PROCESSO CEE	323/2012 - Reautuado em 11/6/2014		
INTERESSADO	Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis		
ASSUNTO	Aprovação do Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos		
RELATORA	Consª Guiomar Namo de Mello		
PARECER CEE	Nº 42/2015	CES	Aprovado em 28/01/2015

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO
1.1 HISTÓRICO

O Diretor do Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis e o Presidente do Conselho Curador da Fundação Educacional do Município de Assis solicitam, por meio do Ofício nº 21/2014, protocolado em 28 de maio de 2014, Aprovação do Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, nos termos da Deliberação CEE nº 102/2010.

O Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos já foi objeto de análise por parte deste Conselho, tendo sido indeferida sua aprovação pelo Parecer CEE nº 386/2013.

Os Especialistas Luiza Maria Pierini Machado e Elias Basile Tambourgi foram designados para analisar o Projeto do Curso e emitir Relatório circunstanciado com parecer sobre se deve ser atendida a solicitação de Aprovação do Projeto do Curso.

1.2 APRECIAÇÃO

A matéria que trata do assunto sobre autorização de novos Cursos oferecidos por Faculdades Integradas, Faculdades Isoladas e Institutos Superiores de Educação do Sistema Estadual de Ensino de São Paulo, encontra-se normatizada na Deliberação CEE nº 102/2010, que em seu artigo 2º relaciona a documentação necessária que a Instituição deve inicialmente encaminhar a este Colegiado para vencer a primeira etapa que é obter a Aprovação do Projeto do Curso.

A Fundação Educacional e o Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis apresentaram a documentação exigida que foi considerada satisfatória pela Assistência Técnica deste Conselho e a Comissão de Especialistas, selecionada pela Câmara de Educação Superior, analisaram o Projeto Pedagógico do Curso. A seguir, uma apresentação dos pontos mais importantes.

Caracterização da Infraestrutura física reservada para o Curso
(alínea ‘d’, inciso II, artigo 2º)

No primeiro e segundo ano de funcionamento, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos irá utilizar as salas de aula do Bloco 4 da Instituição. Para a série seguinte, a Instituição apresenta o Termo de Compromisso de construção de novas edificações ou adaptação das existentes, inclusive para atender aos laboratórios exigidos.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos poderá utilizar os Laboratórios de Química, de Processamento de Alimentos, de Microbiologia e de Informática, todos devidamente equipados (Anexo II), além de 01 Anfiteatro com 160 lugares e os recursos didáticos e de suporte de comunicação ao Curso.

Estrutura de Apoio ao Curso

A Instituição possui 37 salas de aula, Anfiteatro, Recursos Didáticos e de Suportes de Comunicação, alojamento para Professores, copa, salas do pessoal técnico-administrativo e Diretoria, sala para Professores, setor de cópias, cantina/restaurante.

Recursos Didáticos e de Suporte de Comunicação

O Instituto conta com os seguintes recursos didáticos: projetores multimídia em todas as salas de aula e laboratórios de Informática, retroprojetores, vídeocassetes, televisões, micro-systems (rádio/tape/CD), projetores de *slides*, sistema de som (potência / misturador / caixa), microfones, caixas de som e aparelhos de DVD.

Além dos recursos descritos acima, a Instituição possui equipamentos de informática com acesso interno à rede de comunicação em todos os setores administrativos e diretoria acadêmica, de modo a promover o adequado recurso para a regularização da vida acadêmica dos alunos, bem como para o estabelecimento de condições ao corpo docente para a elaboração de recursos didáticos, planejamento de aulas, acompanhamento da vida escolar dos alunos, articulação com outros docentes, entre outras atividades que desenvolvem por este meio.

Descrição da Biblioteca
(alínea "d", inciso II, artigo 2º)

A Biblioteca funciona de 2ª a 6ª feira das 7h30 12h e das 13 às 23h e aos sábados das 8h às 16h. Mantém convênio com a biblioteca da UNESP de Assis, estabelecendo intercâmbio de empréstimo de livros. A consulta ao acervo é de livre acesso e por autoatendimento. O acervo é composto por livros, periódicos nacionais e internacionais, jornais e revistas, monografias e trabalhos de conclusão de curso. A biblioteca possui atualmente um acervo total de 11.484 títulos e 29.548 exemplares.

