



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

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

PROCESSO	2039885/2018		
INTERESSADOS	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza / FATEC Piracicaba		
ASSUNTO	Renovação do Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos		
RELATOR	Cons. Marcos Sidnei Bassi		
PARECER CEE	Nº 414/2019	CES "D"	Aprovado em 30/10/2019 Comunicado ao Pleno em 06/11/2019

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

A Diretora-Superintendente do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza encaminha a este Conselho, pelo Ofício 830/2018-GDS, protocolado em 12/12/2018, pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, oferecido pela FATEC Piracicaba, nos termos da Deliberação CEE 142/2016 (vigente à época da solicitação) (fls. 02).

O Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza foi recredenciado pelo Parecer CEE 123/2019 e Portaria CEE/GP 191/19, publicada no DOE em 04/05/19, por um prazo de sete anos.

Renovação de Reconhecimento: Parecer 313/2016 e Portaria CEE/GP 355/2016 – publicada no DOE em 05/11/2016, pelo prazo de três anos.

A Portaria CEE/GP 14, de 23/01/2019, designou os Especialistas Elias de Souza Monteiro Filho e Vera Lúcia Sampaio de Souza Novaes para emissão do Relatório circunstanciado sobre o Curso (fls. 06).

Os Especialistas emitiram Relatório circunstanciado, de fls. 08 a 17.

O processo foi baixado em Diligência em 09/8/2019, pelo Ofício AT 133/2019, para atendimento de recomendações da Comissão de Especialistas. Em 10/9/2019, por meio do Ofício Nº 468/2019-GDS, a Instituição encaminhou resposta às solicitações da diligência.

1.2 APRECIÇÃO

Com base na norma em epígrafe e nos dados do Relatório Síntese, passamos à análise dos autos.

Responsável pelo Curso: Profa. Dra. Erika Maria Roel Gutierrez, Doutora em Energia Nuclear na Agricultura pela Universidade de São Paulo, Coordenadora do Curso.

Dados Gerais

Horários de Funcionamento: de segunda-feira a sábado das 8h30min às 12h.

Duração da hora/aula: 50 minutos.

Carga horária total do curso: 2.800 horas.

Número de vagas oferecidas, por ano: 40 vagas por semestre.

Tempo para integralização: mínimo de 06 semestres e máximo de 10 semestres.

Caracterização da Infraestrutura Física da Instituição reservada para o Curso

Instalação	Quantidade	Capacidade	Observações
Salas de aula	06	40 alunos	
Laboratórios	02	40 alunos	Laboratório de Informática
	01	18 alunos	Laboratório de Informática
	01	40 alunos	Laboratório de Química
	01	20 alunos	Sala Quente
	01	40 alunos	Laboratório de Microbiologia
	01	10 alunos	Laboratório de Biotecnologia (sala estéril)
			Laboratório de Cromatografia
			Laboratório de Alimentos
			Planta Piloto
	01	40 alunos	

Apoio	21	Bloco 1 - 1. Guarita; 2. Vestiário; 3. Anfiteatro; 4. Sanitário Masculino; 5. Sanitário Feminino; 6. Sala dos Professores; 7. Diretoria Acadêmica; 8. Sala dos Coordenadores; 9. Diretoria de Serviços; 10. Sala de Reuniões; 11. Sala do Diretor; 12. Sala do ATA 2. Sanitário Masculino dos Professores e Funcionários; 13. Sanitário Feminino dos Professores e Funcionários; 14. Copa. Bloco 2: 15. Salas de atendimento ao aluno (6); 16. Biblioteca; 17. Sala de Segurança; 18. Sanitário Masculino; 19. Sanitário Feminino; 20. Sala Estágio; 21. Depósito Material Instrucional
Outros (listar)	04	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 Atlética.); 3. Depósito. 4. Casa de Vegetação.

