



## CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

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

PROCESSO	CEESP-PRC-2023/00067		
INTERESSADOS	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza / FATEC Piracicaba		
ASSUNTO	Renovação do Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos		
RELATOR	Cons. Eduardo Augusto Vella Gonçalves		
PARECER CEE	Nº 319/2024	CES "D"	Aprovado em 21/08/2024 Comunicado ao Pleno em 28/08/2024

### CONSELHO PLENO

#### 1. RELATÓRIO

##### 1.1 HISTÓRICO

Trata-se de pedido do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza / CEETEPS de Renovação do Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, oferecido pela FATEC Piracicaba, nos termos da Deliberação CEE 171/2019, por meio do Ofício 110/2023 - GDS, protocolado em 10/03/2023 (fls.02). A solicitação foi protocolada no prazo estabelecido pela Deliberação CEE 171/2019.

Foram encaminhados os documentos: Projeto Pedagógico de Curso (fls. 07 a 44); Relatório de atividades relevantes (fls. 45 a 62); Relatório Síntese (fls. 63 a 77); e Histórico da Instituição (fls. 74 a 92).

Os autos deram entrada na Assessoria Técnica deste Conselho em 10/03/2023. Após verificação da documentação, foram enviados para a CES em 05/05/2023 para designação da Comissão de Especialistas. (fls. 97 e 98).

A Portaria CEE-GP 257, de 24/05/2023, designou os Professores Daniela Helena Pelegrini Guimarães e Elias Basile Tambourgi para emissão do Relatório Circunstanciado sobre o curso. (fls. 99).

Os Especialistas realizaram visita *in loco* no dia 03/07/2023 e o Relatório circunstanciado encontra-se de fls. 100 a 119. Os autos retornaram a esta AT em 09/01/2024, para elaboração da Informação Final.

Em 29/05/2024 a Instituição enviou nova versão do Projeto Pedagógico do Curso, contemplando a curricularização da extensão universitária (fls. 147 a 274).

##### 1.2 APRECIÇÃO

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:

##### Histórico Institucional

Recredenciamento	Parecer CEE 123/2019, Portaria CEE-GP 191/2019, DOE 04/05/2019, por 7 anos
Diretora-Superintendente	Profª Laura Laganá

##### Dados do Curso

Renovação do Reconhecimento	Parecer 414/2019 e Portaria CEE-GP 536/2019; DOE 17/12/2019, pelo prazo de quatro anos
Carga Horária	2800 horas, sendo 2880 aulas = 2400 horas + 240 de Estágio Supervisionado e 160 horas de Trabalho de Graduação
Duração h/a	50 min
Horário	de segunda-feira a sábado das 8h30min às 12h
Vagas/semestre	40 vagas por semestre
Integralização	Mínimo: 6 semestres Máximo: 10 semestres
Responsável pelo PPC	<b>Angela de Fatima Kanesaki Correia</b> Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa (1990), mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade de São Paulo (2006) e doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade de São Paulo (2015).

##### Caracterização da Infraestrutura Física da Instituição reservada para o Curso

Instalação	Quantidade	Capacidade	Observações
Salas de aula	6	40 alunos	-
Laboratórios	2	40 alunos	Laboratório de Informática
	1	18 alunos	Laboratório de Informática
	1	40 alunos	Laboratório de Física
	1	40 alunos	Sala Quente



	1 1 1 1 1 1	20 alunos 40 alunos 10 alunos 10 alunos 40 alunos 40 alunos	Laboratório de Microbiologia Laboratório de Biotecnologia (sala estéril) Laboratório de Cromatografia Laboratório de Alimentos Laboratório de Combustíveis e Bebidas
Apoio	21	-	1. Guarita; 2. Vestiário; 3. Anfiteatro; 4. Sanitário Masculino; 5. Sala dos Professores; 6. Diretoria Acadêmica; 7. Sala dos Coordenadores; 8. Diretoria de Serviços; 9. Sala de Reuniões; 10. Sala do Diretor; 11. Sanitário Masculino dos Professores e Funcionários; 12. Sanitário Feminino dos Professores e Funcionários; 13. Copa; 14. Salas de atendimento ao aluno (6); 15. Biblioteca; 16. Sala de Segurança; 17. Sanitário Masculino de Alunos; 18. Sanitário Feminino de Alunos; 19. Sala do Vice-Diretor; 20. Sala do ATA; 21. Depósito Material Instrucional
Outros (listar)	3	-	1. Casa dos professores (quarto, sala, cozinha, banheiro, enfermaria e sala de segurança); 2. Centro de Lazer e Cultura (cantina, sala de estudos, sala de jogos, sala de televisão e sala da Fatec Jr.); 3. Depósito de reagentes.

