



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

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

PROCESSO	CEESP-PRC-2022/00574		
INTERESSADO	Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis		
ASSUNTO	Aprovação do Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria		
RELATORA	Consª Maria Alice Carraturi		
PARECER CEE	Nº 410/2023	CES	Aprovado em 05/07/2023

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

O Diretor do Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis encaminha a este Conselho, pelo Ofício 35/2022, protocolado em 05/12/2022, pedido de Aprovação do Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, oferecido pelo IMESA, **nos termos da Deliberação CEE 171/2019** – fls. 3.

Encaminhado à CES em 03/02/2023, os Especialistas, Profs. Gláucia Alvarez Tonin e Rubens André Tabile, foram designados para emitir Relatório circunstanciado sobre o Curso em pauta – fls. 285. A reunião virtual foi agendada para o dia 23/03/2023. O Relatório dos Especialistas foi juntado aos autos e em 13/04/2023 foi encaminhado à Assessoria Técnica para informar.

1.2 APRECIÇÃO

A aprovação de projetos de cursos superiores, na modalidade presencial, está normatizada na Deliberação CEE 171/2019, artigos 32 a 35, que determina a entrega da documentação prevista no anexo 5.

Com base na norma em epígrafe, nos documentos apresentados pela Instituição e no Relatório da Comissão de Especialistas, passo à análise dos autos, como segue.

Dados Gerais da Instituição

Mantenedora:	Fundação Educacional de Assis (IMESA)
Recredenciamento:	Parecer CEE 331/2021 e Portaria CEE-GP 482/2021, publicada no DOE em 22/12/2021, pelo prazo de três anos
Direção:	Profº Me. Eduardo Augusto Vella Gonçalves – 21/08/2022 a 20/08/2026

Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

CH	2.405 horas
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia
Duração hora/aula	50 minutos
Período	Noturno
Total de Vagas	50 vagas
Integralização	Mínimo 6 semestres máximo 10 semestres

Caracterização da Infraestrutura Física da Instituição

Instalação	Metros quadrados	Observações
Salas de aula	-	Blocos 1,4,8,9,10 e 11
Laboratórios de Química	250	-
Laboratório de Processamento de Alimentos	79,54	-
Laboratório de Química Orgânica	50,70	-
Laboratório de Físico-Química	44,18	-
Laboratório de Microbiologia	31,69	-
Laboratório de Iniciação Científica	20,08	-
Almoxarifados	20,61	-
Laboratório de Análise Sensorial e de Tecnologia de Frutas e derivados	24	-
Centro de Pesquisas em Ciências	-	-
Laboratórios de Informática	383,19	-
Núcleo EAD	-	-
Laboratório de Rádio e TV	131,59	-



Laboratório de Fotografia	90	-
Anfiteatro e Cinema	120,46	-
Biblioteca	561,74	-

Descrição da Biblioteca: de fls. 81 a 84.

Abaixo relação dos docentes já disponíveis para o curso, indicando para cada um: titulação acadêmica e nome do curso ou programa no qual foi obtida; regime de trabalho; bem como disciplinas sob sua responsabilidade.

Corpo Docente

Docente	Titulação Acadêmica	Regime de Trabalho	Disciplina
1.Ébano Bortotti de Oliveira	Mestrado em Agronomia (Energia na Agricultura) pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho Especialização em Ensino de Física do Segundo Grau pela Universidade Estadual de Londrina, UEL Graduação em Ciências com habilitação em Matemática pelo Centro de Estudos Superiores de Londrina, CESULON	H	Matemática Aplicada
2.Márcia Valéria Seródio Carbone	Doutorado em Letras (Filologia e Linguística Portuguesa) pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP Mestrado em Letras (Filologia e Linguística Portuguesa) pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP Especialização em Letras pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP Graduação em Letras pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP	H	Leitura e Produção de Textos
3.Silvia Maria Batista de Souza	Pós-Doutorado pela Universidade de São Paulo, USP Pós-Doutorado pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP Doutorado em Química (Física-Química) pela Universidade de São Paulo, USP Mestrado em Química pela Universidade de São Paulo, USP Graduação em Química pela Universidade Estadual de Londrina, UEL	H	Química Geral e Inorgânica
4.Mary Leiva de Faria	Doutorado em Química pela Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR Graduação em Química pela Universidade Estadual de Londrina, UEL	H	Química Orgânica Tecnologia Sucoalcooleira Embalagens
5.Marcelo Silva Ferreira	Mestrado em Química pela Universidade Estadual de Londrina, UEL Especialização em Perícia e Auditoria Ambiental pela Fatec Internacional, FACINTER UNINTER Graduação em Química Industrial pela Fundação Educacional do Município de Assis, FEMA	H	Introdução à Agroindústria Princípios de conservação de produtos agroindustriais Projeto Integrador I (EaD) Tecnologia de bebidas
6.Tania Regina de Oliveira Machado Ribeiro	Mestrado em Gestão de Negócios pela Universidade Católica de Santos, UNISANTOS Mestrado em Ciências Gerenciais pela Universidade de Marília, UNIMAR Especialização em Marketing, Comunicação e Negócios pelo Instituto Brasileiro de Estudos e Pesquisas Sócio-Econômicos, INBRAPE Graduação em Licenciatura Plena, Habilitação para o Magistério em Matemática pelo Centro Universitário Filadélfia, UNIFIL Graduação em Administração de Empresas pela Universidade de Marília, UNIMAR	H	Gestão e Planejamento Agroindustrial
7.Fernando Graciano de Brito	Mestrado em Física pela Universidade de São Paulo, USP Graduação em Bacharel em Física pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP Graduação em Ciências com Habilitação em Matemática pela Fundação Educacional do Município de Assis, FEMA	H	Termodinâmica