Todo o acervo de livros, teses, trabalhos monográficos e multimeios (fitas de vídeo e CD ROOM) pode ser consultado nos terminais localizados na Biblioteca, por meio da Base de Dados BIBLI, que também estão disponíveis via *Internet* através do *Site* da Instituição.

Para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, a Instituição deverá adquirir as obras indicadas nas bibliografias das disciplinas do Curso, conforme consta do Termo de Compromisso.

Plano de Carreira docente
(alínea "f", inciso II, artigo 2º)

O Plano de Carreira Docente procurou contemplar diversas formas de vínculo empregatício necessário ao funcionamento, consolidação e crescimento da Instituição. Normatizou os critérios de ingresso, enquadramento, ascensão, regime de trabalho e remuneração, e as vantagens dos integrantes do corpo docente, apresentando no Anexo II um detalhamento desse tópico.

Do Projeto Pedagógico do Curso
(Inciso III do art. 2º)

Objetivos do Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos irá trabalhar os aspectos relacionados ao planejamento, produção, gerenciamento, industrialização, conservação e consumo de alimentos, com aptidão a desenvolver, de forma plena e inovadora, atividades na área tecnológica do processamento de alimentos, gerenciamento do processo de produção e desenvolvimento da capacidade empreendedora.

Além dos objetivos acima descritos o Curso irá: possibilitar ao aluno o reconhecimento dos grupos de alimentos e suas funções; supervisionar, orientar e controlar a seleção da matéria-prima; supervisionar e acompanhar todas as fases de industrialização seja na linha de processamento de controle de qualidade físico-química, microbiológica e sensorial das matérias-primas e produtos acabados; reconhecer os diferentes processos de produção e conservação dos alimentos; coordenar o armazenamento da matéria-prima e de produtos acabados; aplicar processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de alimentos, entre outros.

Perfil do Egresso

O profissional formado nessa área obterá uma formação sólida, garantindo características necessárias para inserir-se no mundo produtivo e científico, mantendo-se atualizado e contribuindo, efetivamente, para o desenvolvimento do conhecimento científico e tecnológico na área de tecnologia em alimentos. Será capacitado a identificar e resolver problemas considerando seus aspectos técnicos, econômicos, ambientais, sociais, políticos, assim como, assimilar e desenvolver novas tecnologias. Será capacitado em oferecer soluções criativas e de participar de equipes habilitadas na concepção e desenvolvimento de soluções. O contato com a indústria e com a comunidade é constante. Desta forma, o Curso formará profissionais que atuem no processo de ampliação, modernização e diversificação do setor de alimentos da região de Assis e no Estado de São Paulo.

O profissional dessa área poderá atuar na execução do processamento industrial, desde o recebimento da matéria-prima à comercialização dos produtos; identificar e monitorar os sistemas de gestão e controle de qualidade; realizar, supervisionar e interpretar análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas em produtos alimentícios; supervisionar as atividades de operação de máquinas e equipamentos na indústria de alimentos; atuar na pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, processos e metodologias analíticas na área de alimentos; avaliar e emitir laudos relacionados a produtos cárneos, lácteos e produtos de origem vegetal; conhecer e aplicar a legislação pertinente, bem como atuar em pesquisas que promovam o desenvolvimento de novos produtos e processos na área específica.

Matriz Curricular

Matérias do currículo	Carga horária					
	1ª série		2ª série		3ª série	
	Sem	Anual	Sem	Anual	Sem	Anual
Introdução à Tecnologia de Alimentos	2	80				
Matemática Aplicada	2	80				
Estatística Aplicada	2	80				
Língua Portuguesa Aplicada	2	80				
Química Geral e Inorgânica	2	80				
Química Orgânica	2	80				
Matérias-primas Agroindustriais	2	80				
Microbiologia Geral	2	80				
Nutrição e Segurança Alimentar	2	80				
Análise de Alimentos Experimental I	2	80				
Informática Aplicada	1	40				
Metodologia Científica	1	40				
Bioquímica de Alimentos			2	80		
Biotecnologia			2	80		
Gestão da Qualidade			2	80		
Microbiologia de Alimentos			2	80		
Análise de Alimentos Experimental II			2	80		
Análise Sensorial			2	80		
Química dos Alimentos			2	80		
Alimentos Funcionais e Aproveitamento			2	80		
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos			2	80		