#### Biblioteca

Tipo de acesso ao acervo	(x) Livre (x) Através de funcionário
É específica para o curso	( ) Sim (x) Não ( ) Específica da área
Total de livros para o curso	Impressos: Títulos: 147 Volumes: 1349
Periódicos	11
Videoteca/Multimídia	20
Teses	66
Indicar endereço do sítio na WEB que contém detalhes do acervo	www.biblio.cps.sp.gov.br

#### Relação do Corpo Docente

Docente	Titulação Acadêmica	Regime de Trabalho	Disciplina	HA
1. Andre de Lima	Doutorado em Engenharia de Produção Mestrado em Engenharia de Produção Graduação em Engenharia de Produção Mecânica	P	Fundamentos de Logística	2
2. Angela de Fatima Kanesaki Correia	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Graduação em Engenharia de Alimentos.	I	Tecnologia de Amidos e Produtos Amiláceos Desenvolvimento de Novos Produtos Projeto Interdisciplinar VI	8
3. Célia Regina de Avila Oliveira	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Graduação em Nutrição.	P	Serviço de Alimentação Fundamentos de Nutrição e Dietética APPCC Projeto Interdisciplinar II	12
4. Cristine do Carmo Schmidt Bueno de Moraes	Doutorado em Administração Mestrado em Ciência da Computação Especialização em MBA em Marketing Graduação em Administração de Empresas	H	Administração Industrial	2
5. Daniela Defavari do Nascimento	Doutorado em Agronomia Mestrado em Fisiologia Bioquímica de Plantas Graduação em Licenciatura Em Ciências Agrárias Graduação em Engenharia Agrônômica	I	Bioquímica dos Alimentos Biotecnologia	8
6. Daniela Terenzi Stuchi	Doutorado em Ciências (Energia Nuclear na Agricultura) Mestrado em Ciências (Energia Nuclear na Agricultura) Graduação em Engenharia Agrônômica	P	Toxicologia Alimentar	4
7. Eliana Maria Goncalves Rodrigues	Doutorado em Engenharia Química Mestrado em Biotecnologia Industrial Graduação em Engenharia Industrial Química	I	Microbiologia Básica Bioquímica de Processo	8
8. Erika Maria Roel Gutierrez	Doutorado em Ciências (Energia Nuclear na Agricultura) Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Graduação em Engenharia Agrônômica	I	Tecnologia de Frutas e Hortaliças Análise de Alimentos I Limpeza e Sanificação de Superfícies Tecnologia de Óleos, Gorduras e Derivados Análise de Alimentos II Gestão de Trabalho de Graduação Projeto Interdisciplinar III	22
9. Fabio Augusto Pacano	Doutorado em Geografia Mestrado em Sociologia Graduação em Geografia Graduação em Ciências Sociais	P	Empreendedorismo e Inovação Projeto Interdisciplinar V	6
10. Filomena Maria Formaggio	Doutorado em Educação Mestrado em Educação Graduação em Pedagogia Graduação em Letras	P	Fundamentos da Comunicação Empresarial	2