8.Sarah Rabelo de Souza	Mestrado em Educação pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP Especialização em Arteterapia aplicada à educação, saúde, instituição social e nas empresas pela Faculdade Vicentinapor, FAVI Especialização em Estatística pela Universidade Estadual de Londrina, UEL Graduação em Psicologia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP Graduação em Licenciatura Plena em Matemática pela Universidade de São Paulo, USP	H	Estatística Aplicada
9.Diomara Martins Reigato Barros	Mestrado profissional em Programa de Pós-Graduação em Informática pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná, UTFPR Especialização em Sistemas de Informação pela Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR Graduação em Tecnologia em Processamento de Dados pelo Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis, IMESA	H	Informática
10.Elaine Amorim Soares	Mestrado em Ciências de Alimentos pela Universidade Estadual de Londrina, UEL Graduação em Química Industrial pela Fundação Educacional do Município de Assis, FEMA Graduação em Comunicação Social com habilitação em Publicidade pela Fundação Educacional do Município de Assis, FEMA Graduação em Ciências Habilitação em Matemática pela Fundação Educacional do Município de Assis, FEMA	H	Química de Alimentos Tecnologia de leite e derivados Microbiologia de Alimentos Controle de Qualidade Tecnologia de leite e derivados Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial
11.Rosângela Aguiar da Silva	Doutorado em Ciências pela Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde, CCD Mestrado em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual de Londrina, UEL Graduação em Química pela Universidade Estadual de Londrina, UEL	H	Química Analítica Tecnologia de Cereais e panificação Tecnologia de carnes e derivados Tecnologia de frutas e derivados Tecnologia de pescado e derivados
12.Patrícia Cavani Martins de Mello	Doutorado em Química pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP Mestrado em Química pela Universidade Estadual de Londrina, UEL Especialização em Gestão Ambiental pela Universidade do Oeste Paulista, UNOESTE Graduação em Pedagogia pelo Centro Superior de Educação Continuada, CESC Graduação em Química Industrial pela Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis, IMESA	H	Química Analítica Legislação, Higiene e Segurança na Agroindústria (EaD) Estudo dos Impactos Ambientais Tratamento de águas residuais agroindustriais
13.Stelamary Aparecida Despincieri Laham	Doutorado em Educação pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP Mestrado em Educação Escolar pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP Especialização em Planejamento, Implementação e Gestão em EAD pela Universidade Federal Fluminense, UFF Especialização em Transversalidade e Interdisciplinaridade em Educação pela Universidade do Oeste Paulista, UNOESTE Graduação em Pedagogia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP Graduação em História pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP	H	Inclusão e Diversidade (EaD) Metodologia de Pesquisa (EaD)
14.Viviane Lameu Ribeiro	Mestrado em Pós-Graduação pela Faculdade de Filosofia e Ciências de Marília, UNESP Especialização em Interpretação da Língua Brasileira de Sinais pela Universidade Paulista, UNIP Graduação em Letras pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP	H	Inclusão e Diversidade (EaD)



15. Patrícia Irina Loose de Moraes	Mestrado em Comunicação pela Universidade de Marília, UNIMAR Especialização em Gestão de Cooperativas Agrícolas e a Agronegócio pela Fundação Educacional do Município de Assis, FEMA Especialização em Economia de Empresas pela Universidade Graduação em Direito pela Fundação Educacional do Município de Assis, FEMA Graduação em Economia pela Universidade de Marília, UNIMAR Graduação em História pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP	H	Fundamentos da Economia
16. Gilcelene Bruzon	Mestrado em Biotecnologia pela Universidade Estadual de Londrina, UEL Especialização em Bioquímica Aplicada pela Universidade Estadual de Londrina, UEL Graduação em Química Industrial pelo Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis, IMESA	H	Bioquímica de alimentos Biotecnologia
17. Alexandre Vinícius Guedes Mazalli	Mestrado em Biociências pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP Especialização em Econ. Meio Amb.: Valoração, Licenc., Audit. E Ed. Amb. Pela Universidade Estadual de Londrina, UEL Graduação em Bacharelado em Química Industrial pela Fundação Educacional do Município de Assis, FEMA Graduação em Licenciatura em Química pela Fundação Educacional do Município de Assis, FEMA	H	Análise Físico-Química de Alimentos Análise Instrumental de Alimentos Operações Unitárias na Agroindústria Projeto Integrador II (EaD)
18.	Concurso	H	Matérias-primas agroindustriais
19. João Carlos da Silva	Mestrado em Administração pela Universidade Norte do Paraná, UNOPAR Especialização em Marketing e Desenvolvimento Gerencial pela Faculdade Estadual de Filosofia Ciências Letras de Cornélio Procopio, FAFICOP Especialização em Didática pelo Instituto Educacional de Assis, IEDA Graduação em Ciências Econômicas pela Faculdades Integradas de Marília, FAIMAR Graduação em Administração de Empresas pela Faculdades Integradas de Marília, FAIMAR	H	Análise e Viabilidade de Empreendimentos Empreendedorismo
20. Jairo da Silva	Especialização em Computação e Sistemas de Informações pela Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR Especialização em Administração Geral e Estratégica pelo Centro de Estudos Superiores de Londrina, CESULON Graduação em Bacharel em Administração de Empresas pela Universidade de Marília, UNIMAR		Planejamento e controle de produção

