



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

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

PROCESSO CEE	522/2006 – Reautuado em 14/02/2017
INTERESSADAS	USP / Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”/Piracicaba
ASSUNTO	Renovação do Reconhecimento do Curso de Ciências dos Alimentos
RELATOR	Cons. Francisco de Assis Carvalho Arten
PARECER CEE	Nº 391/2017 CES “D” Aprovado em 23/8/2017 Comunicado ao Pleno em 30/8/2017

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

O Pró-Reitor Adjunto de Graduação da Universidade de São Paulo encaminha a este Conselho, por meio do Ofício PRG/A/009/2017, protocolado em 08 de fevereiro de 2017, o pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso de Ciências dos Alimentos, oferecido pela Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”/Piracicaba, nos termos da atual Deliberação CEE nº 142/2016.

O Processo será analisado conforme a Deliberação CEE nº 142/2016, que preceitua o envio de CD com os arquivos eletrônicos correspondentes: Relatório Síntese, Projeto Pedagógico do Curso, bem como outros documentos atinentes.

Com esses documentos, passamos a examinar o Processo.

1.2 APRECIÇÃO

RELATÓRIO SÍNTESE

Renovação de Reconhecimento do Curso de Ciências dos Alimentos

ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA “LUIZ DE QUEIROZ”

Universidade de São Paulo – Câmpus de Piracicaba

Modalidade/Habilitação/Ênfase: Bacharel.

Atos Legais referentes ao Curso

Criação: aprovado pela douta Congregação da ESALQ em 25/03/1999 e pela Reunião do Conselho Universitário da USP em 27/06/2000, Processo nº 99.1.474.11.9.

Funcionamento: 2001

Reconhecimento: Portaria CEE GP nº 105/2004, publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo de 28/06/2004 – Seção I – página 22

Renovação de Reconhecimento: Processo CEE nº 522/2006; Portaria CEE nº GP 506/2012 – Publicado no DOE em 06/12/2012 - Seção I - Página 44 - Res SEE de 11/12/12, publicado em 12/12/12 - Seção I - Páginas 57/58.

Portaria CEE GP nº 612/12, publicado em 14/12/12 - Seção I - Página 34.

Responsável pelo Curso: Prof. Luiz Gustavo Nussio, possui o título de Professor Associado 3, ocupa o cargo de Diretor.

Dados Gerais

Horário de funcionamento:

manhã: das 7h às 12h, de segunda a sexta-feira;

tarde: das 13h às 18h, de segunda a sexta-feira;

noite: das 19h às 22h30min, de segunda a sexta-feira.

Carga horária do Curso: 3.750 horas-aula (210 horas em Estágios).

Número de vagas oferecidas, por período: noturno, 40 vagas por ano.

Tempo mínimo para integralização: 9 semestres;

Tempo máximo para integralização: 15 semestres.

Caracterização da Infraestrutura Física da Instituição reservada para o Curso

O Curso de Ciências dos Alimentos é lecionado por docentes dos Departamentos da ESALQ e por docentes do CENA. Abaixo são apresentadas informações sobre a infraestrutura usada atualmente para o Curso:

Quadro 1. Infraestrutura atual usada pelo Curso de Ciências dos Alimentos

Instalação	Local*/Quantidade	Capacidade (número de pessoas)	Observações
Salas de aula	LAN - 05 LCE - 02 LES - 15 LEB - 01 LFN - 01 LGN - 01 LPV - 01 CEN - 06 Central Aulas - 04	230 130 1125 50 50 60 50 129 252 Total – 2.076	Todas as salas são equipadas com lousa, tela de projeção, projetores multimídias, computadores e ar condicionado.
Laboratórios	LAN - 17 LCB – 15 LCE – 08 LES – 03 LEB – 11 LFN - 10 LGN – 18 LPV – 11 LZT - 10 CENA – 21	20 a 40 alunos/laboratório Total - 110	
Plantas Piloto	LAN - 3	60 alunos/planta	Processamento de frutas e hortaliças; Processamento de produtos cárneos e pescado; Destilaria
Anfiteatros	LAN LEB LCE LPV	160 348 360 470	Possui climatização, piso em declive, recursos áudio visuais (Lousa, tela de projeção, projetor de multimídia, computadores e sistema

