



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

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

PROCESSO	2020/00225
INTERESSADOS	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza / FATEC Marília
ASSUNTO	Renovação do Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos
RELATOR	Cons. Hubert Alquéres
PARECER CEE	Nº 210/2021 CES "D" Aprovado em 03/11/2021 Comunicado ao Pleno em 10/11/2021

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

A Diretora Superintendente do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza encaminha a este Conselho, pelo Ofício 118/2020 – GDS, de 26/05/2020 e protocolado em 09/06/2020, pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, oferecido pela FATEC Marília, **nos termos da Deliberação CEE 171/2019**.

A Instituição protocolou o pedido de renovação do reconhecimento em 09/06/2020, observando as disposições do artigo 47 da Deliberação CEE 171/2019, (9 meses antes do término do prazo da validade do reconhecimento do curso) e do artigo 3º da Deliberação CEE 183/2020, alterada pela Deliberação CEE 198/2021,

- Deliberação CEE 171/2019

(....)

Art. 47 A renovação do reconhecimento será solicitada pela instituição a este Conselho Estadual Educação nove meses antes do término da validade do reconhecimento do curso.

- Deliberação CEE 183/2020 (alterada pela Deliberação CEE 198/2021)

(....)

Art. 3º Fica autorizada, excepcionalmente, a prorrogação em 11 (onze meses) de todos os atos regulatórios de credenciamento institucional, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos que irão vencer entre 01 de janeiro de 2021 a 30 de setembro de 2021, portanto, passam a vencer entre 01 de dezembro de 2021 a 31 de agosto de 2022

Instituição	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Recredenciamento	Parecer CEE 123/2019 e Portaria. CEE-GP 191/2019, publicada no DOE em 04/5/2019, pelo prazo de sete anos
Direção	Prof. ^a Laura Laganá - Diretora-Superintendente
Curso	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, da FATEC Marília
Renovação do Reconhecimento	Parecer CEE 69/2016 e Portaria CEE-GP 61/2016, publicada no DOE em 08/03/2016, por cinco anos.

O Processo foi despachado para AT verificar se os arquivos eletrônicos enviados por *e-mail* em 09/06/2020 estão regulares e, após constatação desses arquivos, foi encaminhado à CES em 24/03/2021, para indicação de Especialistas.

A Portaria CEE-GP 110, de 31/03/2021 designou os Especialistas, Profs. Daniela Helena Pelegrini Guimarães e Elias Basile Tambourgi para elaboração de Relatório circunstanciado sobre o Curso em pauta – fls. 197.

Nos termos do artigo 7º da Deliberação CEE 183, de 17/07/2020, alterado pela Deliberação CEE 198/2021, as visitas dos Especialistas *in loco* foram substituídas pelo uso de ferramentas digitais de transmissão *online*, obrigatoriamente gravadas, observadas as disposições da Portaria CEE-GP 33/2021.

O processo contém, inicialmente, um Relatório Síntese (fls. 44/59) e Relatório de Especialistas (fls. 216/235), de 30/04/2021, observado o Despacho da Câmara de Educação Superior / CES (fls. 240).

A Comissão de Especialistas informou que a reunião virtual com a Instituição foi realizada em 30/04/2021 (fls 236).

Assim instruído, seguiu o Processo à AT, para informar, em 02/07/2021 (fls. 240).

O processo foi baixado em Diligência em 21/07/2021, pelo Ofício AT 121/2021, solicitando a informação sobre a titulação de docentes em instituições no exterior e a validação nos termos da LDB e as condições de instalação e acervo da Biblioteca.

Em 17/08/2021 (às fls. 245 e 246), através do Ofício 253/2021 (de fls. 247/259), a Instituição encaminhou a resposta da diligência para informar que as titulações dos docentes Mirian Maya Sakuno Suenaga, e Gustavo Vieira estão regularmente validadas (de fls. 251/255) e, encaminham o quadro "Biblioteca" com os esclarecimentos solicitados (às fls. 249/250).