Biblioteca

Tipo de acesso ao acervo	Livre
É específica para o curso	Não
Total de livros para o curso	Títulos: 109 Volumes: 346
Periódicos	124
Videoteca/Multimídia	82
Teses	66
Outros	114

Relação do Corpo Docente após diligência

Docente	Titulação Acadêmica	Disciplina
1. André de Lima	Possui Doutorado, Mestrado e Graduação em Engenharia de Produção. Experiência em docência e pesquisa.	Fundamentos de Logística
2. Angela de Fatima Kanesaki Corrêa	Possui Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Graduação em Engenharia de Alimentos. Experiência em desenvolvimento, docência e pesquisa.	Tecnologia de Amidos e Produtos amiláceos
		Tecnologia de Moagem e Panificação
		APPCC
		Embalagem de Alimentos
		Desenvolvimento de Novos Produtos
		Toxicologia Alimentar
3. Célia Regina de Avila Oliveira	Possui Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Graduação em Nutrição. Experiência em assessoria de qualidade, docência e pesquisa.	Projeto Interdisciplinar VI
		Serviço de Alimentação
4. Celio de Jesus Freguglia	Possui Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Graduação em Tecnologia Química - Produção Açúcar e Álcool. Experiência em auditoria de processos, docência e pesquisa.	Projeto Interdisciplinar II
		Análise de Alimentos II
5. Daniela Defavari do Nascimento	Possui Doutorado em Agronomia, Mestrado em Fisiologia Bioquímica de Plantas e Graduação em Engenharia Agrônoma. Experiência em docência e pesquisa.	Projeto Interdisciplinar III
		Bioquímica dos Alimentos
6. Daniela Terenzi Stuchi	Possui Doutorado em Energia Nuclear na Agricultura, Mestrado em Energia Nuclear na Agricultura e Graduação em Engenharia Agrônoma. Experiência em docência e pesquisa.	Biotecnologia
		Limpeza e Sanificação de Superfícies
7. Eliana Maria Gonçalves Rodrigues de Siqueira	Possui Doutorado em Engenharia Química, Mestrado em Biotecnologia Industrial e Graduação em Engenharia Industrial Química. Experiência em docência e pesquisa.	Tecnologia de Óleos e Gorduras
		Microbiologia Básica
8. Elton Rafael Mauricio da Silva Pereira	Possui Mestrado em Estatística e Experimentação Agrônoma e Graduação em Licenciatura em Matemática. Experiência em docência e pesquisa.	Bioquímica de Processo
		Estatística Descritiva
9. Erika Maria Roel	Possui Doutorado em Energia Nuclear na	Tecnologia de Frutas e Hortaliças

Gutierrez	Agricultura, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Graduação em Engenharia Agrônoma. Experiência em docência e pesquisa.	Análise de Alimentos I
10. Fabio Augusto Pacano	Possui Doutorado em Geografia, Mestrado em Sociologia, Graduação em Geografia e Graduação em Ciências Sociais. Experiência em docência e pesquisa.	Empreendedorismo e Inovação
11. Filomena Maria Formaggio	Possui Doutorado em Educação, Mestrado em Educação, Graduação em Pedagogia, Graduação em Letras e Graduação em Comunicação Social Publicidade e Propaganda. Experiência em docência e pesquisa.	Fundamentos da Comunicação Empresarial
12. Hermas Amaral Germek	Possui Doutorado, Mestrado e Graduação em Agronomia. Experiência em consultoria, docência e pesquisa.	Controle de Qualidade de Matérias primas Agroindustriais Metodologia da Pesquisa Científica e Tecnológica
13. Marcia Nalesso Costa Harder	Possui Doutorado em Energia Nuclear na Agricultura, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Graduação em Engenharia Agrônoma. Experiência em docência e pesquisa.	Tecnologia de Processamento Projeto Interdisciplinar I Microbiologia de Alimentos Conservação e Refrigeração Análise Sensorial de Alimentos Tecnologia de Produtos Açucarados
14. Marcia Regina Reggiolli	Possui Mestrado em Nutrição Humana Aplicada e Graduação em Nutrição. Experiência em docência e pesquisa.	Fundamentos de Nutrição e Dietética Projeto Interdisciplinar V
15. Paulo Cesar Doimo Mendes	Possui Doutorado, Mestrado e Graduação em Agronomia. Experiência em docência e pesquisa.	Efluentes Industriais
16. Reinaldo Gomes da Silva	Possui Doutorado em Ciências Sociais, Mestrado em Economia e Graduação em Ciências Econômicas. Experiência em docência e pesquisa.	Mercado de Trabalho e Empregabilidade Gestão Empresarial Gestão de Trabalho de Graduação
17. Renato Roveratti	Possui Doutorado em Energia Nuclear na Agricultura, Mestrado em Física e Graduação em Licenciatura Em Química. Experiência em docência e pesquisa.	Química Geral e Experimental Físico-química Fundamentos de Química Analítica Quantitativa
18. Sergio Moraes Carvalho Filho	Possui Mestrado em Agronomia, Especialização em Qualidade e Produtividade e Graduação em Engenharia Mecânica. Experiência em docência e pesquisa.	Gestão da Qualidade dos Alimentos Administração Industrial
19. Tadeu Alcides Marques	Possui Doutorado em Tecnologia de Alimentos, Mestrado Em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Graduação em Engenharia Agrônoma. Experiência em docência e pesquisa.	Tecnologia de Açúcar e Alcool Tecnologia de Carnes de Derivados Tecnologia de Leite e Derivados