	LES LGN LCB LCF LZT LEA CENA-2 SIESALQ	70 98 119 140 108 110 219 56 Total – 2.258	de som)
Auditórios	LAN - 01 LES – 03 LGN – 01	60 90/sala 94 Total - 424	Salas climatizadas, recursos áudio visuais e som
Informática	SIESALQ - 02 LES - 02 CENA-01	Sala 1 - 28 microcomputadores Sala 2 - 40 notebooks	As duas salas tem instalados Windows, Office, SAS, R e tem acesso à Internet.
Prédio Principal	Salão Nobre	500	Sala climatizada com recursos áudio visuais
Outras (listar)			Serviço médico e odontológico, Assistência Social, moradia estudantil, centro de praticas esportivo e unidade de alimentação e nutrição universitária.

* Siglas de Departamentos, Setores e Unidades:

LAN – Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição.
 LCB – Departamento de Ciências Biológicas
 LCE – Departamento de Ciências Exatas
 LES – Departamento de Economia, Administração e Sociologia
 LEB – Departamento de Engenharia de Biossistemas
 LFN – Departamento de Fitopatologia e Nematologia
 LGN – Departamento de Genética
 LPV – Departamento de Produção Vegetal
 LZT – Departamento de Zootecnia
 CENA – Centro de Energia Nuclear na Agricultura
 CeTI-LQ – Centro de Tecnologia da Informação “Luiz de Queiroz”

Biblioteca

A ESALQ possui duas bibliotecas, uma central e outra específica para as áreas de economia e administração, localizada no Pavilhão de Economia e Sociologia. A seguir, estão os dados conjuntos das bibliotecas, segundo posição em setembro de 2016:

Acervo das bibliotecas da ESALQ/USP (Biblioteca Central e Biblioteca Setorial de Economia e Administração).

Tipo de acesso ao acervo	livre
É específica para o Curso	específica da área obs: Ciências Agrárias e Afins
Total de livros para o curso (nº):	Títulos: 61.736 (geral) 5.004 (específicos p/ o curso)

	Volumes: 88.674 (geral) 7.188 (específicos p/ o curso)
Periódicos	239.873 volumes (3088 títulos)
Videoteca/Multimídia	1.474 volumes (1138 títulos)
Teses	29.518 volumes (geral) 2.219 (específicos p/ o curso) 18.248 títulos (geral) 1.372 (específicos p/ o curso)
Outros	891 títulos/ volumes

Endereço eletrônico: <http://www4.esalq.usp.br/biblioteca/sobre/biblioteca-em-numeros>

Corpo Docente **Relação Nominal dos Docentes**

Como a relação de docentes é muito extensa e todos os docentes são doutores, este Relator optou por não transcrevê-la, podendo ser consultada em CD anexo ao processo.

Segundo a Instituição, um total de 56 docentes da ESALQ ministraram disciplinas obrigatórias e/ou ofereceram disciplinas optativas para o Curso de Ciências dos Alimentos, em 2016. Todos os docentes têm titulação mínima de doutor.

Titulação dos Docentes listados

Titulação	Número	Percentual
Contratados	03	5,35%
Doutores	22	39,28%
Associados	19	33,92%
Titulares	12	21,42%
TOTAL	56	100%

Corpo técnico disponível para o curso

Os funcionários da ESALQ atendem todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão dessa Unidade. O Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição aloca uma servidora para controle das atividades de graduação do Departamento, reportando-as ao Serviço de Graduação da ESALQ/USP.

Corpo Técnico de Apoio à ESALQ

Tipo	Quantidade (formação)
Laboratório de informática - SIESALQ	15 (06 superior e 09 técnicos)
Bibliotecas	29 (14 superior, 11 técnicos e 4 básicos)
Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - LAN	34 (4 superior, 20 técnicos e 10 básicos)
Serviço de Atividades Internacionais	04 (01 superior, 02 técnicos e 1 básico)
Demais áreas de apoio em outros departamentos e setores da ESALQ	439
Total	520

Demanda do Curso nos últimos Processos Seletivos, desde o último Reconhecimento (últimos 5 anos)

Ano	Vagas	Candidatos	Relação Candidato/Vaga
2016	40	123	3,08
2015	40	171	4,28
2014	40	228	5,70
2013	40	195	4,88
2012	40	197	4,93

Demonstrativo de alunos matriculados e formados no Curso, desde o último Reconhecimento, por semestre.