Obs.: a titulação docente acima descrita foi atualizada em consulta à Plataforma Lattes.

Classificação da Titulação segundo a Deliberação CEE 145/2016

Titulação	Quantidade	Porcentagem
Especialistas	1	5%
Mestres	13	65%
Doutores	6	30%
Total	20	100%

A relação dos docentes, apresentada pela Instituição, demonstra que o corpo docente é constituído por 6 (seis) Doutores, 13 (treze) Mestres e 1 (um) Especialista.

Quanto à titulação, à Deliberação CEE 145/2016, que estabelece:

*“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.

§ 2º A equivalência da experiência profissional como requisito acadêmico para a docência, a que se refere o § 1º, deverá ser certificada pelo órgão colegiado competente da Instituição.”.



Funcionários Administrativos Disponíveis para o Curso

Tipo	Quantidade
Laboratório de Informática	2 funcionários + 6 estagiários
Biblioteca	1 funcionário + 6 estagiários
Seção de Alunos	4 funcionários
Secretaria do IMESA	2 funcionários
Seção Docente +diplomas	3 funcionários
Setor de Cópias	2 funcionários + 10 estagiários
Central do Vestibular	1 funcionário + 2 estagiários
Supervisão Acadêmica	1 funcionário
Núcleo de Monografia	2 funcionários
Assessoria de Imprensa	1 funcionário

Termo de Compromisso, às fls. 276, incluindo: 1) aquisição, ampliação e atualização do acervo. 2) Novos edificações e instalações ou adaptação/ampliação das existentes. 3) novos laboratórios e equipamentos ou ampliação dos existentes. 4) contratação de professores e funcionários. 5) recursos financeiros previstos.

Abaixo, informações retiradas do Projeto do Curso:

Justificativa

Este Curso faz parte do eixo tecnológico de Produção Alimentícia, integrando tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas, além de englobar ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento, dentro outras pertencentes ao eixo. Essa é uma oportunidade de formação de profissionais que vão atuar em empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal, existentes na região. A mesorregião de Assis e de Ourinhos, totalizando 35 municípios (Figura 1 – Municípios da mesorregião de Assis, fls. 10)

Essa região tem uma grande quantidade de agroindústrias, que empregam e geram para centenas de pessoas. São mais de 50 agroindústrias operando nessa mesorregião, destacando-se as agroindústrias de produção e transformação de produtos agrícolas: leite e laticínios; açúcares; álcool; bebidas: cerveja, licores, cachaças, vinagres; carne e frigoríficos; amidos e feculárias.

Dessa forma, destaca-se a necessidade da capacitação e estímulo dos moradores da região para as técnicas que envolvam a produção, beneficiamento e gestão dos recursos.

Objetivo Geral

O Curso tem como objetivo promover sólida formação acadêmica aos estudantes da instituição, qualificando-os para planejar, executar e controlar a qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial, abrangendo a obtenção, processamento e comercialização de matérias-primas de diversas origens, insumos e produtos finais.

Objetivos Específicos

- Conhecer o funcionamento das cadeias de produção agroalimentar;
- Estimular nos estudantes a capacidade de planejar, executar e controlar a qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial;
- Promover o desenvolvimento sustentável da região, abrangendo os compromissos sociais e ambientais;
- Desenvolver competências para atuar em consultorias e assessorias à processos agroindustriais;
- Construir e aprimorar informações sobre o processamento e a conservação dos diversos grupos de alimentos;
- Despertar o espírito empreendedor do futuro profissional, por meio do estímulo a percepção de oportunidades de negócios;
- Atuar com profissionalismo e ética, de forma criativa em ambientes agroindustriais;
- Promover a realização de pesquisas na área de agroindústria para desenvolvimento tecnológico e inovação, visando a melhoria da qualidade e garantindo a segurança alimentar;
- Promover o desenvolvimento das agroindústrias da região.