Docentes segundo a Titulação

TITULAÇÃO	Nº	%
Especialista	1	5,27
Mestres	4	21,05
Doutores	14	73,68
TOTAL	19	100,00

Após diligência a Instituição informou a substituição do docente graduado que lecionava no curso:

Quanto ao docente Alessandro Orelli Junior informamos que lamentavelmente faleceu em 20/8/2019, deste modo sua substituição encontra-se em andamento conforme edital Interno nº 09/2019, de oferecimento de aulas, por tempo indeterminado, para a disciplina Tecnologia de Bebidas do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

O quadro de docentes foi atualizado de acordo com as informações apresentadas pela Instituição.

O corpo docente atende à Deliberação CEE nº 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.

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

I - para as universidades: dois terços (2/3) do total de docentes da Instituição composto por mestres/doutores com, pelo menos, um terço (1/3) do total de docentes da Instituição com o título de doutor;

II - para os centros universitários: metade (1/2) do total de docentes da Instituição composto por mestres/doutores com, pelo menos, um quarto (1/4) do total de docentes da instituição com o título de doutor;

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.

Corpo Técnico disponível para o Curso

Tipo	Quantidade
Auxiliar de Biblioteca	1
Auxiliar Docente	2
Multimídia (apoio)	12
Estagiário	5

Demanda do Curso nos últimos Processos Seletivos

Semestre	Vagas	Candidatos	Relação candidato/vaga
2014/2	40	42	1,05
2015/1	40	55	1,38
2015/2	40	55	1,38
2016/1	40	81	2,03
2016/2	40	66	1,65
2017/1	40	83	2,08
2017/2	40	74	1,85
2018/1	40	83	2,08
2018/2	40	56	1,40

A seguir, apresenta-se a representação gráfica da demanda do Curso no período considerado.



A distribuição média, considerando desvio-padrão, é de $1,65 \pm 0,37$ candidatos/vaga por período, não apresentando evidência estatística de tendência.

Demonstrativo de Alunos Matriculados e Formados no Curso

Semestre	Matriculados		
	Ingressantes	Demais séries	Total
2014/2	35	-	39
2015/1	35	40	75
2015/2	36	54	90
2016/1	37	78	115
2016/2	38	74	114
2017/1	40	108	148
2017/2	40	119	159
2018/1	40	131	171
2018/2	40	120	160

Semestre	Egressos
----------	----------

2016/2	-
2017/1	5
2017/2	8
2018/1	18

Considerando-se a Taxa de Sucesso do Curso como sendo a razão entre a quantidade de egressos e ingressantes numa mesma turma, temos a distribuição apresentada no gráfico abaixo:



Com valor mínimo de 15% e máximo de 45%, a taxa de sucesso apresenta uma tendência crescente no período considerado. Considerando-se o valor médio da taxa de sucesso de 27% e a evasão média de 20% registrada no período, pode-se estimar uma retenção aproximada de 53% ao longo do curso.

