta à Diligência, arquivo inserido em CD, fls. 25, e que são destacados a seguir:

...

b) Novas edificações e instalações ou ampliação das existentes

Quanto ao número de computadores no laboratório de informática que será destinado ao curso, a instituição ampliará o número de computadores de 20 para 30 para desenvolver as aulas práticas computacionais, equivalendo a dois alunos por computador, conforme Termo de Compromisso (ANEXO I).

Os laboratórios de Física, Química e Biologia que serão usados pelo curso já possuem grande parte de vidrarias, reagentes e Kits Didáticos. Qualquer outro material necessário para o início do curso, bem como a bibliografia dos 4 primeiros semestres, será adquirido após a aprovação do Projeto Pedagógico para a visita dos especialistas para autorizar o curso. Em anexo consta a lista dos materiais já disponíveis nos laboratórios da instituição (ANEXO II), bem como das bibliografias já disponíveis no acervo (ANEXO III).

c) Novos laboratórios e equipamentos ou ampliação dos existentes

Em relação aos laboratórios específicos (Análise Sensorial e Processamento de Alimentos), já há espaço construído próximo aos demais laboratórios da instituição, sendo necessária a adaptação dos mesmos e a aquisição do equipamentos necessários, o que será feito assim que ingressar a primeira turma, considerando que estes somente serão utilizados a partir do 3º semestre do curso (Termo de Compromisso ANEXO I).

Cabe ressaltar que ao longo dos seus 53 anos de existência, em nenhum curso, novo ou em andamento, a FAFIPE/FUNEPE deixou de cumprir os termos de compromisso encaminhados ao Conselho Estadual de Educação em seus projetos.

Esta argumentação final da Faculdade de Filosofia, Ciência e Letras de Penápolis foi acolhida pelos Especialista, que apresentaram parecer favorável ao que foi pontuado no **Item III. Do TERMO DE COMPROMISSO**, às fls. 28, frente e verso.

A partir das respostas oferecidas pela Instituição aos questionamentos apresentados no Relatório circunstanciado, a Comissão de Especialista registrou o seu parecer em relação ao pedido de Aprovação do Projeto do Curso de Tecnologia em Alimentos, realizado pela direção da Faculdade de Filosofia, Ciência e Letras de Penápolis, fls. 28:

*A Comissão de Especialistas formada pela Dra. Iracema de Oliveira Moraes e pelo Dr. Elias de Souza Monteiro Filho, indicados por esse egrégio Conselho, analisaram as respostas aos questionamentos feitos com relação ao Projeto supracitado e por ora apresentam o Relatório Circunstanciado Final, observando os pontos levantados e as respectivas respostas da Instituição. **A comissão considerou satisfatórias as respostas apresentadas pela Instituição, sendo portanto de parecer favorável ao encaminhamento do Projeto às instâncias subsequentes.(g.n)***

Considerações Finais

As dúvidas e questionamentos apresentados pelos Especialistas foram devida e satisfatoriamente esclarecidas, sendo certo a IES estabeleceu “Termo de Compromisso” (fls 28).

A Comissão de Especialistas, em seu Relatório Circunstanciado, restou por emitir parecer favorável ao Projeto do Curso.

2. CONCLUSÃO

2.1 Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE 142/2016, o Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Penápolis, com sessenta vagas anuais, no período noturno.

2.2 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 171/2019, reiterando que até essa aprovação a IES não poderá realizar Processo Seletivo para o Curso de Tecnologia em Alimentos.

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

São Paulo, 13 de julho de 2020.

a) Cons. Cláudio Mansur Salomão
Relator

3. DECISÃO DA CÂMARA

A CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR adota, como seu Parecer, o Voto do Relator.

Presentes os Conselheiros Cláudio Mansur Salomão, Décio Lencioni Machado, Eliana Martorano Amaral, Francisco de Assis Carvalho Arten, Guiomar Namó de Mello, Iraíde Marques de Freitas Barreiro, Luís Carlos de Menezes, Marcos Sidnei Bassi, Maria Cristina Barbosa Storópoli, Roque Theophilo Júnior, Rose Neubauer e Thiago Lopes Matsushita.

Reunião por Videoconferência, em 22 de julho de 2020.

a) Cons. Roque Theophilo Júnior
Presidente

DELIBERAÇÃO PLENÁRIA

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

Reunião por Videoconferência, em 29 de julho de 2020.

Cons. Hubert Alquéres
Presidente