1.2 APRECIÇÃO

Com base na norma em epígrafe, nos documentos apresentados pela Instituição e no Relatório da Comissão de Especialistas, informamos os autos, como segue:

Responsável pelo Curso: Prof.^a Adriana Maria Ragassi Fiorini, Mestre em Agronomia – Área de Concentração Energia na Agricultura Unesp Botucatu - FCA, UNESP-FCA e Graduada em Nutrição pela Universidade de Marília, UNIMAR, ocupa o cargo de Coordenadora do Curso. (fls 45)

Dados Gerais

Horários de Funcionamento	Matutino: 7h30 às 12h00, de segunda a sexta-feira Noturno: 18h20 às 22h40, de segunda a sexta-feira
Duração da hora/aula	50 minutos
Carga horária total do Curso	2800 horas, sendo 2880 aulas = 2400 horas + 240 de Estágio Supervisionado e 160 horas de Trabalho de Graduação
Número de vagas oferecidas	Matutino: 40 vagas por semestre e Noturno: 40 vagas por semestre, totalizando 160 vagas anuais
Tempo para integralização	Mínimo de 6 semestres (3 anos) e máximo de 10 semestres (5 anos)
Forma de Acesso	Classificação em Processo Seletivo (fase única, com provas das disciplinas do núcleo comum do ensino médio ou equivalente, em forma de testes objetivos e redação)

Caracterização da Infraestrutura Física da Instituição reservada para o Curso (fls. 46)

Instalação	Quantidade	Capacidade	Observações
Salas de Aula	6	40 (cada)	
Laboratórios	6	40 (cada)	Lab. de Processamento de Alimentos. Lab. de Análise de Alimentos Físico/Químico Bromatologia. Lab. de Microbiologia/Bioquímica. Lab. de Pesquisa Físico/Químicas de Alimentos. Lab. de Pesquisa Microbiológica de Alimentos. Lab. de Informática.
Apoio	1	250	Anfiteatro
Outros (listar)	1	40	Biblioteca

Biblioteca (fls. 46 e 249/250)

Tipo de acesso ao acervo	Livre
É específica para o Curso	Específica para o curso
Total de livros para o Curso	Impressos: Títulos: 367 Volumes: 2406
Periódicos	4 TÍTULOS – 39 VOLUMES
Videoteca/Multimídia	25 TÍTULOS – 123 VOLUMES

A IES, em resposta à Diligência (Ofício AT 121/2021) apresenta informações atualizadas sobre a Biblioteca e, já inseridas no quadro acima. Prossegue esclarecendo os dados quantitativos considerados, a saber (fls. 250)

“A biblioteca é específica para o curso, por um equívoco de interpretação foi assinalado “Não” no quadro enviado anteriormente, pois o acervo da biblioteca é compartilhado entre os 03 cursos oferecidos pela Fatec: Tecnologia em Alimentos, Gestão Empresarial e Gestão Comercial. Cumpre esclarecer que a biblioteca possui acervo específico para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Revisando e atualizando os números do acervo, a biblioteca da Fatec Marília possui 367 títulos e 2406 volumes de livros para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos (somatório entre bibliografia básica, complementar e bibliografias relevantes para a área de Alimentos). Ao totalizarmos todo o acervo da biblioteca para o curso de Tecnologia em Alimentos e os referentes aos cursos de Gestão possui: 528 títulos e 3124 volumes.

Ainda no que diz respeito a atualização dos números do acervo, a biblioteca possui 4 títulos e 39 volumes de periódicos para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Totalizando os periódicos de Alimentos com os de outros cursos possui: 5 títulos e 139 volumes de periódicos.

Com relação a Videoteca/Multimídia após conferência e atualização, a biblioteca da Fatec Marília possui o total de 15 títulos e 88 volumes de CD's (Alimentos, Gestão e áreas correlatas); 10 títulos e 35 volumes de DVD's (Alimentos, Gestão e áreas correlatas), totalizando CD's e DVD's: 25 títulos e 123 volumes.”

Corpo Docente (fls. 46/49)