Considerou-se, para cada ano, os formados com conclusão prevista de 05 anos anteriores.

Alunos matriculados no Curso de Ciências dos Alimentos

Período	Matrícula		
	Ingressantes	Total	Egressos
2016	40	198	29
2015	40	189	34
2014	40	171	44
2013	40	166	20
2012	40	167	28

Informações complementares disponíveis em: <http://www4.esalq.usp.br/graduacao/sobre-a-graduacao/estatisticas>.

Matriz Curricular do Curso, contendo distribuição de Disciplinas por período

O Curso de Bacharelado em Ciências dos Alimentos é ministrado na forma de semestre, tendo como período ideal a concretização em dez semestres (consultar o **Projeto Político Pedagógico** para mais detalhes). A seguir, está a estrutura curricular do Curso vigente em 2016:

Grade Curricular do Curso de Ciências dos Alimentos

Disciplinas em Sequência Aconselhada

Disciplinas Obrigatórias		Créditos			Carga Horária	Período Ideal
		Aula	Trabalho	Total		
LAN0127(2)	Introdução a Ciências dos Alimentos	2	1	3	60	1
LCE0143(1)	Química Geral	2	0	2	30	1
LCE0166(2)	Cálculo e Matemática aplicados a Ciências dos Alimentos	4	0	4	60	1
LEB0140(3)	Física	4	0	4	60	1
LGN0115(6)	Biologia Celular	4	0	4	60	1
LPV0156(3)	Matérias Primas Vegetais	4	1	5	90	1
Sub-total		20	2	22	360	
LAN0132(2)	Informação Científica	2	1	3	60	2
LCE0161(1)	Química Orgânica	4	0	4	60	2
LCE0182(1)	Química Analítica Quantitativa	6	0	6	90	2
LCE0212(6)	Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	0	4	60	2
Requisito – LCE0166 Cálculo e Matemática Aplicada às Ciências dos Alimentos						

LFN0325(2)	Princípios da Microbiologia Requisito – LGN0115(6) - Biologia Celular	4	0	4	60	2
	Sub-total	20	1	21	330	
LAN0112(6)	Epidemiologia das Toxi-infecções Alimentares Requisito – LFN0325(2) - Princípios de Microbiologia	4	1	5	90	3
LAN0216(3)	Físico-Química e sua Aplicação em Alimentos Requisito – LCE0166 Cálculo e Matemática Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	1	5	90	3
LAN1690(6)	Requisito – LCE0182 Química Analítica Quantitativa Microbiologia de Alimentos Requisito – LFN0325 Princípios de Microbiologia	4	0	4	60	3
LCB0218(4)	Bioquímica Requisito – LCE0161 Química Orgânica	4	0	4	60	3
LCE0134(8)	Sistemas de Informação e Inteligência para Ciências dos Alimentos	2	0	2	30	3
LES0144(3)	Introdução à Economia	2	0	2	30	3
	Sub-total	20	2	22	360	
LAN0310(5)	Bioquímica Nutricional Requisito – LCB0218 (4) – Bioquímica	4	0	4	60	4
LAN0400(4)	Nutrição em Saúde Pública	4	0	4	60	4
LAN1700(5)	Higiene de Alimentos e Legislação Requisito – LAN0112 Epidemiologia das Toxi-infecções Alimentares	4	1	5	90	4
LAN2661(1)	LAN2661 Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I Requisito – LAN0216 Físico-Química e sua Aplicação em Alimentos Requisito – LAN1690 Microbiologia de Alimentos	4	1	5	90	4
LGN0217(5)	Genética Geral Requisito – LGN0115 Biologia Celular	4	0	4	60	4
	Sub-total	20	2	22	360	
LAN0200(7)	Bioquímica de Alimentos Requisito – LCB0218(4) – Bioquímica	4	0	4	60	5
LAN0405(11)	Análise de Alimentos Requisito – LCE0182 Química Analítica Quantitativa	4	1	5	90	5
LAN2662(1)	Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II Requisito – LAN2661 Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	2	1	3	60	5
LCE0100(9)	LCE0100 Gestão, Empreendedorismo e Mercado de Trabalho para o Cientista de Alimentos	2	0	2	30	5
LES0107(2)	Teoria Geral da Administração Requisito – LES0144(2) - Introdução à Economia	4	1	5	90	5
LES0521 (3)	Antropologia da Alimentação	4	1	5	90	5
	Sub-total	20	4	24	420	
CEN0260(3)	CEN0260 Métodos Instrumentais de Análise Química Requisito – LCE0143 Química Geral Requisito – LCE0182 Química Analítica Quantitativa Requisito – LCE0212 Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	0	4	60	6
LAN0155(3)	Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados Requisito – LCE0161 Química Orgânica	4	1	5	90	6
LAN2670(6)	Produtos Amiláceos Requisito – LAN2662 Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II	4	1	5	90	6
LAN2680(5)	Frutas e Hortaliças Requisito – LAN2661 Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	4	1	5	90	6