Perfil do Futuro Profissional

O Tecnólogo em Agroindústria do IMESA/FEMA apresentará competências e habilidades para:

- planejar, implementar, executar e avaliar os processos relacionados ao abastecimento, industrialização e conservação de produtos agroindustriais, da matéria-prima ao produto final;
- supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de produtos agroindustriais;
- analisar produtos agroindustriais;
- gerenciar programas de conservação e controle de qualidade;
- desenvolver, implantar e executar processos de otimização da agroindústria;
- gerenciar equipes de trabalho, bem como a utilização dos equipamentos, técnicas e maquinários;
- desenvolver novos produtos e pesquisa na agroindústria;
- elaborar e executar projetos de viabilidade econômica e processamento de produtos agroindustriais;
- realizar vistoria, perícia, avaliação e emitir laudo e parecer técnico em sua área de formação;
- realizar planejamento de projetos sustentáveis, de redução de danos ambientais e trabalhar em soluções para o tratamento dos resíduos da agroindústria;
- ter compromisso com a ética, a cidadania e a qualidade de vida.

Projeto Integrador

Os Projetos Integradores (PI), além de voltados para a busca da interdisciplinaridade, da contextualização de saberes e da interrelação entre teoria e prática, também contemplam parte da carga horária das práticas profissionais. Por meio de resolução de problemas e da aprendizagem colaborativa, os estudantes serão expostos a atividades que visam relacionar conteúdos curriculares com práticas profissionais.

Para formação do futuro profissional, é importante que ele seja exposto às fases preliminares de sua atuação, seja interagindo com outros atores, seja explorando alternativas distintas de solução e mesmo procurando por ferramentas/metodologias novas.

Cada Projeto Integrador é projetado para consolidar o conhecimento das disciplinas em atividades práticas de resolução de problemas e implementação. A intenção, nesse caso, não é apenas ter um projeto no papel, mas, sim um protótipo funcional que sirva como prova de conceito das ideias propostas.

Conforme características de perfil do profissional são objetivos dos Projetos Integradores (PI):

- buscar problemas que possam ser solucionados; propor uma solução; aplicar na prática os conhecimentos das disciplinas já estudadas;
- trabalhar de forma organizada em grupo, com divisão de tarefas e metodologias ágeis de desenvolvimento;
- redigir um relatório final demonstrando claramente o impacto do projeto desenvolvido.

Os Projetos Integradores têm início no quinto semestre do Curso e são realizados semestralmente até o final do curso. Tanto no espaço presencial da instituição quanto nos espaços virtuais, os estudantes serão orientados a trabalhar em pequenos grupos, de forma a pesquisar problemas e propor soluções relacionadas de maneira que cumpram as seguintes etapas, ao longo do semestre:

- definir a equipe de trabalho;
- pesquisar problemas que possam ser resolvidos com o conhecimento já adquirido;
- definir o embasamento teórico que permita uma solução para o problema;
- propor uma prova de conceito (hipótese) a ser desenvolvida durante o semestre;
- distribuir e gerenciar as subtarefas entre os membros do grupo;
- documentar o processo de desenvolvimento;
- entregar o PI desenvolvido para avaliação.

Orientamos a elaboração de um plano de ação semanal, que direcione as próximas atividades a serem desenvolvidas por cada membro do grupo até a próxima sessão coletiva. O Plano de Ação é que garante um planejamento adequado e o compartilhamento de responsabilidades em um trabalho colaborativo e coletivo. Este plano deve prever, e deixar registrado, o que segue:

- I. Os objetivos para a sessão seguinte, considerando o planejamento do projeto completo.



- II. As ferramentas e ações que serão desenvolvidas.
- III. As tarefas e responsabilidades de cada um dos membros no período.

Avaliação

A metodologia de avaliação do Curso de Tecnologia em Agroindústria tem como premissa a avaliação formativa. Sendo assim, o aluno será avaliado ao longo da realização do curso, recebendo feedbacks frequentes de seus professores, para que possam ter consciência de sua evolução e necessidade de retomadas de rotas de aprendizagem.

Dessa forma, como atividades avaliativas dentre outras tarefas, serão: os trabalhos em equipe, seminários, relatórios e provas.

Considerando essas diretrizes, nas disciplinas dos cursos do IMESA/FEMA, a avaliação do desempenho do estudante para fins de conclusão de estudos e obtenção de diplomas ou certificados dar-se-á mediante: (i) o cumprimento das atividades programadas; e (ii) a realização de provas presenciais.

Para a aprovação em uma data atividade curricular o estudante matriculado deverá conseguir:

- a) Nota final mínima igual ou superior a 7,0 (sete inteiros).
- b) A avaliação das disciplinas presenciais se dará a partir das seguintes atividades:
 - Avaliação escrita presencial, com percentual na composição da média final preponderando sobre as demais atividades avaliativas.
 - Outras avaliações: comporão a média final e podem ser atividades individuais ou em grupo. Dentre as atividades mais comuns, destaca-se a realização de portfólios, exercícios, reflexões, interpretações de textos, desenvolvimento de temas relacionados aos conteúdos etc.
 - Os critérios de aprovação deverão ser os que constam no Regimento do IMESA.
 - O projetor integrador será sempre realizado em grupo e o detalhamento da forma de cálculo de sua nota será divulgado em cada semestre letivo. Alunos com média final igual ou superior a 7 (sete inteiros) serão considerados aprovados naquela atividade curricular.