DOCENTE	TITULAÇÃO ACADEMICA	RT	DISCIPLINA
1. Adriana Maria Ragassi Fiorini	MESTRE em Agronomia - Unesp Botucatu e, Graduação em nutrição - Universidade de Marília, UNIMAR	I	Tecnologia de Processamentos
			Projeto Interdisciplinar em Alimentos
2. Alda Maria Machado B. Otoboni	DOUTORA em Agronomia Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Campus de Jaboticabal e em Agronomia Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Campus de Jaboticabal; Graduação em Química pelo Instituto de Química da Unesp	I	Efluentes Industriais
			Análise de Alimentos II
3. Alice Yoshiko Tanaka	DOUTORA em Biotecnologia, área Biotecnologia pelo Instituto de Química da UNESP; Mestrado em Alimentos e Nutrição, na área de Ciências dos Alimentos pela UNESP e, Graduação em Farmácia Bioquímica pela Faculdade de Farmácia e Odontologia de Araraquara	P	Análise de Alimentos I
			Análise de Alimentos II
4. Anna Claudia Sahade Brunatti	DOUTORA em Agronomia pela UNESP de Botucatu; Mestrado em Agronomia pela Universidade de Marília e, Graduação em Nutrição pela Universidade de Marília	I	Tecnologia de Moagem e Panificação
			Serviços de Alimentação
5. Claudia Dorta	DOUTORA em Ciências Biológicas pelo Instituto de Biociências de Rio Claro Unesp; Mestrado em Ciências Biológicas pelo Instituto de Biociências de Rio Claro Unesp e, Graduação em Ciências Biológicas pela Faculdade de Ciências e Letras Unesp Assis	I	Microbiologia Básica
			Microbiologia dos Alimentos
6. Elen Landgraf Guiguer	DOUTORA em Ciências Farmacêuticas pela Universidade de São Paulo-FCF/RP; Mestrado em Ciências Farmacêuticas pela Universidade de São Paulo-FCFRP/USP e, Graduação em Farmácia pela Universidade Metodista de Piracicaba	P	Tecnologia de Óleos e Gorduras e Derivados
			Projeto Interdisciplinar em Alimentos IV
7. Elke Shigematsu	DOUTORA - Doutorado e Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP/São José do Rio Preto) e, Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade de Marília	I	Tecnologia de Frutas e Hortaliças
			Limpeza e Sanificação de Superfícies

8. Eloiza Martins Primo Capeloci	MESTRE em Letras pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho e, Graduação em Letras - Português e Inglês - Faculdades Adamantinenses Integradas; Graduação em Letras - Espanhol pelo Centro Universitário Eurípedes de Marília;	H	Fundamentos da Comunicação Empresarial
9. Flavia Maria Vasques Farinazzi Machado	DOCTORA em Energia na Agricultura pela UNESP/ Botucatu; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiróz" Especialista em Nutrição Clínica, pela UNESP, de Botucatu e, Graduação em Nutrição pela Universidade de Marília	I	Tecnologia de Produtos Açucarados
			Fundamentos de Nutrição e Dietética
10. Gilmar Milewski Lucena	MESTRE em Ciência da Informação pela UNESP e, Graduação em Psicologia e Administração de Empresas - Licenciatura em Psicologia pela Universidade São Francisco, USF	I	Gestão Empresarial
			Mercado de Trabalho Empregabilidade
			Empreendedorismo e Inovação
11. Gustavo Lana Soares	MESTRE em Agronomia (Energia na Agricultura) – UNESP; Especialização em Tecnologia e Qualidade de Alimentos Vegetais; Universidade Federal de Lavras, UFLA e, Graduação em Engenharia de Alimentos Centro Universitário de Belo Horizonte, UNI-BH	H	Tecnologia de Bebidas
			Embalagem de Alimentos
12. Gustavo Vieira (*)	MESTRE - Master of Arts - English, Teaching English as a Second Language Option. California State University (System), CSU System, EUA; Especialização em Translation- Portuguese/English. University of Toronto, UTORONTO, Canadá; Especialização em Human Resource Management, San Francisco State University, SFSU, EUA; Graduação em Letras - Português/Inglês; Universidade de Marília, UNIMAR	H	Fundamentos da Comunicação Empresarial
13. Juliana Audi Giannoni	Doutora em Agronomia (Horticultura). Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP; Mestrado em Agronomia (Horticultura), UNESP; Graduação em Agronomia - Universidade Federal de Lavras, UFLA	I	Toxicologia Alimentar
			Tecnologia Açúcar e Álcool
14. Leandro Repetti	MESTRE em Zootecnia (Nutrição e Produção Animal); UNESP; Graduação em Medicina Veterinária. Universidade de Marília, UNIMAR	P	Controle Preventivo e Operacional da Qualidade e da Segurança alimentar – O Sistema APPCC
			Conservação e Refrigeração de Alimentos
			Projeto Interdisciplinar em Alimentos V
15. Luiz Fernando Santos Escouto	DOCTOR em Agronomia (Energia na Agricultura) pela UNESP; Mestrado em Agronomia (Energia na Agricultura), UNESP; Graduação em Nutrição. Faculdade de Nutrição do Instituto Metodista de Educação e Cultura, FNIMEC	I	Análise Sensorial de Alimentos
16. Marcel Santos Silva	MESTRE em Ciência da Informação. UNESP; Graduação em Bacharelado em Análise de Sistemas. - Centro Universitário de Lins, UNILINS	H	Metodologia da Pesquisa Científico - Tecnológica
17. Marcello Travaglini C. Pereira	ESPECIALISTA em Administração Industrial; Universidade Estadual de Londrina, UEL e, Graduação em Engenharia de Alimentos. Universidade Federal de Viçosa, U.F.V.	I	Administração Industrial
			Desenvolvimento de Novos Produtos
			Embalagem de Alimentos
			Tecnologia de Bebidas
18. Marie Oshiiwa	DOCTORA em Agronomia (Agricultura); UNESP, Mestrado em Agronomia (Energia na	I	Estatística Descritiva