LAN2690(3)	Laticínios Requisito – LCB0218(4) – Bioquímica	4	1	5	90	6
Sub-total		20	4	24	420	
LAN0166(8)	Análise Sensorial Requisito – LCE0212 Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	1	5	90	7
LAN0318(6)	Carnes e Ovos Requisito – LAN2661 Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	4	1	5	90	7
LAN0415(4)	Alimentos Funcionais Requisito – LAN0310(4) – Bioquímica Nutricional	4	0	4	60	7
LAN2695(5)	Pescado Requisito – LAN2661 Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	4	1	5	90	7
LES0452(7)	Economia e Gestão do Agronegócio Requisito – LES0144(2) - Introdução à Economia	4	0	4	60	7
Sub-total		20	3	23	390	
CEN0002(3)	Conservação de Alimentos Por Métodos Não Convencionais Requisito – LAN2662 Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II	2	1	3	60	8
LAN0152(6)	Desenvolvimento de Produtos I Requisito – LAN2662 Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II	4	2	6	120	8
LAN0451(5)	Açúcar e Bebidas Requisito – LAN2662 Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II	4	1	5	90	8
LAN0528(9)	Segurança Alimentar e Nutricional Requisito – LAN0400(4) – Nutrição em Saúde Pública	4	0	4	60	8
LAN1880(5)	Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar Requisito – LAN1700 Higiene de Alimentos e Legislação	2	2	4	90	8
LAN2740(5)	Controle Estatístico da Qualidade na Agroindústria de Alimentos Requisito – LCE0212(6) – Estatística Aplicada a Ciências dos Alimentos	4	1	5	90	8
Sub-total		20	7	27	510	
0111100 (1)	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I	2	3	5	120	9
LAN0250(6)	Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos II Requisito – LAN0152(6) – Desenvolvimento de Produtos I	3	2	5	105	9
Sub-total		5	5	10	225	
0112100 (1)	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos II Requisito – 0111100(1) – Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I	2	5	7	180	10
Sub-total		2	5	7	180	
Total		167	35	202	3555	

Disciplinas Optativas Oferecidas

Disciplinas Eletivas	Aula	Trabalho	Total	C H	Período Ideal
----------------------	------	----------	-------	-----	---------------