Matriz Curricular

Semestre	Relação de Disciplinas	Carga Didática Semestral - AULAS			
		Tipo de atividade curricular			
		Teoria	Prática	Autônoma	TOTAL
1º Semestre	Microbiologia Básica	40	40		80
	Controle de Qualid. de Mat. 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
Total do semestre					480
2º Semestre	Microbiologia dos 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
Total do semestre					480
3º Semestre	Análise de Alimentos I	40	40		80
	Conservação e Refrigeração de Alimentos	40	40		80
	Metodol. da Pesquisa Científico-Tecnológica	40			40
	Bioquímica dos Processos	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
	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
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
	Fundamentos de Nutrição e Dietética	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

Totais do Curso	Carga Horária Total (aulas de 50 minutos)	Carga Horária Total (aulas de 60 minutos)	Porcentagem
Disciplinas	2880	2400	85,7%
Estágio Curricular		240	8,6%
Trabalho de Graduação		160	5,7%
Total		2800	100%

A Composição Curricular do Curso acha-se regulamentada na Resolução CNE/CP nº 03/2002, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos possui carga horária de 2880 horas-aulas, correspondendo a um total de 2400 horas, que somadas às 240 horas de Estágio Supervisionado e 160 horas de Trabalho de Graduação, perfazem um total de 2800 horas.

Segundo o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, aprovado por meio da Portaria MEC nº 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 2400 horas, cumpridas pela IES, conforme parágrafo anterior.

Da Comissão de Especialistas

Os Especialistas analisaram os documentos constantes dos autos e realizaram visita *in loco*, elaborando Relatório circunstanciado, de fls. 08 a 17.

A Comissão inicia descrevendo o Perfil da Instituição e considera que:

A Faculdade de Tecnologia de Piracicaba caracteriza-se pela oferta de cursos superiores em Tecnologia voltados à Agroindústria, em consonância com a realidade local. Nas próprias palavras, tem como missão "Promover a educação profissional pública dentro de referências de excelência, visando o atendimento das demandas sociais e do mundo de trabalho" e como visão "consolidar-se como Faculdade de excelência e estímulo ao desenvolvimento humano e tecnológico, adaptado às necessidades da sociedade."

Criado originalmente (2012) como Tecnologia em Agroindústria, em 2014 é convertido para a atual denominação, oferecendo 40 vagas semestrais, que são totalmente preenchidas, demonstrando interesse do público-alvo.

O curso de Tecnologia de Alimentos caracteriza-se por receber alunos de condição socioeconômica média-baixa, o que contrasta com a média geral do município. Também, da entrevista com representantes do corpo discente, observou-se que é comum a busca por aprimoramento profissional de alunos já ingressos no mercado de trabalho, o que, juntamente com a condição socioeconômica, demonstra acesso ao ensino superior de uma parcela da população não atendida por outras instituições.

Sobre a Infraestrutura, relatam:

Salas de aula: em número suficiente, bem equipadas, mobiliários em boas condições e quase todas climatizadas. Iluminação adequada e acesso facilitado a alunos portadores de necessidades especiais (PNE).

Laboratórios e equipamentos: os laboratórios visitados contemplam disciplinas tanto do ciclo básico como do profissionalizante, são bem equipados e permitem uma ampla variedade de demonstrações por parte dos professores bem como de atividades por parte dos alunos. São bem iluminados e de fácil acesso a PNE. Continua com número pequeno de técnicos.

Laboratórios de informática: há laboratórios equipados com computadores em número suficiente para o corpo discente. Estes, entretanto, relataram que se trata de máquinas defasadas e que a rede sofre com lentidão.

Dependências administrativas: adequadas, com boa iluminação e bem equipadas.

Sala de professores: ampla e bem equipada, comum aos docentes de todos os cursos oferecidos pela instituição.

Salas para atendimento aos alunos: não há salas específicas para atendimento a alunos, porém há espaços multiuso que são utilizados para esta finalidade.

Espaço reservado aos alunos: os alunos de todos os cursos dispõem de uma única e pequena sala para funcionamento de grêmios estudantis.

Instalações sanitárias: em número suficiente e com boa higienização.