	Agricultura), UNESP e, Graduação em Química; Faculdade Auxilium de Filosofia Ciências e Letras de Lins, FAL e em Ciências Habilitação Matemática - Universidade de Marília, UNIMAR		Projeto Interdisciplinar em Alimentos VI
			Gestão do Trabalho de Graduação
19. Mirian Maya Sakuno Suenaga (*)	DOUTORA pela Universidade de Kyoto, KYOTO UNIVERSITY, Japão; Mestrado em Ciências Agrárias; Universidade de Kyoto, KYOTO UNIVERSITY, Japão e, Graduação em Bacharelado e Licenciatura em Química Universidade Federal do Paraná, UFPR	P	Química Geral e Experimental
20. Paulo Sergio Jorge	DOUTOR em Medicina Veterinária, pela UNESP; Mestrado em Medicina Veterinária - Preventiva/Reprodução Animal pela UNESP e, Graduação em Medicina Veterinária; Universidade de Marília, UNIMAR	P	Tecnologia de Carnes e Derivados
			Gestão da Qualidade dos Alimentos
			Controle de Qualidade de Matéria Prima Agroindustriais
			Projeto Interdisciplinar em Alimentos I
21. Paulo Sergio Marinelli	DOUTOR em Ciência e Tecnologia de Materiais pela UNESP; Mestrado em Ciências e Engenharia de Materiais -Universidade de São Paulo, USP e, Graduação em Engenharia Química. Faculdades Oswaldo Cruz, FOC	P	Físico-Química
			Fundamentos de Química Analítica Quantitativa
			Limpeza e Sanificação de Superfícies
			Projeto Interdisciplinar em Alimentos III
22. Renata Bonini Pardo	DOUTORA em Medicina Veterinária Preventiva pela UNESP; Mestrado em Medicina Veterinária pela UNESP e Graduação em Medicina veterinária pela. Universidade de Marília, UNIMAR	I	Tecnologia de Leite e Derivados
			Projeto Interdisciplinar em Alimentos II
23. Sandra Maria Barbalho	DOUTORA em Ciências; Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR; Mestrado em GENÉTICA EVOLUTIVA E BIOLOGIA MOLECULAR -Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR e, Graduação em Ciências Biológicas Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR	I	Bioquímica dos Alimentos
			Bioquímica de Processos
24. Silvana Pedroso Góes Favoni	DOUTORA em Ciência de Alimentos. Universidade Estadual de Londrina, UEL; Mestrado em Ciência de Alimentos. Universidade Estadual de Londrina, UEL, Especialização em Bioquímica Aplicada; Universidade Estadual de Londrina, UEL e, Graduação em Ciências Biológicas. Universidade Estadual de Londrina, UEL	I	Biotecnologia
25. Wilson Chagas Gouveia	MESTRE em Mestrado profissional em Administração de Empresas. Universidade Federal do Ceará, UFC; Especialização em MBA EM MARKETING EAD; PECEGE - ESALQ/USP, PECEGE; Especialização em MBA EM AGRONEGÓCIOS EAD; PECEGE - ESALQ/USP, PECEGE e, Graduação em Engenharia Elétrica. Universidade Presbiteriana Mackenzie, MACKENZIE	P	Fundamentos de Logística

(*) em atendimento à diligência Of. AT 121/2021)

Classificação da Titulação segundo a Deliberação CEE 145/2016 (fls. 48)

Titulação	Quantidade	Porcentagem
Especialista	1	4
Mestres	8	32
Doutores	16	64
Total	25	100%

Após consulta realizada na Plataforma Lattes verificou-se que dos 16 professores com titulação de Doutorado, um possui pós-doutorado (fls.48/49).

