



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

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

PROCESSO	2021/00303
INTERESSADO	Centro Universitário de Adamantina
ASSUNTO	Renovação do Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos
RELATORA	Consª Pollyana Fátima Gama Santos
PARECER CEE	Nº 172/2022 CES “D” Aprovado em 27/04/2022 Comunicado ao Pleno em 04/05/2022

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

Em 22/02/2022, o Reitor do Centro Universitário de Adamantina encaminha a este Conselho pelo Ofício 13/2022, pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos, nos termos da Deliberação CEE 171/2019 – fls. 20.

A IES consultou este Colegiado sobre a necessidade de solicitar Renovação do Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos por haver um aluno cursando disciplinas dependentes. Essa consulta resultou no Parecer CEE 355/2021, indicando a necessidade da Renovação do Reconhecimento do Curso.

Mediante o Parecer citado, a IES protocolou os documentos visando o pedido em tela.

A AT baixou em diligência para esclarecimento da Instituição sobre a oferta do Curso – fls. 143. Em atendimento à Diligência, a IES informou que devido a baixa procura pelo Curso, não pretende ofertá-lo nos próximos processos seletivos e que a renovação será para fins de expedição de diploma – fls. 145.

Recredenciamento	Parecer CEE 17/2022, Portaria CEE-GP 48/2022 - publicada no DOE em 08/02/2022, pelo prazo de cinco anos
Reitor	Alexandre Teixeira de Souza, mandato de 07/7/2021 a 06/7/2025
Renovação do Reconhecimento	Parecer CEE 181/2018, Portaria CEE-GP 172/2018, publicada em 15/05/2018, pelo prazo de 03 anos

1.2 APRECIÇÃO

Nos termos da norma em epígrafe, nos dados do Relatório Síntese, permite relatar os autos como segue.

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

Dados Gerais – fls. 22

Horários de Funcionamento	noturno: das 19h2min às 22h50min de segunda a sexta-feira, e aos sábados das 7h30 às 11h
Duração da hora/aula	50 minutos
Carga horária total do Curso	3.883 horas
Número de vagas oferecidas	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 – fls.23

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.	
Microscopia (I)	01	60 alunos	
Microscopia (II)	01	30 alunos	Campus II
Bioquímica (I)	01	60 alunos	
Bioquímica (II)	01	40 alunos	

Bioquímica (III)	01	(preparo)	
Física	01	60 alunos	
Análise Sensorial de Alimentos	01	10 alunos	
Análise Química de Alimentos	01	40 alunos	
Análise Microbiológica de Alimentos	01	10 alunos	
Operações Unitárias	01	20 alunos	
Hidráulica	01	20 alunos	
Laboratório de Técnicas Dietéticas e Tecnologia de Alimentos	01	60 alunos	
Apoio	01		
Biblioteca central	01	1.100 m ²	<i>Campus II</i>
Auditório	01	700 alunos	
Núcleo de Prática de Pesquisa		80,00m ²	<i>Campus I</i>