Matriz Curricular

Sem	DISCIPLINA (UNIDADE CURRICULAR)	Nº aulas semanais	CH Total h/a	CH EAD
1º	Matemática Aplicada	4	78	0
	Leitura e Produção de Textos	2	39	0
	Química Geral e Inorgânica	4	78	0
	Química Orgânica	4	78	0
	Introdução à Agroindústria	2	39	0
	Gestão e Planejamento Agroindustrial	4	78	0
	Total Parcial	20	390	0
2º	Termodinâmica	4	78	0
	Estatística Aplicada	2	39	0
	Informática	2	39	0
	Química de Alimentos	4	78	0
	Química Analítica	4	78	0
	Fundamentos da Produção Agropecuária	2	39	0
	Inclusão e Diversidade	4	78	65
	Fundamentos da Economia	2	39	0
	Total Parcial	24	468	65
3º	Microbiologia de Alimentos	4	78	0
	Princípios de Conservação de Produtos Agroindustriais	4	78	0
	Bioquímica de Alimentos	4	78	0
	Análise física-química de alimentos	4	78	0
	Matérias-primas agroindustriais	4	78	0
	Metodologia de Pesquisa	4	78	0
	Total Parcial	24	468	65
4º	Projetos de Instalações industriais agroindustriais	2	39	0
	Análise Instrumental de Alimentos	4	78	0
	Análise e Viabilidade empreendimentos	2	39	0
	Biotecnologia	4	78	0
	Legislação, Higiene e Segurança na Agroindústria	4	78	65
	Tecnologia sucoalcooleira	2	39	0
	Tecnologia de Cereais e panificação	4	78	0
	Estudo dos Impactos Ambientais	2	39	0



	Total Parcial	24	468	65
5º	Operações Unitárias na Agroindústria	4	78	0
	Tecnologia de carnes e derivados	4	78	0
	Tecnologia de frutas e derivados	4	78	0
	Planejamento e controle de produção	4	78	0
	Controle de Qualidade	4	78	0
	Projeto Integrados I	4	78	65
	Total Parcial	24	468	65
6º	Tecnologia de leite e derivados	4	78	0
	Tecnologia de Bebidas	4	78	0
	Tecnologia de pescado e derivados	2	39	0
	Tratamento de águas residuais agroindustriais	2	39	0
	Empreendedorismo	2	39	0
	Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial	4	78	0
	Embalagens	2	39	0
	Projeto Integrador II	4	78	65
	Total Parcial	24	468	65
	Total Parcial		2730	
	Atividades Complementares		156	
	TOTAL		2.886	
	LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais (optativa)	2	39	39

Demonstrativo da Carga Horária

	Horas	Inclui a carga horária de EaD
Disciplinas Obrigatórias	2.730 h/a – 2.275 h	390 h/a – 325 h
Atividades Complementares	156 h/a – 130 h	-
TOTAL GERAL	2.886 h/a – 2.405 h	390 h/A – 325 h

Disciplina (Unidade Curricular)	Nº aulas semanais	CH Total h/a	CH Total h	CH EAD
Libras – Língua Brasileira de Sinais (optativa)	2	39	32,5	32,5

A Composição Curricular do Curso acha-se regulamentada pela Resolução CNE/CP 01/2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia.

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria está contemplado no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia aprovado pela Portaria MEC 413/2016, sob o eixo tecnológico Produção Alimentícia, que estabeleceu carga horária mínima para o curso de 2.400 horas.

Da Comissão de Especialistas

A Comissão de Especialistas analisou os documentos constantes dos autos e realizou reunião virtual, elaborando Relatório Circunstanciado, de fls. 286 a 299.

Destaca-se no Relatório da Comissão:

. Contextualização do Curso:

“A cidade de Assis, possui porte médio e está localizada no sudoeste do Estado de São Paulo, próxima a divisa com o Estado do Paraná. É uma região com grande influência do setor agroindustrial e conseqüentemente existe demanda por mão de obra qualificada. As principais atividades presentes na região produção agrícola diversificada, pecuária tanto de corte como leiteira, indústrias de transformação e comércio. O objetivo da implementação do curso é de capacitar a mão de obra para atender a demanda regional.

A escolha do curso foi feita pela análise econômica da região por meio de reuniões e observações dos dirigentes da instituição com o empresariado local, associação comercial e com a prefeitura. O curso proposto tem similaridades com outros fornecidos na instituição de forma a maximizar os recursos físicos e humanos. Assim passa a fornecer além de curso superior bacharelado também opções tecnológicas.