O corpo docente atende à Deliberação CEE 145/2016, que em seu artigo 1º, incisos I e II e, no inciso III do art. 2º estabelecem:

Art. 1º Estão autorizados a exercer a docência nos cursos superiores, os docentes que alternativamente:

I - forem portadores de diploma de pós-graduação stricto sensu, obtidos em programas reconhecidos ou recomendados na forma da lei;

II – Forem portadores de certificado de especialização em nível de pós-graduação, na área da disciplina que pretendem lecionar.

§ 1º Nos Cursos Superiores de Tecnologia, além do estabelecido nos incisos I e II, é requisito para ministrar aulas das disciplinas profissionais, experiência profissional relevante de pelo menos três anos na área em que irá lecionar

Art. 2º Nos processos de credenciamento e recredenciamento institucionais, os percentuais mínimos de docentes previstos no inciso I do artigo 1º são:

.....

III - para as faculdades integradas e instituições isoladas: um terço (1/3) do total de docentes da Instituição composto por mestres/doutores com, pelo menos, um nono (1/9) do total de docentes da Instituição com o título de doutor.”

Com relação à documentação/certificação que comprove experiência profissional relevante na área da disciplina que o docente lecionará, devidamente certificada pelo órgão colegiado competente, a Instituição informou em processos e situações análogas, que será objeto de estudo a inserção de certificação e/ou declaração, atestando a experiência profissional para fins de composição de prontuário dos docentes e atendimento ao solicitado pela Deliberação.

Corpo Técnico disponível para o Curso (fls.56)

Tipo	Quantidade
Diretor	1
Coordenador do curso	1
Diretoria de Serviço Acadêmico	1
Diretoria de Serviço Administrativo	1
Agente Técnico e Administrativo	3
Bibliotecário	1
Analista de Suporte e Gestão	2
Auxiliar Docente	3

Demanda do Curso nos últimos Processos Seletivos (fls. 56)

Semestre	Vagas		Candidatos		Relação candidato/vaga	
	Vespertino	Noturno	Vespertino	Noturno	Vespertino	Noturno
2020/1	40	40	76	87	1,9	2,18
2019/2	40	40	92	91	2,30	2,28
2019/1	40	40	116	157	2,90	3,93
2018/2	40	40	85	102	2,13	2,55
2018/1	40	40	80	124	2,00	3,10
2017/2	40	40	86	84	2,15	2,10
2017/1	40	40	88	111	2,20	2,78
2016/2	40	40	53	106	1,45	2,65
2016/1	40	40	83	131	2,8	3,28
2015/2	40	40	56	70	1,40	1,75
2015/1	40	40	68	94	1,7	2,35

Demonstrativo de Alunos Matriculados e Formados no Curso (fls. 57)

Semestre	Matriculados						Egressos	
	Ingressantes		Demais séries		Total		Vespertino	Noturno
	Vespertino	Noturno	Vespertino	Noturno	Vespertino	Noturno		
2020/1	40	40	137	268	177	308	-	-
2019/2	40	40	158	250	198	290	14	28
2019/1	40	40	170	253	210	293	8	36
2018/2	40	40	155	231	195	271	28	21
2018/1	40	40	178	234	218	274	18	34
2017/2	40	40	158	244	198	284	10	24
2017/1	40	40	166	220	206	260	17	25
2016/2	40	40	150	210	190	250	14	33

2016/1	40	40	153	227	193	267	12	36
2015/2	40	40	156	214	196	254	18	25
2015/1	40	40	148	229	188	269	19	24

Matriz Curricular (fls. 58/59)