Higiene Industrial e Segurança do Trabalho			2	80		
Microbiologia e Bioquímica de Alimentos Experimental			4	160		
Tecnologia de Bebidas					2	80
Tecnologia de Embalagens e Conservação de Alimentos Processados					2	80
Tecnologia de Carnes, Ovos e Pescados					2	80
Tecnologia de Grãos e Cereais					2	80
Tecnologia de Leite e Derivados					2	80
Tecnologia de Frutas e Hortaliças					2	80
Tecnologia de Óleos e Gorduras					2	80
Desenvolvimento de Novos Produtos e Projetos Agroindustriais					2	80
Gerenciamento Ambiental e Tratamento de Resíduos					2	80
Empreendedorismo na Indústria de Alimentos					2	80
Laboratório de Tecnologia e Processamento de Alimentos					4	160
Estágio Supervisionado						160
Total Parcial	**24**	**960**	**24**	**960**	**24**	**1.120**
	3.040					
LIBRAS – Linguagem Brasileira de Sinais (optativa)					1	40
Total Geral	**24**	**960**	**24**	**960**	**25**	**1.160**
	3.080					

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, com duração da hora/aula de 50 minutos, terá uma carga horária total de 3.040 horas-aula que equivalem a 2.533 horas, integralizada no mínimo em 03 anos e máximo em 05 anos, pertence ao eixo de Produção Alimentícia que prevê uma carga horária mínima de 2.400 horas, atendendo ao disposto no CNCST (Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia).

As ementas com as respectivas bibliografias encontram-se nos autos de fls. 296 a 322.

A Comissão de Especialistas em seu Relatório observou que as bibliografias citadas estão desatualizadas devendo o corpo docente envidar esforços na atualização das mesmas, para manutenção da qualidade do Curso. *Na matriz curricular proposta na Tabela 1 está prevista a disciplina de Estágio (160 horas) e no Plano Pedagógico está bem delineado o Planejamento desta disciplina, com responsabilidade bem definida entre o orientador do mesmo e o estudante. No entanto verifica-se a ausência do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e das Atividades Complementares.*

Número de vagas (alínea "d" inciso III do art. 2º)

Serão oferecidas **50 vagas** no período **diurno** e **50 vagas** no período **noturno**

Corpo Docente
(alínea "e" inciso III do art. 2º)

Nome	Titulação Acadêmica	RT	Disciplinas/Série
1.Fernando Graciano de Brito http://lattes.cnpq.br/939637476225449	**Mestre** em Ciências: Física Básica pela USP	Tempo Parcial	Física Geral – 1ª
2.Gilcelene Bruzon http://lattes.cnpq.br/9272091391052035	**Mestre** em Biotecnologia pela Universidade Estadual de Londrina	Tempo Parcial	Biotecnologia – 2º Gestão da Qualidade – 2ª
3.Leonor Farcic Fic Menk http://lattes.cnpq.br/5139510427332869	**Mestre** em Ensino de Ciências e Educação Matemática pela Universidade Estadual de Londrina	Tempo Integral com DE	Matemática Aplicada – 1ª
4.Luciana Gonçalves Carvalho http://lattes.cnpq.br/5139510427332869	**Mestre** em Ciências pelo Instituto de Saúde	Tempo Parcial	Nutrição e Segurança Alimentar – 1ª

5.Mary Leiva de Faria http://lattes.cnpq.br/8041375702187155	**Doutor** em Ciências: Química Orgânica - pela Universidade Federal de São Carlos	Tempo Integral sem DE	Química Orgânica – 1ª
6.Patrícia Cavani Martins de Mello http://lattes.cnpq.br/6505556504456222	**Mestre** em Química dos Recursos Naturais pela Universidade Estadual Paulista	Tempo Parcial	Gerenciamento Ambiental e Tratamento de Resíduos – 3ª