Espaços de convivência e alimentação: o espaço para convivência comum é amplo, contando com apoio de uma casa anteriormente usada como moradia pelo gestor da antiga fazenda que havia no local. Em diversos locais há pequenas mesas com tabuleiros de xadrez e damas. Os representantes discentes relataram dificuldades com

relação à implantação de uma cantina, devido ao alto valor cobrado pelo aluguel do espaço. A gestão da Fatec Piracicaba informou que tal valor é calculado em função de avaliação feita por equipe especializada, que observa tratar-se de um bairro de alto padrão. Isto leva à não-atratividade financeira do empreendimento por parte dos interessados.

Acessibilidade às instalações e locais do curso: o corpo discente relatou serviço deficiente por parte das linhas de circulares. A gestão da Fatec Piracicaba relatou diversas tentativas junto à secretaria municipal de transportes, sem efeito junto às empresas responsáveis pelas linhas que servem à região. Quanto às instalações, em geral há facilidade de acesso a qualquer ponto desejado, com rampas e elevadores de apoio a PNE, visto tratar-se de um prédio instalado em local de relevo razoavelmente inclinado.

Auditórios e ambientes para realização de eventos: em número suficiente e adequados ao propósito, com acesso facilitado, bem iluminados e arejados.

Espaços para entidades estudantis: já comentado anteriormente Disponibilidade de serviços: além da estrutura deficiente para alimentação, os representantes discentes relataram a ausência de um serviço de reprografia/gráfica, o que dificulta a elaboração de trabalhos escolares.

Os computadores, apesar de número satisfatório são desatualizados e a disponibilidade de wifi muito precária.

Condições para realização de atividades práticas: além dos laboratórios, há equipamentos para simulação de processos industriais de alimentos em escala reduzida, que são intensamente utilizados, permitindo a demonstração de forma bastante didática dos principais processos.

Novas edificações e instalações ou adaptação das existentes: a maior parte dos prédios utilizados pela Fatec de Piracicaba são novos, construídos especialmente para a faculdade. A antiga casa da fazenda, já citada, foi bem adaptada e conta com um espaço adequado para a convivência dos alunos e alojamento para professores.

Novos laboratórios e equipamentos ou ampliação dos existentes: todos os laboratórios e equipamentos foram construídos para a implantação da Fatec Piracicaba.

Sobre a biblioteca:

A Biblioteca possui acervo de livros modesto e não muito atualizado, e não tem assinatura de periódicos físicos nem on line (nem especializados e nem correntes), dispõe de alguns exemplares físicos, não sequenciados e antigos, possui uma discreta quantidade de multimídia e teses. A Biblioteca tem uma área boa para apoio ao conhecimento, porém não nos parece ter um planejamento estratégico de seus serviços e produtos uma vez que há livros com muitos exemplares, além do necessário, ainda não referenciado no Projeto Pedagógico e outros aquém da necessidade.

A Biblioteca não possui Catálogo on line e COMUT, não possui: Comutação Bibliográfica, Consulta a bases de dados, empréstimo entre bibliotecas, Exposição de mural, Hemeroteca, Indexação de artigos de periódicos, somente Consulta local, empréstimo aos alunos e atendimento ao leitor. A Normalização bibliográfica é realizada com auxílio de outras Instituições pois a biblioteca não dispõe de bibliotecário, os professores fazem rodízio para atender aos alunos e promover o empréstimo bem como orientações pertinentes. É uma situação muito precária pois não há responsável técnico pela biblioteca, e nem auxiliar, o que não promove uma situação de dedicação a este espaço informal e sem a devida profissionalização que seria necessária é imprescindível a contratação de bibliotecário. Os recursos computacionais têm números suficientes, porém as máquinas são desatualizadas e o acesso às redes de informação bem precárias. Existe um bom espaço para estudo em grupo e pesquisa.

Os Especialistas relatam, sobre o Projeto Pedagógico:

O Projeto Pedagógico do Curso tem uma organização curricular adequada, moderna, com distribuição de aulas práticas extensas e a formação pautada em eixos de aprendizagem consistentes e que englobam na sua composição; formação básica, tecnológica, processamento de alimentos, Gestão, eixo interdisciplinar e eixo transversal, todas em consonância com Parecer 201/2006.

O perfil esperado dos egressos está relacionado ao trabalho no beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos.

[...]