SEMESTRE	RELAÇÃO DE DISCIPLINAS	Carga Didática SEMESTRAL- AULAS			
		TEORIA	PRÁTICA	AUTONOMA	TOTAL
1º SEMESTRE	Bioquímica dos Alimentos	40	40	-	80
	Controle de Qualidade. de Mat. Primas Agroindustriais	40	-	-	40
	Físico – Química	40	-	-	40
	Mercado de Trabalho e Empregabilidade	40	-	-	40
	Química Geral e Experimental	40	40	-	80
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	40	40	-	80
	Tecnologia de Processamento	40	-	-	40
	Projeto Interdisciplinar em Alimentos	-	-	80	80
TOTAL DO SEMESTRE					480
2º SEMESTRE	Bioquímica dos Processos	40	40	-	80
	Empreendedorismo e Inovação	40	-	-	40
	Fundamentos da Comunicação Empresarial	40	-	-	40
	Fundamentos de Nutrição e Dietética	40	-	-	40
	Limpeza e Sanificação de Superfícies	40	-	-	40
	Microbiologia Básica	40	40	-	80
	Tecnologia de Açúcar e Álcool	40	-	-	40
	Tecnologia de Amido e Produtos Amiláceos	40	-	-	40
	Projeto Interdisciplinar em Alimentos II	-	-	80	80
TOTAL DO SEMESTRE					480
3º SEMESTRE	Análise de Alimentos I	40	40	-	80
	Conservação e Refrigeração de Alimentos	40	40	-	80
	Fundamentos de Logística	40	-	-	40
	Microbiologia dos Alimentos	40	40	-	80
	Fund. de Química Analítica Quantitativa		40	-	40
	Tecnologia de Moagem e Panificação	40	40	-	80
	Projeto Interdisciplinar em Alimentos III	-	-	80	80
TOTAL DO SEMESTRE					480
4º SEMESTRE	Administração Industrial	40	-	-	40
	Análise de Alimentos II	40	40	-	80
	Estatística Descritiva	40	--	-	40
	Gestão da Qualidade dos Alimentos	40	-	-	40
	Serviços de Alimentação	40	40	-	80
	Tecnologia de Carne e Derivados	40	40	-	80
	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Derivados	40	-	-	40
	Projeto Interdisciplinar em Alimentos IV	--	-	80	80
TOTAL DO SEMESTRE					480
5º SEMESTRE	Análise Sensorial de Alimentos	40	40	-	80
	APPCC	40	-	-	40
	Biotecnologia	40	40	-	80
	Desenvolvimento de Novos Produtos	40	-	-	40
	Embalagem de Alimentos	40	-	-	40
	Metodologia da Pesquisa Científico-Tecnológica	40	-	-	40
	Tecnologia de Leite e Derivados	40	40	-	80
	Projeto Interdisciplinar em Alimentos V	-	-	80	80
TOTAL DO SEMESTRE					480
6º SEMESTRE	Efluentes Industriais	40	-	-	40
	Gestão do Trabalho de Graduação	40	-	-	40
	Gestão Empresarial	80	-	-	80
	Tecnologia de Bebidas	40	40	-	80
	Tecnologia de Produtos Açucarados	40	40	-	80
	Toxicologia Alimentar	40	40	-	80
	Projeto Interdisciplinar em Alimentos VI	-	-	80	80
TOTAL DO SEMESTRE					480

Resumo da Carga Horária (fls. 57)

	CH (50minutos)	Carga Horária
Disciplinas	2.880	2.400
Trabalho de Conclusão de Curso	-	160
Estágios	-	240
	Total Geral	2.800

A composição curricular do Curso acha-se regulamentada pela Resolução CNE/CP 03/2002, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, aprovado por meio da Portaria 413, de 11 de maio de 2016, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos pertence ao Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, com carga horária mínima estabelecida de 2800 horas, cumpridas pela IES.

A IES atende à Resolução CNE/CES 03/2007, de 02/07/2007 que dispõe sobre o conceito de hora-aula.

A Instituição informou, em outros processos análogos a este, que com a publicação da Resolução CNE/CP 01 em 05/01/2021, tramita junto ao Conselho Deliberativo do Centro Paula Souza a adequação dos cursos de graduação das FATECS a essas Diretrizes.

Da Comissão de Especialistas (fls. 216/235)

A Comissão de Especialistas analisou os documentos constantes dos autos e, na reunião virtual com a Instituição, realizada em 30/04/2021, elaborou Relatório circunstanciado juntado de fls. 216/235.

O Relatório circunstanciado (fls 217) aponta que:

“Os objetivos (geral e específicos) do curso de Tecnologia de Alimentos oferecido pelo CST FATEC Marília estão muito bem definidos e atualizados, sendo que o tecnólogo de alimentos formado nesta instituição apresentará boa formação em ciências tecnológicas, estando apto a ingressar no mercado de trabalho, com conhecimento e competência”

E, destaca ainda,

(i) Sobre o Currículo, Composição Curricular (fls. 217/219)

“Currículo tradicional nesta área abrangente em todas as áreas específicas da fabricação de alimentos, que sofreu uma pequena reestruturação na sua carga horária devidamente justificada no material disponível para análise desta comissão. Ementário atual apresentado e, bibliografia pertinente a área de formação dos profissionais com sequência lógica e bem apresentada. A Composição Curricular do Curso está regulamentada na Resolução CNE/CP n° 03/2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. A sua grade de disciplinas está bem estruturada, onde as mesmas apresentam conteúdos programáticos compatíveis com a carga horária.