Com base na análise da região avaliou-se qual o perfil do egresso que poderia ser absorvido. Em função do apresentado foi verificado a necessidade de um curso voltado para tarefas da agroindústria. A matriz curricular foi baseada em cursos similares com adequações para a região e para o perfil da instituição. Segundo a direção o Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis tem boa aceitação pela comunidade e apoio dos órgãos administrativos municipais”.

. Objetivos Gerais e Específicos:



“O curso tem por objetivo a formação de um profissional voltados tanto para tarefas de gestão operacional como as de produção e chão de fábrica. Tem maior foco na agroindústria como cooperativas, armazenamento e processamento de produtos agrícolas, indústria de beneficiamento agrícola, laboratórios de análises. Contudo, o profissional não fica limitado a atuar nesse segmento, mas é para onde espera-se que os egressos se posicionem.

A grade curricular foi elaborada em formato de tópicos que foram distribuídos de forma interligados entre os seis semestres do curso. Esses tópicos (na grade curricular chamados de núcleo básico, núcleo integrador e núcleo específico) compõem principalmente nas áreas de bromatologia; instalações e operações agroindustriais. Bromatologia é ciência que estuda os alimentos, a sua composição, a causa da deterioração, os princípios da transformação dos alimentos.

A grade curricular prevê a integração entre algumas disciplinas chaves do mesmo semestre a fim de criar uma articulação entre os conhecimentos construídos nessas disciplinas a fim de proporcionar um estudo de caso de forma interdisciplinar. Com isso espera-se a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação. Analisando especificamente o programa de cada disciplina percebe-se boa variedade de assuntos dando a oportunidade de uma formação abrangente”.

. Currículo, Ementário e Bibliografia:

(...)

De acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria se enquadra no Eixo Tecnológico Produção Alimentícia onde é exigida carga-horária mínima de 2.400 horas. Posto isso, o curso possui segundo a Proposta Pedagógica Curricular (PPC) 2405 horas, contemplando assim o disposto na legislação. O curso não oferece outras atividades complementares como Estágio Supervisionado e Trabalho de Conclusão de Curso”.

O curso prevê atividades multidisciplinares chamadas de Práticas Profissionais Integradas (PPI). Essas serão executadas (sic) do 1º ao 4º semestre e visam a integração do conteúdo de três disciplinas na forma de um estudo de caso. Essas atividades serão planejadas e orientadas pelos professores das disciplinas.

O curso prevê duas disciplinas de caráter prático a serem desenvolvidas no 5º e 6º semestres do curso chamadas de Projetos Integradores (PI). Estes visam consolidar o conhecimento adquirido ao longo do curso por meio de projetos práticos além de desenvolver habilidades de trabalho em grupo, comunicação oral e escrita, pensamento crítico e metodologia de desenvolvimento de projetos.

(...)

Acréscita-se que, segundo a Resolução CNE nº 1, de 05 de janeiro de 2021, foi analisando o currículo e formação dos docentes que atuam no curso, e constatou-se que todos possuem formação acadêmica exigida para docência no nível superior nos termos do artigo 66 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação nacional (Lei 9.394/1996)”.

. Matriz Curricular:

“A matriz curricular do curso apresentada, tem sequência adequada e lógica de disciplinas. As ementas estão adequadas apesar de muito resumidas, os planos de ensino contêm objetivos, bibliografia básica e complementar”

. Metodologias de Aprendizagem e Experiências de aprendizagem diversificadas:

“O curso apresenta disciplinas que visam a integração de conteúdo chamadas Projeto Integrador I e II (ministrada respectivamente no 5º e 6º semestre). Essa disciplina prevê atividades extra classe coordenados por docentes e apresentados ao final do semestre. Além disso, outras atividades práticas relacionadas ao conteúdo base da disciplina são propostas”.

. Disciplinas na Modalidade à distância:

“O curso possui carga horária de 2405 horas sendo que dessas 1950 horas são de atividades prático/teóricas presenciais, equivalente a 81%, 325 horas de atividade EAD, equivalente a 14%, e 130 horas de atividades complementares, equivalente a 5%, que são descritas no ementário do curso.

As atividades na modalidade EAD estão de acordo com o proposto na legislação e possuem ambiente apropriado para sua realização. Em todas as disciplinas EAD é prevista ao menos 1 aula presencial. A instituição conta com parte da equipe técnica com formação no método EAD para suporte as atividades dos docentes e alunos”.

. Estágio Supervisionado:

“O Curso não prevê a disciplina Estágio Curricular Supervisionado”.

. Projeto orientador das Atividades Práticas:

“As atividades práticas são inseridas no contexto de disciplinas tendo sempre um professor responsável pela atividade e planejamento descrito na ementa”.

. Trabalho de conclusão de curso:

“O curso não prevê uma disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso”.

. Número de vagas, turnos de funcionamento, regime de matrícula, formas de ingresso, taxas de continuação no tempo mínimo e máximo de integralização e formas de acompanhamento dos egressos:

“O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria se apresenta com:



Ingresso: O ingresso dos alunos poderá ser por processo seletivo, desempenho no ENEM ou transferência interna (mediante a existência de vagas) ou externa (mediante a existência de vagas).