Biblioteca – fls. 23

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 – fls. 24

Nome	Titulação Acadêmica	R.T.	Disciplina(s)
Alexandre Rodrigues Simões	Mestre em Engenharia Química – UNICAMP Graduação em Engenharia Química	H	Fenômenos de Transportes
			Processamento Térmico de Alimentos
			Refrigeração
Denilson Burkert	Doutor em Produção Animal Univ. Est. Norte Fluminense Graduação em Oceanologia	H	Tratamento de Resíduos Industriais
Edison Hitoshi Hirose	Mestre em Agronomia – Univ. do Oeste Paulista - UNOESTE Graduação Lic. em Química	H	Físico-química
			Química Orgânica e Experimental
			Química Analítica
Estêvão Zilioli	Doutor em Ciência de Alimentos – UNICAMP Graduação em Ciências Biológicas	H	Microbiologia de Alimentos
			Higiene e Legislação de Alimentos
			Toxicologia de Alimentos
			Controle de Qualidade
Fernanda Paes de Oliveira Boreli	Mestre em Ciência e Tecnologia Animal – UNESP Graduação em: Medicina Veterinária e Zootecnia	H	Análise de Alimentos
			Tecnologia de Leite
Jaqueline Haddad Machado	Doutor em Aquicultura – UNESP Graduação em Zootecnia	H	Ética e Legislação Profissional
João Paulo Gelamos	Mestre em Química – UNESP Graduação em Lic. em Química	H	Análise Instrumental
			Bioquímica Geral
			Química Analítica Qualitativa
			Termodinâmica
José Carlos Cavichioli	Doutor em Agronomia – UNESP Graduação em Agronomia	H	Tecnologia de Cereais
			Tecnologia de Frutas e Hortaliças
José Luis Duarte	Mestre em Matemática – UNESP Graduação em Matemática	H	Física Geral e Experimental
			Mecânica Geral
Josiane Lourencetti	Mestre em Engenharia Civil – UNESP Graduação em Engenharia Ambiental	H	Resistência dos Materiais
			Eletrotécnica
			Planejamento e Projetos Industriais
Márcia Zilioli Bellini	Doutor em Engenharia Química – UNICAMP Graduação em Ciências Biológicas Pós-Doutorado	H	Operações Unitárias
			Engenharia Bioquímica
Miriam Ghedini Garcia Lopes	Doutor em Nutrição – UNIFESP Graduação em Nutrição	H	Nutrição
Raquel de Cassia Pereira	Doutor em Ciência Animal – UNESP Graduação em Engenharia de Alimentos	H	Análise Sensorial
			Embalagem e Acondicionamentos de Alimentos
			Fundamentos de Engenharia de Alimentos
			Tecnologia de Produtos Cárneos
Rogério Buchala	Mestre em Agronomia – UNESP	H	Economia e Administração

	Graduação em Ciências Econômicas		
Simone Leite Andrade	Mestre em Matemática – UFSCAR Graduação Lic. em Matemática	H	Geometria Analítica Cálculo Numérico
Soraya Stefani Butarelo	Mestre em Ciência de Alimentos – Univ. Estadual de Londrina Graduação em Química	H	Química Geral e Experimental Química Inorgânica e Experimental Química de Alimentos Química Analítica Quantitativa Análise Instrumental Bioquímica Geral
Vagner Amado Belo de Oliveira	Doutor em Agronomia – Univ. Estadual de Londrina Graduação em agronomia	H	Matérias Primas Agropecuárias Princípios de Tecnologia de Alimentos
Wendel Cleber Soares	Doutor em Engenharia Elétrica - Automação – UNESP Graduação Lic. em Matemática -	H	Cálculo Diferencial e Integral Estatística

Docentes Segundo a Titulação Deliberação CEE 145/2016

Titulação	Nº	%
Mestre	09	50
Doutor	09	50
TOTAL	18	100,0

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

O corpo docente apresentado atende à Deliberação CEE 145/2016, *que fixa normas para admissão de docentes para o exercício da docência.*

Corpo Técnico Disponível para o Curso – fls. 26

Pró-Reitoria	01 Pró-Reitor de Ensino / 01 Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação / 01 Pró-Reitor de Extensão
Diretoria	01 Diretor Administrativo / 01 Diretor Financeiro / 01 Diretor de Comunicação
Procuradoria Jurídica	01 procurador jurídico / 01 advogado/ 02 escriturários
Secretaria Acadêmica	01 Secretária Acadêmica / 01 Encarregada de Expediente
Laboratórios de Informática	02 Analistas de Sistemas e Redes / 05 Auxiliares de Computação / 01 Estagiário
Biblioteca	02 Bibliotecários / 01 Auxiliar de Bibliotecário / 05 Escriturários / 01 Estagiário
Centro de Iniciação Científica	01 Coordenador / 03 Escriturários / 01 Estagiário
Secretaria do Curso	01 Escriturário
Laboratórios específicos	01 Encarregado de laboratório / 05 Técnicos de laboratório / 09 Auxiliares de laboratório / 10 Estagiários