	Graduação em Comunicação Social Publicidade e Propaganda			
11. Gisele Goncalves Bortoleto	<b>Doutorado</b> em Ciências Mestrado em Química Graduação em Licenciatura em Química Graduação em Bacharelado em Química	I	Tecnologia de Bebidas	4
12. Hermas AmaralGermek	<b>Doutorado</b> em Agronomia Mestrado em Agronomia Fitotecnia Especialização em Planejamento e Marketing Turístico Especialização em Ecoturismo Especialização em Turismo Ambiental Especialização em Planejamento e Marketing Turístico Graduação em Engenharia Agrônômica	P	Controle de Qualidade de Matérias Primas Agroindustriais Metodologia da Pesquisa Científica-Tecnológica	4
13. Marcia Nalesso Costa Harder	<b>Doutorado</b> em Ciências (Energia Nuclear na Agricultura) Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Especialização em MBA Produção Sucroalcooleira – Bioenergias Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gestão Empresarial Graduação em Engenharia Agrônômica	I	Tecnologia de Processamento Projeto Interdisciplinar I Microbiologia de Alimentos Conservação e Refrigeração de Alimentos Análise Sensorial de Alimentos Tecnologia de Produtos Açucarados	22
14. Michele Eliza CortazzoMenis Henrique	<b>Doutorado</b> em Engenharia e Ciência de Alimentos Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos Graduação em Engenharia de Alimentos	H	Tecnologia de Moagem e Panificação	4
15. Paulo Cesar Doimo Mendes	<b>Doutorado</b> em Ciências Graduação em Engenharia Agrônômica	P	Efluentes Industriais	2
16. Renato Roveratti	<b>Doutorado</b> em Energia Nuclear na Agricultura Mestrado em Física Graduação em Licenciatura Em Química	I	Química Geral e Experimental Físico-química Fundamentos de Química Analítica Quantitativa	8
17. Reinaldo Gomes da Silva	<b>Doutorado</b> em Ciências Sociais Mestrado em Economia Graduação em Ciências Econômicas	P	Mercado de Trabalho e Empregabilidade Gestão Empresarial	6
18. Rodrigo Rosalis da Silva	<b>Doutorado</b> em Multiunidades em Ensino de Ciências e Matemática Graduação em Licenciatura Matemática	H	Estatística Descritiva	2
19. Rodrigo Setem Carvalho	<b>Doutorado</b> em Agronomia Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Especialização em Nutrição Graduação em Ciências Biológicas	P	Embalagem de Alimentos	2
20. Sergio Morais Carvalho Filho	<b>Mestrado</b> em Agronomia Especialização em Gestão da Qualidade Graduação em Engenharia Mecânica	P	Gestão da Qualidade dos Alimentos	2
21. Tadeu Alcides Marques	<b>Doutorado</b> em Tecnologia de Alimentos Mestrado Em Ciência e Tecnologia de Alimentos Graduação em Engenharia Agrônômica	I	Tecnologia de Açúcar e Álcool Tecnologia de Carnes de Derivados Tecnologia de Leite e Derivados Projeto Interdisciplinar IV	14

#### Classificação dos Docentes por Titulação

Titulação	Quantidade	Percentual
Mestre	2	9,52
Doutor	19	90,48
<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>100%</b>

A titulação dos docentes obedece ao disposto na Deliberação CEE 145/2016.

#### Corpo Técnico disponível para o Curso

Tipo	Quantidade
Diretor	1
Coordenador do curso	3
Diretoria de Serviço Acadêmico	3
Diretoria de Serviço Administrativo	3
Auxiliar administrativo	2
Técnico de Laboratório de Química	2

#### Demanda do Curso nos últimos Processos Seletivos

Semestre	Vagas		Candidatos		Relação candidato/vaga
	Matutino	Matutino	Matutino	Matutino	
2022/2	40	53	1,33		
2022/1	40	58	1,45		
2021/2	40	72	1,80		
2021/1	40	68	1,70		
2020/2	40	93	2,33		
2020/1	40	67	1,68		
2019/2	40	72	1,80		
2019/1	40	71	1,78		
2018/2	40	56	1,40		
2018/1	40	83	2,08		



## Demonstrativo de alunos Matriculados no Curso

Semestre	Matriculados		
	Ingressantes	Demais séries	Total
	Matutino	Matutino	Matutino
2022/2	40	87	108
2022/1	40	82	122
2021/2	40	84	124
2021/1	40	101	141
2020/2	40	119	159
2020/1	40	123	163
2019/2	40	127	167
2019/1	40	111	151
2018/2	40	120	160
2018/1	40	131	171

Semestre	Egressos
	Matutino
2022/1	7
2021/2	17
2021/1	22
2020/2	23
2020/1	16
2019/2	12
2019/1	8
2018/2	18
2018/1	18