O Curso não participou de nenhuma avaliação do ENADE e a coordenadora disse que aguarda a manifestação de órgãos Superiores para que possam fazer parte deste Exame, portanto não temos nenhum parâmetro neste sentido.

[...]

Não existe uma metodologia de avaliação comum a todos os docentes, há necessidade que todos insiram na plataforma SIGA (da própria Instituição) o plano de ensino com as devidas atividades do semestre e com seus pesos para obtenção da média 6,0.

[...]

O Número de egressos é bastante baixo, sendo 2017/1 de 5 formandos, 2017/2 de 8 e 2018 de 18, a relação candidato vaga é pequena fica entre 1,0 e 2,0 desde 2014 e trata-se de um curso sem custo mas também com baixa procura. A grande evasão, pelo que levantamos na visita, deve-se a distância do campus ao centro de Piracicaba, falta de transporte público adequado, falta de infra estrutura de alimentação para os alunos e ao grande número de alunos vindos da rede pública, com renda baixa, que precisa deixar os estudos para ir para o mercado de trabalho.

A matriz curricular é adequada, apresenta-se distribuídas por semestre de acordo com eixos propostos e explanados anteriormente(de acordo com Del CEE111/2012 e 132/2015), no entanto o ementário carece de uma boa revisão pois os objetivos de grande parte delas não são claros, não há uma padronização para a quantidade de referências básicas e complementares e todas as disciplinas apresentam-se desatualizadas com datas que dificilmente superam 2010. Chama atenção a disciplina, que deve ter muita atualização "Mercado de trabalho e empregabilidade", que a referência mais recente seja de 2005, apenas um exemplo, mas todas muito defasadas.

Há necessidade de refazer e encaixar na sequência de disciplinas o Projeto Interdisciplinar, que ocorre semestralmente com características diferenciadas em cada semestre, refazer objetivo e ementa, bem como o Trabalho de Graduação (TCC).

[...]

O que percebemos é que, uma boa parte dos estudantes, realizam estágio com os próprios professores de disciplinas práticas, as empresas da região, ainda são minoria.

Há um incentivo ao empreendedorismo e a partir da formalização da empresa o aluno pode estagiar no seu próprio negócio.

[...]

Para o apoio técnico do Curso há necessidade de contratação de pelo menos mais um auxiliar de laboratório, hoje são alunos que fazem monitoria/estágio em aulas práticas que suprem esta necessidade.

Há Convênios e parceiros que ajudam a fortalecer o Projeto Pedagógico e estes são bem presentes nas atividades, principalmente na disciplina de projeto Interdisciplinar. Há uma relação interessante da IES com as empresas da região (descrição em atividades relevantes da Instituição).

Das reuniões para esclarecimentos realizadas:

As reuniões nos mostraram que há uma consonância parcial em relação as fragilidades apontadas por docentes e discentes e de maneira geral convergem para as recomendações que apresentaremos no item seguinte pois vem ao encontro das nossas observações ao longo da visita e na avaliação da documentação enviada para compor a pesquisa documental dos avaliadores.

Ao final, a Comissão tece as seguintes recomendações:

Em face do exposto somos favoráveis a Renovação do Curso de Tecnologia em Alimentos da FATEC, Piracicaba. Tivemos uma excelente impressão do espaço físico do campus, dos laboratórios, do envolvimento dos professores, gestores e alunos com o Curso, mas apresentamos abaixo recomendações que julgamos importantes e que contribuirão para a melhoria do mesmo:

Rever ementário, padronizar, adequar objetivos, revisar ementas e atualizar referências.

Contratação de um bibliotecário.

Contratação de um técnico de laboratório.

Contratação de um Serviço de reprografia/gráfica para a IES ou similar (campus muito afastado de locais que poderiam dar apoio).

Contratação de um serviço de lanches/alimentação ou similar (campus muito afastado de locais que poderiam dar apoio).

Atualização de computadores, da rede e disponibilidade melhor de internet e wifi.

O processo foi baixado em Diligência em 09/8/2019, pelo Ofício AT 133/2019, para atendimento de recomendações da Comissão de Especialistas. Em 10/9/2019, por meio do Ofício Nº 468/2019-GDS, a Instituição encaminhou resposta às solicitações da diligência, descrita a seguir.