Demanda do Curso nos últimos Processos Seletivos – fls. 27

Período	Vagas		Candidatos		Relação Candidato/vaga	
	Manhã	Noite	Manhã	Noite	Manhã	Noite
2018	50	50	-	19	-	0,38
2019	50	50	-	08	-	0,16
2020	50	50	-	07	-	0,14
2021	50	50	-	12	-	0,24
2022	50	50	-	04	-	0,08

Demonstrativo de Alunos Matriculados e formados no Curso – fls. 27

Período/ semestre	MATRICULADOS						Egressos	
	Ingressantes		Demais séries		Total			
	Manhã	Noite	Manhã	Noite	Manhã	Noite	Manhã	Noite
2018/1	-	06	-	33	-	39	-	04
2018/2	-		-	22	-	22	-	11
2019/1	-		-	11	-	11	-	02
2019/2	-	-	-	09	-	09	-	-
2020/1	-		-	08	-	08	-	01
2020/2	-		-	08	-	08	-	05
2021/1	-	-	-	02	-	02	-	01
2021/2	-		-	04	-	04	-	02
2022/1	-		-	01	-	01	-	-

Pelo quadro acima, verifica-se que não houve demanda para o Curso desde 2018, nos períodos matutino e noturno.

Matriz Curricular – fls. 28

Matriz Curricular – Ins. 20											
	Carga Horária Semestral e Semanal										
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	H/A 50min
Conteúdos de Formação Básica											
Metodologia Científica e Tecnológica	40-2										40
Cálculo Diferencial e Integral	80-4	80-4	40-2								200
Geometria Analítica	80-4										80
Álgebra Linear		80-4									80
Cálculo Numérico			80-4								80
Estatística			80-4								80
Física Geral e Experimental		80-4	80-4								160
Química Geral e Experimental	80-4										80
Mecânica Geral				40-2							40
Desenho Técnico		80-4									80
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 03/2007, que dispõe sobre conceito hora-aula.

O presente Curso não possui Diretrizes Curriculares próprias emanadas pelo Conselho Nacional de Educação.

A carga horária para os cursos de Engenharia estabelecida pela Res. CNE/CES 02/2007, prevê mínimo de 3.600 horas.

Considerações Finais

Tendo em vista que o Curso não formou turmas desde 2018, nos períodos matutino e noturno, conforme quadro à fls. 05, que tem apenas 01 aluno cursando dependência em algumas disciplinas, e que o Curso não será ofertado nos próximos processos seletivos, concluo que não há necessidade de indicação de Comissão de Especialistas para a Renovação do Reconhecimento, já que esta se dará apenas para efeito de expedição de diploma.

2. CONCLUSÃO

2.1 Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE 171/2019, o pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos, do Centro Universitário de Adamantina, apenas para registro e expedição de diploma do estudante matriculado.

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

São Paulo, 18 de abril de 2022.

a) Consª Pollyana Fátima Gama Santos
Relatora

3. DECISÃO DA CÂMARA

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

Presentes os Conselheiros Bernardete Angelina Gatti, Cláudio Mansur Salomão, Décio Lencioni Machado, Eliana Martorano Amaral, Hubert Alquéres, Iraíde Marques de Freitas Barreiro, Jacintho Del Vecchio Júnior, Maria Alice Carraturi, Pollyana Fátima Gama Santos e Roque Theophilo Júnior.

Sala da Câmara de Educação Superior, 27 de abril de 2022.

a) Cons. Roque Theophilo Junior
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 04 de maio de 2022.

Consª Ghisleine Trigo Silveira
Presidente

PARECER CEE 172/2022	-	Publicado no DOE em 05/05/2022	-	Seção I	-	Página 41
Res. Seduc de 06/05/2022	-	Publicada no DOE em 10/05/2022	-	Seção I	-	Página 23
Portaria CEE-GP 246/2022	-	Publicada no DOE em 11/05/2022	-	Seção I	-	Página 31