## Matriz Curricular

Sem.	Componente	Quantidade de aulas semestrais			
		Sala	Lab.	Total	Atividade Curricular de Extensão
1°	Microbiologia Básica	40	40	80	-
	Controle de Qualidade Matérias Primas Agroindustriais	40	-	40	-
	Fundamentos da Comunicação Empresarial	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 I	-	80	80	40
	<b>Total de aulas do semestre</b>	<b>280</b>	<b>200</b>	<b>480</b>	<b>40</b>
2°	Microbiologia de Alimentos	40	40	80	-
	Empreendedorismo e Inovação	40	-	40	-
	Físico – Química	40	-	40	-
	Estatística Descritiva	40	-	40	-
	Limpeza e Sanificação de Superfícies	40	-	40	-
	Bioquímica dos Alimentos	40	40	80	-
	Tecnologia de Açúcar e Alcool	40	-	40	-
	Tecnologia de Amido e Produtos Amiláceos	40	-	40	-
	Projeto Interdisciplinar em Alimentos II	-	80	80	80
<b>Total de aulas do semestre</b>	<b>320</b>	<b>160</b>	<b>480</b>	<b>80</b>	
3°	Análise de Alimentos I	40	40	80	-
	Conservação e Refrigeração de Alimentos	40	40	80	-
	Metodologia da Pesquisa Científico-Tecnológica	40	-	40	-
	Bioquímica dos Processos	40	40	80	-
	Fundamentos de Química Analítica Quantitativa	-	40	40	-
	Tecnologia de Moagem e Panificação	40	40	80	-
	Projeto Interdisciplinar em Alimentos III	-	80	80	80
	<b>Total de aulas do semestre</b>	<b>200</b>	<b>280</b>	<b>480</b>	<b>80</b>
4°	Administração Industrial	40	-	40	-
	Análise de Alimentos II	40	40	80	-
	Fundamentos de Logística	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	24
<b>Total de aulas do semestre</b>	<b>280</b>	<b>200</b>	<b>480</b>	<b>24</b>	
5°	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	-
	Fundamentos de Nutrição e Dietética	40	-	40	-



	Tecnologia de Leite e Derivados	40	40	80	-
	Projeto Interdisciplinar em Alimentos V	-	80	80	80
	<b>Total de aulas do semestre</b>	<b>280</b>	<b>200</b>	<b>480</b>	<b>80</b>
6°	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	48
	<b>Total de aulas do semestre</b>	<b>280</b>	<b>200</b>	<b>480</b>	<b>48</b>

As ementas, objetivos e bibliografia encontram-se de fls. 180 a 253.

#### Demonstrativo da Carga Horária

	horas/aula 50 min	horas/relógio 60 min
Disciplinas	2.880	2.400
Estágio	-	240
Trabalho de Graduação	-	160
<b>Total</b>	-	<b>2.800</b>

A composição curricular do Curso acha-se regulamentada na Resolução CNE/CP 3/2002.

Ressalte-se que a Resolução CNE/CP 03/2002 foi revogada pela Resolução CNE/CP 01/2021, homologada em 06/01/2021. Como as novas DCN não preveem período de transição para a sua implementação, o CEETEPS esclarece que as adequações necessárias nos projetos pedagógicos dos cursos serão realizadas de forma gradativa a partir da aprovação e publicação de Deliberação CEETEPS que regulamenta as referidas diretrizes para os cursos de graduação das FATEC.

#### Curricularização da extensão universitária

Como parte do processo formativo dos alunos, tem-se a curricularização da extensão conforme a Deliberação CEE 216/2023 que regulamenta a Resolução CNE/CES 07/2018. Com isso, a curricularização da extensão na educação profissional é um processo que visa integrar as atividades de extensão aos currículos dos cursos superiores de tecnologia, de forma a promover uma formação mais ampla e articulada com as demandas sociais e produtivas. A extensão é entendida como uma prática educativa que possibilita a interação entre a escola e a comunidade, por meio de projetos, programas, cursos, eventos e serviços que contribuem para o desenvolvimento local e regional. A curricularização da extensão na educação profissional tem como objetivos:

- Ampliar as oportunidades de aprendizagem dos estudantes, articulando os conhecimentos teóricos e práticos com as realidades sociais e profissionais;
- Estimular a participação dos estudantes em ações de responsabilidade social, cidadania, cultura, ciência, tecnologia e inovação;
- Fortalecer a relação entre a escola e os diversos segmentos da sociedade, promovendo o diálogo, a cooperação e a troca de saberes;
- Contribuir para a melhoria da qualidade do ensino, da pesquisa e da gestão educacional, por meio da avaliação e do acompanhamento das atividades de extensão;
- Fomentar a produção e a disseminação do conhecimento, bem como a sua aplicação em benefício da sociedade.

As atividades e projetos de extensão são detalhadas de fls. 267 a 274, com a descrição das atividades a serem desenvolvidas, objetivos propostos, carga horária e o componente curricular envolvido, perfazendo um total de 352 horas/aula, correspondente a 12,22% da carga horária total do curso, o que atende ao estabelecido na legislação.

#### Da Comissão de Especialistas (fls. 100 a 118)

##### Contextualização do Curso

*“Os avaliadores julgam que a Justificativa, Contextualização e Compromisso Social apresentados pela Unidade para criação e manutenção do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos são apropriados e compatíveis com as características econômicas, sociais e ambientais da região metropolitana de Piracicaba.”*



### Objetivos Gerais e Específicos

*“Os objetivos (geral e específicos) propostos, referentes ao curso de Tecnologia de Alimentos oferecido pelo Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (Fatec Piracicaba) estão muito bem delineados e modernizados, sendo que o profissional formado nesta instituição apresentará sólida formação em ciências tecnológicas, capaz de ingressar no mercado de trabalho, com conhecimento e competência.”*

### Currículo pleno oferecido

*“A sequência referente às disciplinas (tanto as básicas quanto as profissionais) apresentadas no projeto pedagógico está adequada e lógica, com bibliografias adequadas. O ementário de disciplinas apresenta bom detalhamento dos conteúdos programáticos.”*

### Matriz Curricular implantada

*“Em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais, estrutura curricular de um curso de tecnólogo deve proporcionar ao aluno egresso condições de adquirir, absorver e expandir os conhecimentos científicos e tecnológicos na área correlata; desenvolver as competências e habilidades necessárias ao desempenho das suas atividades profissionais específicas; analisar criticamente formas de participação do cidadão tecnólogo.*

[...]

*A metodologia de ensino atende os objetivos do curso, relacionados a associação dos conhecimentos adquiridos com as condições reais de trabalho.”*

### Utilização de Metodologias de Aprendizagem centradas no estudante

*“Comissão de avaliação conclui que as Metodologias de Aprendizagem centradas no estudante são utilizadas, incluindo cursos de aperfeiçoamento, atividades interdisciplinares (tais como a participação em mostras, workshops e visitas técnicas), além de convênios firmados com empresas da região, às quais desenvolvem atividades envolvendo o corpo docente e discente, em projetos de ajuda mútua.”*

### Projeto de Estágio supervisionado

*“O projeto de estágio supervisionado este adequado ao curso, seguindo a legislação pertinente. Os projetos orientadores das disciplinas práticas estão incluídos nas disciplinas que oferecem práticas em laboratórios cujas atividades fazem parte da avaliação das disciplinas. As atividades práticas estão adequadas às necessidades do curso.”*

### Trabalho de Conclusão de Curso

*“A elaboração do trabalho de conclusão de curso acontece no período de um ano, iniciando no 5º semestre (TG1) e finalizando no 6º semestre (TG2). Em cada um destes semestres, são ministradas 2 aulas por semana com acompanhamento dos trabalhos pelo professor responsável pela disciplina, fora do horário de sala de aula. No 5º semestre os alunos formam grupos de até 3 alunos, escolhem o tema e os professores orientadores do trabalho a ser desenvolvido. Nesta fase, os alunos são incentivados a escolherem professores especialistas para ser o orientador, nas áreas dos temas que serão trabalhados por eles. Durante este semestre, o professor da disciplina leciona sobre as normas da ABNT, fontes de pesquisas confiáveis e apresenta exemplos de trabalhos acadêmicos em relação às tecnologias da área alimentícia. O objetivo é que os alunos exercitem a criatividade para produzirem TCC's (Trabalho de Conclusão de Curso) inovadores que tragam maior aprendizado, desenvolvimento e inovação.*

[...]