Vagas: são oferecidas 50 vagas por semestre no período noturno (80 anuais).

Prazo de integralização: Mínimo: 3 anos (6 semestres), Máximo: 5 anos (10 semestres)

Controle de egressos

A instituição não tem um processo de acompanhamento dos egressos. Em alguns cursos isto fica a cargo dos coordenadores, mas de forma institucional, não há. Houve o relato por parte da direção que esse é um processo que está em fase de estudos para futura implementação”.

. Sistema de Avaliação do Curso:

“A proposta para o curso apresenta em sua redação orientações sobre o Sistema de Avaliação de Curso e Avaliação Institucional, porém, não existem detalhes sobre a sua forma de execução. Em conversa com a direção e coordenação de curso foi informado que esse procedimento não existe no momento. A instituição está em processo de estudo e discussão de mecanismos para a sua implementação visando atender a todos os cursos oferecidos.

Com relação a avaliação de ensino-aprendizagem será formativa e contínua, com feedbacks constantes e como suporte serão realizados trabalhos em equipe, seminários, relatórios, interpretação de textos, exercícios e provas (presenciais e online). A disciplina de Projeto Integrador I e II (previstas para o 5º e 6º semestres) também serão uma forma de avaliação formativa. O aluno deverá ter nota mínima igual a 7,0 para aprovação nas atividades”.

. Outras atividades relevantes:

“De acordo com o PPC são consideradas atividades complementares atividades como: atividades de pesquisa, extensão, seminários, congressos, conferências, monitoria, palestras, iniciação científica, publicação de artigos, exposições, oficinas de trabalho, ações de caráter científico, técnico, cultural e comunitário, produções coletivas, participação em cursos, publicação a apresentação de trabalhos.

O curso apresentará Atividades Complementares com carga horária de 130 horas sem semestre definido que irá englobar todas essas atividades. Essa atividade faz parte da carga horária mínima do curso sendo por tanto obrigatória para os alunos.

Anualmente a instituição promove Semanas científicas e Fóruns Científicos específicos para cada curso. Esses eventos fazem parte da organização do calendário anual do curso e prevê a integração de alunos, cursos e empresas. Não há atividades de extensão à comunidade externa e de acordo com o site da instituição a única revista científica está desatualizada”.

. Recursos Educacionais de Tecnologia da Informação:

“Para o curso está previsto a utilização de laboratórios de informática, que apresentam toda infraestrutura física e de suporte técnico para o ensino-aprendizagem. Os laboratórios de Informática podem ser utilizados pelos alunos de todos os cursos para realização de trabalhos e acesso à internet.

Há que se considerar que a instituição de ensino possui sinal de WI-FI para todos os alunos. Na grade curricular está previsto 5 disciplinas na modalidade EAD incluindo aí os projetos integradores, o que corresponde a 325 horas, o que corresponde o que prevê a deliberação.

Estas disciplinas terão uma programação síncrona através do ambiente Microsoft Teams (através de encontros online, apresentação de trabalhos, esclarecimento de dúvidas) e assíncrona através do AVA (tarefas, fóruns e questionários)”.

. Coordenador do Curso:

“O corpo docente para o curso de Tecnologia em Agroindústria será composto a princípio por 19 professores, sendo que para algumas disciplinas será aberta uma seleção pública. Esses serão incorporados ao quadro de funcionários à medida que as turmas avançam para disciplinas específicas.

De acordo com o PPC, o corpo docente inicialmente designado é composto na maioria por doutores e mestres e uma pequena parte de especialistas, estando em conformidade com a deliberação CEE nº 145/2016 no que compete a relação dos docentes conforme titulação. A coordenadora do curso e responsável pela implantação (Profª. Mary Leiva de Faria) apresenta formação e titulação compatíveis com a função a ser exercida.

Ressalta-se que embora a titulação dos professores (maioria químicos industriais) seja compatível com a proposta do curso, é aconselhável a abertura de seleção pública para outros profissionais como Engenheiros de Alimentos, Biosistemas, Agrônomos, Zootecnistas, entre outros profissionais.

Todos os professores se esquadram como regime de trabalho de hora/aula. Para as aulas em laboratórios, há auxiliares docentes, informação dada pela coordenadora do curso, visto não estar no PPC do curso”.

. Biblioteca:

“A biblioteca apresenta uma área construída de 562 m2, com área reservada ao acervo, sala de estudo, sala técnica, área de consulta e internet, sala da biblioteca e área de atendimento. Atende de segunda a sábado, aberta para alunos, professores e comunidade em geral. O acervo da biblioteca é constituído por 10.493 títulos e 28.355 exemplares, sendo que desses, 2.546 títulos e 7.061 exemplares atendem diretamente ao curso de Tecnologia em Agroindústria, constituindo a bibliografia básica para o curso.