A matriz curricular apresentada é moderna, permitindo a formação de profissional apto a enfrentar os desafios que certamente virão durante o seu exercício profissional. Nota-se uma preocupação da FATEC em promover uma perfeita integração entre aulas teóricas e práticas, demonstrada em tabelas e gráficos disponíveis para análise. Bem como uma boa distribuição entre disciplinas de formação básica profissional, profissionais específicas e gerais.

Este balanceamento previsto nas DCN permite a formação de um profissional generalista e apto a atuar em todos os ramos industriais de sua modalidade, inclusive em atividades de pesquisa.”

(ii) Sobre Estágio e Trabalho de Conclusão de Curso

- Estágio supervisionado (fls. 220/221)

“As atividades práticas são realizadas em laboratórios específicos do curso e sempre com a supervisão de docentes. O Plano de Estágio Curricular Supervisionado está claramente definido, descrevendo como são desenvolvidas, 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

- Trabalho de Graduação (TG) (fls. 222), onde o estudante deverá refletir através de um trabalho acadêmico o perfil profissional constante no projeto pedagógico do curso de Tecnologia em Alimentos.”

(.....)

“A comissão de especialistas constatou que, antes da pandemia, a maioria dos alunos matriculados na disciplina de Trabalho de Graduação utilizava-se do espaço destinado aos laboratórios do núcleo profissionalizante do curso de Tecnologia de Alimentos, estando o mesmo adequado e bem aproveitado, com mínima ociosidade. No entanto, na atual situação em decorrência da pandemia por conta da Covid-19, os Trabalhos de Graduação estão sendo conduzidos de maneira totalmente teórica. Os alunos ressaltaram que há uma forte interação entre os professores e alunos, os quais têm todo o apoio necessário para que o TG fosse conduzido a bom termo.

Durante a reunião com os docentes, a docente responsável pela disciplina de Gestão em Trabalho de Graduação (Profa. Mariê Oshiiwa) informou à Comissão de Especialistas que, desde o primeiro semestre de 2020, a apresentação de plano de Trabalho de Graduação tem sido feita de maneira remota, onde os alunos gravaram vídeo introduzindo o tema do trabalho com os respectivos objetivos, revisão de literatura e metodologia.”

(iii) Sobre as Atividades Relevantes (fls. 224)

“Foram descritas no projeto acadêmico inúmeras atividades relevantes promovidas pelo curso, seja elas de caráter filantrópico, sejam elas de caráter científico, de convênios com diversas empresas, com participações em eventos ,na organização de muitos dos mesmos, o que demonstra esforço da comunidade docente e discente na inserção de estudantes em eventos extra campus, preocupação esta importante na socialização e como forma de prestação de contas a sociedade que custeia seus estudos com impostos estaduais. A equipe de avaliadores considerou o Plano das Atividades Complementares, oferecido pela Fatec Marília, completo, 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”

(iv) Sobre os Docentes (fls. 226)

A Comissão de Especialistas aponta que a instituição atende aos requisitos da Deliberação 145/2016

(v) Sobre a Infraestrutura (fls. 229)

“O curso conta com 13 funcionários, desde o setor administrativo e estagiários, conta também com 06 salas de aula (capacidade para 40 alunos), 06 laboratórios sendo que 01 exclusivo para informática (capacidade de 40 alunos), 01 anfiteatro com capacidade de 250 lugares e 01 Biblioteca com capacidade para 40 alunos. “

(...)

“Devido aos transtornos provocados pelo Covid-19, as visitas in loco foram substituídas pela análise de um vídeo institucional, através do qual se evidenciou que os laboratórios estão aparentemente bem equipados, dispendo de kits didáticos adequados ao ensino das disciplinas propostas.

Já com relação ao laboratório de informática, o mesmo poderia dispor de mais computadores, levando em consideração o número de alunos atualmente matriculados, para o desenvolvimento das atividades acadêmicas.