PLAN0615(6)	Estágio Supervisionado em Agroindústria, Alimentos e Nutrição I	1	3	4	105	7
LCB0246(8)	Biologia Molecular	4	1	5	90	7
	Requisito - LCB0218(4) – Bioquímica					
	Requisito - LGN0217(3) – Genética Geral					
LCB1500(5)	Seminários em Biotecnologia I	2	0	2	30	7
LCB1555(5)	Seminários em Biotecnologia II	2	0	2	30	7
LCE0615(8)	Estágio Supervisionado em Ciências Exatas I	1	3	4	105	7
LCE0635(8)	Estágio Supervisionado em Ciências Exatas II	1	3	4	105	7
LES0615(6)	Estágio Supervisionado em Economia, Administração, Ciências Humanas	1	3	4	105	7
	Requisito – LES0144(3) Introdução à Economia					
	Sub-total	12	13	25	570	
CEN0470(2)	Introdução ao gerenciamento de resíduos químicos	4	1	5	90	8
LAN0635(7)	Estágio Supervisionado em Agroindústria, Alimentos e Nutrição II	1	3	4	105	8
	Requisito – LAN0615 Estágio Supervisionado em Agroindústria, Alimentos e Nutrição I					
LAN0697(4)	Controle Analítico das Usinas e Destilarias	4	1	5	90	8
	Requisito - LAN0451(4) – Açúcar e Bebidas					
LCB0222(1)	Tópicos em Ciências Biológicas	2	0	2	30	8
LCE0602(5)	Estatística Experimental	4	0	4	60	8
	Requisito - LCE0212(6) – Estatística Aplicada a Ciências dos Alimentos					
LES0135(3)	Ecologias do Artificial e do Simbólico	4	1	5	90	8
LES0218(3)	Fundamentos de Marketing	4	0	4	60	8
	Requisito - LES0107(1) – Teoria Geral da Administração					
LES0220(3)	Comunicação nas Organizações e Marketing	4	0	4	60	8
LES0370(3)	Formação Empreendedorial: Capacitação pró-ativa	4	1	5	90	8
LES0560(8)	Comercialização de Produtos Agrícolas	3	1	4	75	8
	Requisito - LES0144(3) – Introdução à Economia					
LES0575(3)	Elaboração e Análise de Projetos	4	0	4	60	8
	Requisito - LES0144(1) – Introdução à Economia					
LES0635(5)	Estágio Supervisionado em Economia, Administração, Ciências Humanas	1	3	4	105	8
	Requisito - LES0615(5) – Estágio Supervisionado em Economia, Administração, Ciências Humanas e Extensão I					
LES0684(2)	Análise de Decisões e Administração de Riscos	4	1	5	90	8
	Requisito - LCE0212(6) – Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos					
	Requisito - LES0452(7) - Economia e Gestão do Agronegócio					
LGN0335(2)	Evolução e Ecologia de Populações	4	2	6	120	8
	Requisito - LGN0217(3) – Genética Geral					
LGN0479(6)	Genética e Questões Socioambientais	4	1	5	90	8
	Requisito - LGN0217(5) Genética Geral					
LGN0615(4)	Estágio Supervisionado em Genética I	1	3	4	105	8
	Requisito - LGN0217(4) – Genética Geral					
LZT0307(5)	Anatomia e Fisiologia de Vertebrados	4	1	5	90	8
	Requisito - LCB0218(4) – Bioquímica					
LZT0313(5)	Anatomia e Fisiologia Animal	4	0	4	60	8
LZT0580(2)	Análise e Composição de Alimentos	4	0	4	60	8
	Requisito - LAN0405(7) – Análise de Alimentos					
LZT1495(5)	Gestão Estratégica de Explorações Agropecuárias	4	0	4	60	8
	Sub-total	73	19	92	1665	
CEN0333(2)	Análise Diagnóstica de Organismos Geneticamente Modificados(ogms)	4	2	6	120	9
LAN0188(5)	Gastronomia Molecular	4	0	4	60	9
LAN0653(6)	Tecnologia do Açúcar	4	1	5	90	9

LAN1616 (2)	Tecnologia de Bebidas	4	1	5	90	9
	Requisito – LAN0451 Açúcar e Bebidas					
LEB0244(2)	Recursos Energéticos e Ambiente	2	0	2	30	9
LES0202(4)	Economia dos Sistemas de Produção Agroindustrial	4	0	4	60	9
	Requisito - LES0144(2) - Introdução à Economia					
LES0217(2)	Administração de Recursos Humanos	4	0	4	60	9
	Requisito - LES0107(1) - Teoria Geral da Administração					
LES0237(9)	Sociedade, Cultura e Natureza	4	1	5	90	9
LES0248(3)	Organização e Métodos	4	1	5	90	9
	Requisito - LES0107(1) - Teoria Geral da Administração					
LES0642(3)	Transporte e Logística no Sistema Agroindustrial	4	0	4	60	9
	Requisito - LES0144(2) - Introdução à Economia					
LES1111(3)	Multimeios e Comunicação	4	1	5	90	9
LGN0321(5)	Ecologia Evolutiva Humana	4	1	5	90	9
	LGN0217(3) - Genética Geral					
LGN0635(3)	Estágio Supervisionado em Genética II	1	3	4	105	9
	Requisito - LGN0615(3) Estágio Supervisionado em Genética I					
Sub-total		47	11	58	1035	
0110606(2)	Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos	2	21	23	660	10
0110710(1)	Estágio Vivencial em Ciências dos Alimentos	2	8	10	270	10
LAN1626 (1)	Qualidade Química de Bebidas	4	1	5	90	10
	Requisito - LAN1616(2) Tecnologia de Bebidas					
Sub-total		08	30	38	1020	