*O Trabalho de Conclusão de Curso está totalmente adequado ao curso”*

### Formas de Ingresso e Formas de Acompanhamento dos Egressos

*“O curso oferece 40 vagas semestrais. A forma de acompanhamento dos egressos se dá em eventos avaliatórios presenciais, tais como palestras, workshops e a cada turma formada cria-se uma conta de egressos daquele ano, no Whatsapp, que funciona adequadamente neste acompanhamento.*

*A demanda média no vestibular se mantém, com uma relação candidato/vaga que se mantém desde seu primeiro vestibular, numa média de 1,5 candidato por vaga.*

*A Comissão recomenda que ações mais efetivas para reduzir a evasão dos alunos, em alguns semestres superior a 50%.”*

### Sistema de avaliação do curso

*“A Comissão Permanente de Avaliação (CPA), composta por membros discentes e docentes eleitos, faz avaliação anual geral do curso, e a coordenação, tendo em vista, o número reduzido de turmas e alunos faz um acompanhamento junto ao corpo discente. Tal sistema de avaliação conta com um sistema próprio de avaliação anual, realizado em outubro de cada ano . nos 05 eixos de dimensão definidos pelo sistema nacional de avaliação.*

[...]

*A Comissão considera o sistema de avaliação adequado ao curso.”*

### Atividades relevantes promovidas pelo curso

*“A Comissão considera que a Instituição apresenta forte interação com a comunidade local com uma atuação relevante na área de extensão universitária.”*

### Avaliações institucionais



"Ainda não foi realizado o ENADE, todas as Fatec se submetem ao sistema de avaliação do Sinaes. Como exposto anteriormente existe sistema próprio de avaliação interna, através de comissão própria. Em conversa com o corpo discente presente na unidade notou-se uma clareza que existe por parte dos docentes e direção da Instituição um amplo espaço aberto para discussões e que a mesma é realizada sempre que necessário.

A Comissão considera o sistema de avaliação adequado ao curso."

#### Recursos Educacionais de Tecnologia da Informação

"Pelo CV. Lattes da Coordenadora é possível verificar que ela tem 10 anos de experiência profissional em indústrias alimentícias e 21 anos de docência. Os especialistas consideram que a professora coordenadora possui os requisitos fundamentais para coordenar um curso que se propõe a formar egressos capacitados para atuar na área alimentícia e, desta maneira, considera-se que a coordenadora atende ao quesito."

#### Plano de Carreira instituído

"A carreira docente é composta pelas seguintes classes: Professor de Ensino Superior, referência I, grau A; Professor de Ensino Superior, referência II grau A e grau C; Professor de Ensino Superior, referência III grau A e grau C. Existe a opção pelo Regime de Jornada Integral -- RJI, com jornada de 40 horas semanais de trabalho, vedado o exercício de qualquer outra atividade remunerada.

A remuneração é isonômica por classe, para todos os Servidores Docentes do Centro Estadual de Educação Tecnológica "Paula Souza"- Ceeteps"

#### Núcleo Docente Estruturante (NDE)

"Com duas instâncias, o NDE núcleo menor que interage diretamente com a coordenação, e o colegiado do curso é da unidade. tem portarias do NDE que conta hoje com 10 docentes do curso, todos da área que atuam no curso.

Corpo docente com forte aderência ao curso, com formação na área de alimentos"

#### Infraestrutura Física

"De forma geral os laboratórios estão muito bem montados, com possibilidades de atender diversas aulas práticas de análises de alimentos, assim como de tecnologia de produtos laticínios, carnes, bebidas, de panificação e frutas e hortaliças. Os laboratórios estão operacionais e em bom estado conservação.

Quanto as informações de redes de informação, a instituição utiliza uma rede de internet. disponibilizada em todas as salas de aula e nos corredores, sendo dois links balanceados, sendo um para os professores e outro para os estudantes

Todas as salas de aula são refrigeradas e com recursos multimídia.