Docentes segundo titulação

Titulação	Nº	%
Mestre	05	83,33
Doutor	01	16,66
Total	**06**	**100,0**

As credenciais acadêmicas do corpo docente atende à Deliberação CEE nº 50/2005 *que fixa normas para a admissão de docentes para o magistério em cursos superiores de tecnologia em estabelecimentos de ensino superior vinculados ao sistema estadual de ensino de São Paulo.*

Funcionários administrativos disponíveis para o Curso
(alínea "f" inciso III do art. 2º)

Tipo	Quantidade de funcionários
Laboratório de Informática*	02 + 08 estagiários
Biblioteca*	03 + 08 estagiários
Núcleo de Monografias*	02 + 02 estagiários
Seção de Alunos*	06 + 04 estagiários
Seção Docente*	02 + 01estagiário
Secretaria do IMESA*	02
Supervisão Acadêmica*	01
Assessoria de Imprensa*	01

(*) atendem aos demais cursos

No Anexo III, consta o Planejamento Econômico-Financeiro referente à implantação do Curso – fls. 356.

Termo de Compromisso (alínea "g" inciso III do art. 2º) e responsáveis pela tramitação do processo

A Presidência da Fundação Educacional do Município de Assis (FEMA), mantenedora do Instituto Municipal de Ensino de Assis (IMESA), se compromete em aplicar investimentos para melhorias a serem utilizados pelo Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. O Termo de Compromisso assinado pelo Presidente da FEMA e pelo Diretor do IMESA inclui os seguintes itens (transcrito da página 328 dos autos:)

- *Aquisição, ampliação e atualização dos livros e periódicos especializados indicados nas bibliografias das disciplinas de cada série do curso de Tecnologia em Alimentos;*
- *Novas edificações e instalações ou adaptação das existentes (salas de aula);*
- *Melhorias nos laboratórios de química, de microbiologia e de processamento de alimentos;*
- *Aquisição de programas específicos para uso no laboratório de informática e necessários para o curso.*
- *Ampliação do corpo docente, contratando professores para as disciplinas que não têm indicação;*
- *Liberar recursos financeiros previstos referentes à implantação do Curso.*

Serão responsáveis pela tramitação do Processo até a instalação do Curso, o Prof. Me. Eduardo Augusto Vella Gonçalves, Diretor do IMESA e a Profª Drª Ana Paula Bilck, Doutora em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual de Londrina.

Os Especialistas são enfáticos ao recomendar que a Instituição realize de imediato uma atualização da bibliografia especializada.

Será importante que na autorização para o funcionamento do Curso, a ser apresentada no prazo regulamentar, este Conselho esteja atento não apenas para o cumprimento das ações constantes do Termo de Compromisso, como também para a introdução dos dois componentes mencionados acima que estão ausentes do currículo apresentado no Projeto Pedagógico.

2. CONCLUSÃO

Aprova-se o Projeto de Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, apresentado pelo Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis.

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 nº 102/2010, reiterando-se que até essa aprovação a Instituição não poderá realizar processo seletivo para o Curso citado.

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

São Paulo, 15 de janeiro de 2015.

a) Consª Guiomar Namo de Mello
Relatora

3. DECISÃO DA CÂMARA

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

Presentes os Conselheiros: Bernardete Angelina Gatti, Guiomar Namo de Mello, Hubert Alquéres, Márcio Cardim, Maria Cristina Barbosa Storopoli, Maria Helena Guimarães de Castro, Mário Vedovello Filho e Rose Neubauer.

Sala da Câmara de Educação Superior, em 21 de janeiro de 2015.

a) Consª Rose Neubauer
Presidente

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. Ulysses Telles Guariba Netto absteve-se de votar.

Sala “Carlos Pasquale”, em 28 de janeiro de 2015.

Cons. Francisco José Carbonari
Presidente

PARECER CEE Nº 42/15 – Publicado no DOE em 30/01/2015 - Seção I - Página 45
Res SEE de 03/02/15, public. em 04/02/15 - Seção I - Página 23
Portaria CEE GP n° 55/15, public. em 05/02/15 - Seção I - Página 46