Duração (em semestres)

Ideal: 10		Mínima: 9		Máxima: 15		
<u>Obrigatória</u>		<u>Optativa Eletiva</u>		<u>Optativa Livre</u>		<u>Total Livre</u>
Aula	2505	Aula	195	Aula	0	3750
Trabalho	1050	Trabalho	0	Trabalho	0	
Subtotal	3555	Subtotal	195	Subtotal	0	
(Estágio)	210					

Disponível em:

<https://uspdigital.usp.br/jupiterweb/listarGradeCurricular?codcg=11&codcur=11061&codhab=4&tipo=N>

Mais Informações sobre a Estrutura Curricular do Curso, podem ser obtidas em CD anexo que pormenoriza todas as atividades acadêmicas.

Da Comissão de Especialistas

Os Especialistas designados para elaboração de Relatório circunstanciado sobre o Curso foram os Professores Doutores Luis Henrique Garcia Amoedo e Vera Lúcia Sampar de Souza, conforme Portaria CEE-GP nº 123, de 22-3-2017, que anexaram Relatório de fls. 247 a 259, com a seguinte Conclusão:

*Em face ao exposto, somos favoráveis à Renovação de Reconhecimento do Curso de Ciência dos Alimentos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo visto apresentar no Projeto Pedagógico, na maior parte de seu bojo uma estrutura coerente, pertinente e suficiente à formação do Bacharel em Ciências dos Alimentos, no entanto **recomendamos** que seja realizada uma avaliação e adequação no quesito da carga horária e nomenclatura dos estágios curriculares obrigatórios. Hoje estes se mostram inadequados segundo a legislação do CEE, conforme descrito anteriormente em itens específicos para esse fim, reiteradas aqui da seguinte forma para correção: aumentar para 20% a carga horária dos estágios em relação ao total da carga horária do Curso, estipular duas a três diferentes áreas de atuação com nomenclatura clara e objetiva, podendo somente uma delas estar atrelada unicamente ao trabalho acadêmico da Universidade. A biblioteca possui um acervo significativo para todos os estudantes atuando como centro de referência na área em toda a região.*

A reunião com os estudantes mostrou que são participativos engajados com as atividades de extensão oferecidas e com capacidade de análise em relação aos conteúdos das disciplinas do Curso, isso vem ao encontro do nosso parecer.

Os alunos não participam do ENADE como ocorre em toda Universidade de São Paulo.

2. CONCLUSÃO

2.1 Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE nº 142/2016, o pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso de Ciências dos Alimentos, oferecido pela Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”/Piracicaba, da Universidade de São Paulo, pelo prazo de cinco anos.

2.2 A Interessada deverá atender as recomendações dos Especialistas, com vistas à próxima avaliação.

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

São Paulo, 22 de agosto de 2017

a) Cons. Francisco de Assis Carvalho Arten

Relator

3. DECISÃO DA CÂMARA

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

Presentes os Conselheiros Décio Lencioni Machado, Eliana Martorano Amaral, Francisco de Assis Carvalho Arten, Guiomar Namó de Mello, Hubert Alquéres, Iraíde Marques de Freitas Barreiro, Jacintho Del Vecchio Júnior, Márcio Cardim, Maria Cristina Barbosa Storopoli, Priscilla Maria Bonini Ribeiro, Roque Théophilo Júnior e Rose Neubauer.

Sala da Câmara de Educação Superior, em 23 de agosto de 2017

a) Cons. Hubert Alquéres

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 30 de agosto de 2017.

Cons^a. Sylvia Figueiredo Gouvêa

No exercício da Presidência, nos termos do Art. 11 da Deliberação CEE nº 17/1973

PARECER CEE Nº 391/17 – Publicado no DOE em 01/9/2017	- Seção I - Página 28
Res SEE de 04/9/17, public. em 05/9/17	- Seção I - Página 28
Portaria CEE GP nº 420/17, public. em 06/9/17	- Seção I - Página 32