De acordo com os documentos apresentados, a instituição se compromete a comprar obras que ainda não constem no acervo específicas para o curso de Agroindústria. Cabe ressaltar nesta análise a parceria da



Instituição com a plataforma “Minha Biblioteca”, que disponibiliza milhares de livros técnicos, científicos e profissionais de qualidade e cada aluno e docente tem acesso ilimitado.

Os alunos têm livre acesso e autonomia para as consultas e busca das obras. Toda a base de dados pode ser consultada nos terminais dispostos na biblioteca e também através do site da instituição. Pelo exposto entende-se que a biblioteca, seus serviços e o acervo, mediante o comprometimento da instituição, estão aptos ao suporte do curso”.

. Plano Carreira:

“A proposta de plano de carreira apresentada é abrangente e prevê a forma de ingresso na instituição obedecendo cargo, categorias (I e IV – promoção) e níveis (5 níveis horizontais – progressão) de acordo com a titulação; forma de contratação; substituições, criações de novas vagas e demissões.

Quanto ao regime de trabalho, os professores são regidos pela CLT, contratados por tempo determinado e após este período poderão ser contratados por tempo indeterminado, podendo exercer concomitantemente ou não às aulas, funções de pessoal docente, mediante gratificações.

Observa-se, entretanto, que a progressão horizontal se dá mediante a um número de vagas disponibilizadas, o que incorre no fato de que somente os professores com maiores pontuações mudam de nível, não havendo a possibilidade de todos evoluírem. Segundo informações da direção, trata-se de uma proposta recente e que poderá sofrer mudanças”.

. Infraestrutura Física:

“De acordo com o que foi apresentado no PPC a infraestrutura física geral e específica para o curso, mediante o comprometimento da instituição na edificação e equipamentos para novos laboratórios atenderá perfeitamente a implantação no novo curso. Destaca-se, pelo o que está no PPC, as boas condições de acessibilidade”.

. Funcionários administrativos:

“Não foi encontrado no PPC nada referente aos auxiliares de laboratório, mas segundo o que foi relatado em reunião com esta comissão há sim auxiliares para os laboratórios. Não obstante a isto, de acordo com o Termo de Compromisso da faculdade irão contratar funcionários necessários para a implantação do curso. Em relação à biblioteca, por ser um sistema de busca autônoma, entende-se que o número de funcionários existentes seja suficiente para o atendimento do novo curso”.

. Manifestação Final dos Especialistas:

“Como verificado na análise de documentos e reunião virtual com a direção e coordenação de curso, a instituição oferece boa estrutura física, organização e corpo docente qualificado. A Comissão de Especialistas entende que o pedido para Aprovação do Projeto/Autorização de Funcionamento do curso Superior de Tecnologia em Agroindústria pelo Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis – IMESA é pertinente haja vista as condições socioeconômicas da região além do arcabouço estrutural da instituição. Todavia, os pontos elencados no termo de compromisso da instituição dever ser levados a cabo, visando o pleno funcionamento do curso”.

. Conclusão da Comissão

*“Pelo exposto, essa Comissão, constituída para fins de Aprovação do Projeto/Autorização de Funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis, composta pelos especialistas: Prof. Dr. Rubens André Tabile e Prof^ª. Dra. Gláucia Alvarez Tonin para avaliarem a documentação do referido curso, é de **PARECER FAVORÁVEL SEM RESTRIÇÕES** à aprovação do projeto do curso”.*

Considerações Finais

O Projeto do Curso está de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST) e a IES se propõe a equipar os laboratórios necessários para a oferta. Atende a todos os requisitos da Deliberação CEE 171/2019.

2. CONCLUSÃO

2.1 Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE 171/2019, o Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, do Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis, no período noturno, com 60 (sessenta) vagas por semestre.

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.

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, 21 de junho de 2023.

a) Consª Maria Alice Carraturi
Relator

3. DECISÃO DA CÂMARA

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

O Cons. Eduardo Augusto Vella Gonçalves declarou-se impedido de votar.

Presentes os Conselheiros Décio Lencioni Machado, Eduardo Augusto Vella Gonçalves, Eliana Martorano Amaral, Hubert Alquéres, Marco Aurélio Ferreira, Rosângela Aparecida Ferini Vargas Chede e Rose Neubauer.

Sala da Câmara de Educação Superior, 21 de junho de 2023.

a) Consª Eliana Martorano Amaral
Presidente da Câmara de Educação Superior

DELIBERAÇÃO PLENÁRIA

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

O Cons. Eduardo Augusto Vella Gonçalves declarou-se impedido de votar.

Sala "Carlos Pasquale", em 05 de julho de 2023.

Cons. Roque Theophilo Júnior
Presidente

PARECER CEE 410/2023	-	Publicado no DOESP em 07/07/2023	-	Seção I	-	Página 27
Res. Seduc de 13/07/2023	-	Publicada no DOESP em 14/07/2023	-	Seção I	-	Página 21
Portaria CEE-GP 342/2023	-	Publicada no DOESP em 17/07/2023	-	Seção I	-	Página 23