A comissão de especialista considera que a infraestrutura física atende aos requisitos do curso"

#### Biblioteca

"O número de exemplares é suficiente para atender as demandas das disciplinas, com pelo menos 03 exemplares para cada tomo. Os acervos digitais do Centro Paula Souza são muito utilizados.

O espaço é grande (com área física de aproximadamente 200 m<sup>2</sup>), onde estão disponibilizados computadores para consulta e salas de estudos (em grupo e individual), com terminais de computador.

A comissão de especialistas considera que, com o início das atividades de uma nova bibliotecária (ainda no mês de julho de 2023), a biblioteca atende a demanda dos cursos oferecidos pela instituição."

#### Funcionários Administrativos

"A Fatec-Piracicaba conta com 15 funcionários não docentes, sendo que 02 são técnicos em laboratório, que atendem à demanda do curso, com previsão de realização de concurso para auxiliar docente, para os laboratórios de graduação.

À comissão de especialistas recomenda que o concurso para técnicos de laboratório seja viabilizado urgentemente (ainda este ano)."

#### Manifestação final dos especialistas

"A visita mostrou que a FATEC- Piracicaba, com seu curso superior de Tecnologia de Alimentos atende as expectativas inicialmente elencadas quando da sua implantação de um curso moderno, com corpo docente qualificado na área de conhecimento, com quase 100% dos mesmos com título de doutor, infraestrutura moderna e funcional, com laboratórios bem equipados, que atendem as expectativas tanto do corpo docente com discente (estes avaliadores fizeram reuniões em separado com os mesmos). Currículo moderno, que atende as DCNSs previstas para cursos desta modalidade, com referências atuais, com uma relação candidato/vaga que se mantém, desde seu primeiro vestibular, numa média de 1,5 candidato por vaga.

Esta comissão entende que a instituição deve fazer um esforço para a contratação de novos técnicos que possam atuar em seus laboratórios, já que considera o número atual (02) insuficiente para atendimento das expectativas dos corpos docente e discente. No mesmo sentido sugere fortemente a contratação de funcionários na área de Tecnologia de Informação que não conta com servidores na atualidade.

#### **CONCLUSÃO DA COMISSÃO**

A comissão manifesta-se favorável a renovação de reconhecimento do curso superior em Tecnologia de Alimentos da FATEC- Piracicaba do Centro Paula Souza."



### Considerações Finais

À vista de toda a documentação encartada aos autos, tem-se o Relatório apresentado pelos Especialistas, com todo o detalhamento das atividades e funcionamento do Curso, com emissão de parecer favorável para a renovação do reconhecimento.

Deve se observar que os Especialistas incluíram, como recomendações, em seu Relatório, a contratação de funcionários para laboratório e para a área de Tecnologia da Informação. No entanto, como estas contratações não interferem diretamente no desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas, não foram consideradas por este Relator.

Durante a tramitação do processo, em 29/05/2024 a Instituição enviou nova versão do Projeto Pedagógico do Curso, contemplando a curricularização da extensão, o qual entende-se adequado, atendendo às Deliberações CEE 207/2022 e 216/2023.

### 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 Piracicaba, 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, após homologação deste Parecer pela Secretaria de Estado da Educação.

São Paulo, 19 de agosto de 2024

**a) Cons. Eduardo Augusto Vella Gonçalves**  
Relator

### 3. DECISÃO DA CÂMARA

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

Presentes os Conselheiros Décio Lencioni Machado, Eduardo Augusto Vella Gonçalves, Eliana Martorano Amaral, Guiomar Namó de Mello, Hubert Alquéres, Roque Theophilo Junior (*ad hoc*) e Rose Neubauer.

Sala da Câmara de Educação Superior, 21 de agosto de 2024.

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

### 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 28 de agosto de 2024.

**Cons. Roque Theophilo Junior**  
Presidente

PARECER CEE 319/2024 - Publicado no DOESP em 29/08/2024 - Seção I - Página 30  
Res. Seduc de 30/08/2024 - Publicada no DOESP em 02/09/2024 - Seção I - Página 128  
Portaria CEE-GP 323/2024 - Publicada no DOESP em 03/09/2024 - Seção I - Páginas 48 - 49