Rever ementário, padronizar, adequar objetivos, revisar ementas e atualizar referências.

Esta Unidade de Ensino Superior de Graduação, juntamente com o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do referido curso na Unidade de Ensino, já identificaram a premente necessidade de revisão do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em meio ambiente e Recursos Hídricos e, diante disso, serão promovidas reuniões com a finalidade de revisão do perfil do egresso do curso, atentando-se às sugestões do Conselho Estadual de Educação. Quanto a atualização da bibliografia, a FATEC fez a solicitação e já recebeu parte dos livros com a última edição, porém com a reestruturação do curso as referências serão também atualizadas.

Contratação de um bibliotecário e de um técnico de laboratório.

Foi aprovada a abertura de concurso público para o cargo de Bibliotecário e o Centro Paula Souza já iniciou ações para efetivação deste concurso. Funcionários que não sejam bibliotecários podem realizar atividades de apoio da biblioteca. No que diz respeito à contratação de um técnico de laboratório, terão as mesmas tratativas de realização do concurso público que está em tramitação junto a Administração Central do CPS.

Contratação de um Serviço de reprografia/gráfica para a IES ou similar (campus muito afastado de locais que poderiam dar apoio).

O funcionamento do serviço de reprografia segue a Instrução do serviço nº 02/16 da divisão de compras e almoxarifado, que tem por objetivo informar os procedimentos a serem adotados por todas as unidades de ensino para a contratação do serviço através de licitação, do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. Considerando os apontamentos dos especialistas, a Unidade se compromete a estudar as melhorias necessárias inerentes ao assunto em questão.

Contratação de um serviço de lanches/alimentação ou similar (campus muito afastado de locais que poderiam dar apoio).

No momento tramita novo processo licitatório, para contratação de um serviço de cantina, em razão dos termos do Convênio de Cooperação Técnico Educacional entre Município de Piracicaba e o CEETEPS, nesse sentido, foi enviado ofício do GDS em outubro de 2018 para a prefeitura de Piracicaba para anuir a utilização da área necessária à instalação da cantina.

Atualização de computadores, da rede e disponibilidade melhor de internet e wifi.

Atualmente a FATEC Piracicaba dispõe de 120 computadores atualizados, com acesso à Internet e integralmente disponíveis para os alunos da Unidade, além de outros disponíveis em espaços de estudos, como a biblioteca e sala de convivência.

No que diz respeito a rede wi-fi, informamos que a mesma funciona perfeitamente nas áreas de convivência da Unidade, suprimindo as necessidades da comunidade acadêmica, contudo, atendendo aos apontamentos dos especialistas, a Unidade de Ensino promoverá estudos de melhoria de conexão.

Considerações Finais

Trata-se pedido de Renovação de Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – FATEC Piracicaba.

A Comissão de Especialistas apontou uma série de questionamentos que foram explicados e cuja soluções estão sendo encaminhadas pela Instituição no tocante às questões de ementário do Curso, falta de Bibliotecário e Técnico de Laboratório.

Ressalta-se ainda que a demanda pelo Curso tem tido uma média de 1,66 aluno/vaga nos últimos 5 anos. Nota-se baixa quantidade de egressos (2017/1: 5; 2017/2:8; 2018/1: 18).

2. CONCLUSÃO

2.1 Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE nº 142/2016, 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 quatro anos.

2.2 Cabe à Instituição continuar adotando as medidas corretivas em andamento, bem como buscar analisar e tomar as medidas necessárias para reduzir a elevada evasão do Curso.

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

São Paulo, 15 de outubro de 2019.

a) Cons. Marcos Sidnei Bassi

Relator

3. DECISÃO DA CÂMARA

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

Presentes os Conselheiros Décio Lencioni Machado, Guiomar Namó de Mello, Iraíde Marques de Freitas Barreiro, Luís Carlos de Menezes, Marcos Sidnei Bassi, Roque Theóphilo Júnior e Thiago Lopes Matsushita.

Sala da Câmara de Educação Superior, 30 de outubro de 2019.

a) Cons. Roque Theóphilo Júnior

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 06 de novembro de 2019.

Cons. Hubert Alquéres

Presidente