A Comissão de Especialistas constatou que as salas destinadas ao curso de Tecnologia de Alimentos são em número suficiente, arejadas, com carteiras adequadas, lousas, projetores multimídias e aparelhos de ar-condicionado, provendo estrutura correta para aulas com conforto, tanto para alunos como para professores.”

(vi) Sobre a Biblioteca (fls. 230/231)

“A biblioteca está localizada no piso térreo e é composta de sala de leitura e acervo/área administrativa totalizando 105 m² de área. Na sala de leitura (climatizada) há 7 mesas para estudo em grupo com 28 lugares, 9 computadores com acesso à internet, 2 mesas com jornais e revistas disponíveis para leitura, 1 mesa de atendimento e 1 armário guarda-volumes. No acervo há dois armários para guarda de CD's/DVD's e material administrativo, 15 (6 Etec e 9 Fatec) estantes dupla-face para guarda de livros, 5 mesas e 2 computadores para uso administrativo. A biblioteca disponibiliza um acervo para consulta e empréstimo com 9100 livros

sendo 3000 livros (Fatec) e 6100 livros (Etec). Também disponibiliza vários títulos de revistas gerais e técnicas, jornais e CD's e DVD's. A equipe é formada por três funcionários."

(...)

"A biblioteca é adequada ao atendimento das necessidades básicas do curso de graduação em Tecnologia de Alimentos, com funcionamento automatizado, onde os alunos têm livre acesso, tanto ao acervo eletrônico quanto às prateleiras."

Destaca-se que a IES apresentou esclarecimentos sobre a composição e quantitativo do acervo, em resposta ao Ofício AT 121/2012, conforme relato já apontado nesta Informação.

(vii) Sobre os Funcionários (fls. 232)

"Os funcionários descritos no plano do Curso, estão aptos a desempenharem suas funções dentro dos seus campos de atuação, administradores no que tange a parte burocrática, técnicos de laboratório e informática, e bibliotecários, em número suficiente para atender a este curso."

A Comissão de Especialistas ao avaliar o atendimento às recomendações realizadas no último Parecer de Renovação do Curso (fls.232), aponta que:

"O maior problema sempre detectado em pareceres anteriores foram as instalações iniciais ofertadas ao curso pela Prefeitura Municipal, no entanto isto foi sanado com o uso de instalações próprias construídas para este fim"

E, a Comissão, assim conclui

"O Curso de Tecnólogo em Alimentos bem estruturado, pertencente a IES Pública Paulista, oferecendo curso de qualidade, com número adequado de vagas e pequeno represamento no decorrer do mesmo, corpo docente composto com número adequado de doutores, a maioria em dedicação integral. Curso instalado em cidade notadamente com forte vertente industrial na área do mesmo."

A forte inserção social do curso na comunidade mariliense com diversos projetos, vários de cunho social, o que demonstra a perfeita integração entre IES e seu entorno. Destaca-se a participação de docentes e discentes em eventos de caráter científico e social".

*"Esta Comissão **manifesta-se favorável a renovação, sem restrições**, do Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – CST FATEC – MARILIA – PROCESSO CEE 225/2020" (fls. 235).*

2. CONCLUSÃO

2.1 Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE 171/2019, o pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, oferecido pela FATEC Marília, do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, pelo prazo de cinco anos.

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

São Paulo, 28 de outubro de 2021.

a) Cons. Hubert Alquéres
Relator

3. DECISÃO DA CÂMARA

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

Presentes os Conselheiros Cláudio Mansur Salomão, Eliana Martorano Amaral, Hubert Alquéres, Iraíde Marques de Freitas Barreiro, Jacintho Del Vecchio Júnior, Roque Theophilo Júnior, Rose Neubauer e Thiago Lopes Matsushita.

Sala da Câmara de Educação Superior, 03 de novembro de 2021.

a) Cons. Roque Theophilo Júnior
Vice-Presidente

DELIBERAÇÃO PLENÁRIA

O CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO toma conhecimento, da decisão da Câmara de Educação Superior, nos termos do Voto do Relator.

Sala “Carlos Pasquale”, em 10 de novembro de 2021.

Consª Ghisleine Trigo Silveira
Presidente

PARECER CEE 210/2021	-	Publicado no DOE em 11/11/2021	-	Seção I	-	Página 40
Res. Seduc de 16/11/2021	-	Publicada no DOE em 17/11/2021	-	Seção I	-	Página 25
Portaria CEE-GP 376/2021	-	Publicada no DOE em 18/11/2021	-	Seção I	-	Página 44