

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO CEE N° 1719/87

INTERESSADA : UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "Júlio de Mesquita Filho"

ASSUNTO : Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos
do Instituto de Biociências Letras e Ciências Exatas do
"Campus" de São José do Rio Preto.

RELATOR : Cons° Celso de Rui Beisiegel

PARECER CEE N° 73/88 APROVADO EM 02.03.88

CONSELHO PLENO

1. HISTÓRICO:

A Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" por seu Vice-Reitor, submete ao Conselho Estadual de Educação pedido de Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos ministrado pelo Instituto de Biociências Letras e Ciências Exatas do "Campus" de São José do Rio Preto.

2. APRECIÇÃO:

A Universidade apresentou como justificativa, alguns aspectos históricos do Instituto de Biociências Letras e Ciências Exatas (IBILCE) e da própria Universidade.

"Este Instituto, desde a sua instalação em 1957, passou por três fases. A primeira delas, como Faculdade Municipal, com o nome de Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de São José do Rio Preto, criada pelo Decreto Municipal n° 249, de 25.08.1955, como parte de um plano para constituir a Universidade de São José do Rio Preto, objeto da Lei Municipal n° 394 de 26.05.1955. Foi autorizada a funcionar pelo Decreto Federal n° 41.061, de 27.02.1957, com os Cursos de História Natural, Letras Neolatinas, Letras Anglo-Germânicas e Pedagogia.

A segunda fase deste Instituto iniciou-se em 1959, com sua oficialização, decorrente de duas Leis Estaduais a de n° 3884, de 10.05.1957, que criou, na cidade de São José do Rio Preto, como instituto isolado do sistema estadual de ensino superior, uma Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras; e a de n° 5.177, de 13.01.1959, que dispõe sobre a aquisição por doação, do patrimônio da Faculdade Municipal, a que ficara condicionada a instalação pela 1ª lei.

A terceira fase iniciou-se a 30.01.1976, quando se implantou a Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", criada pela Lei Estadual n° 952/76. A Faculdade de Filosofia, Ciências

e Letras de São José do Rio Preto, como os demais institutos isolados, passou então a integrar a nova Universidade, com a denominação de Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, "Campus" de São José do Rio Preto.

A UNESP compõe-se atualmente de 15 "campi", distribuídos em cinco Distritos Universitários. O Campus de São José do Rio Preto localiza-se no Distrito Universitário Noroeste, juntamente com o Campus de Araçatuba e Ilha Solteira.

Como parte da UNESP, o IDILCE tem como objetivos permanentes, os próprios objetivos da UNESP, que são "preservar e desenvolver o saber em todos os seus aspectos, nos campos das Artes, Ciências, Humanidades e Tecnologia, devendo atuar, para a consecução desses objetivos, no desenvolvimento das seguintes metas:

I - desenvolvimento e promoção da cultura, por meio do ensino e da pesquisa;

II - formação de recursos humanos para o exercício da investigação artística, científica, humanística e tecnológica, bem como para a do magistério e de atividades profissionais;

III - extensão de serviços à comunidade, relacionados com a cultura e com as atividades de ensino e de pesquisa;

IV - contribuir para a organização da estrutura universitária do Estado de São Paulo, de forma eficiente".

Em seus 29 anos de atividade o IBILCE formou 2735 profissionais em nível de graduação. Esses profissionais vêm prestando colaboração de alto nível, especialmente em Escolas de Ensino Secundário, Escolas de Ensino Superior e Institutos de Pesquisa, localizadas de norte a sul do País.

Mais recentemente, o IDILCE vem também preparando profissionais em nível de pós-graduação, nas áreas de Letras e Ciências Biológicas. Ao todo, 21 alunos já obtiveram seu grau de mestre, neste Instituto e os primeiros doutorados encontram-se em fase adiantada do desenvolvimento. Além disso, vários professores do IDILCE são credenciados como orientadores em cursos de Pós-Graduação de outras Universidades como a USP, e mesmo em cursos de outras unidades da UNESP, tendo orientado vários mestres e doutorados".

Encontra-se o presente processo instruído de acordo com a Deliberação CEE n° 20/65, fazendo-se dele constar os elementos de informação de que tratam seus artigos 5° e 9°, a saber:

1 - Dispositivos legais

Relacionam-se com o curso em pauta os seguintes dispositivos legais:

- a) Decreto Municipal nº 249 de 25.08.1955, cria a Faculdade de Filosofia Ciências e Letras de São José do Rio Preto;
- b) Decreto Federal nº 41.061 de 27.02.1957, concede autorização para o funcionamento da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de São José de Rio Preto;
- c) Lei Estadual nº 3844 de 10.35.1957, cria a Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras como Instituto Isolado do Sistema Estadual de Ensino Superior;
- d) Lei Estadual nº 5177 de 13.01.1959, dispõe sobre a aquisição do patrimônio da Faculdade Municipal de Filosofia, Ciências e Letras de São José do Rio Preto;
- e) Lei Estadual nº 952 de 30.01.1976, cria a Universidade Estadual "Júlio de Mesquita Filho";
- f) Decreto Estadual nº 9449 de 26.01. 1977, aprova o Estatuto da UNESP;
- g) Decreto Estadual nº 10161 de 18.08.1977 aprova o Regimento Geral da UNESP;
- h) Deliberação da Congregação do IDILCE nº 3766 de 22.12.1986 aprova o Regimento do Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas de São José do Rio Preto;
- i) Resolução UNESP nº 63 de 27.12.1983 autoriza a implantação do Curso de Engenharia de Alimentos, no Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas de São José do Rio Preto
- j) Resolução UNESP nº 50 de 13.08.87, dispõe sobre o Regimento do Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas do Campus de São José do Rio Preto.

2 - Estruturação Curricular

O currículo do Curso de Engenharia de Alimentos do IDILCE segue a Resolução CFE nº 48, de 27 de abril de 1976, que fixa os mínimos de conteúdo e de duração do Curso de Engenharia, e seu Anexo I, que trata das Ementas; a Resolução nº 50, de 09 de setembro de 1976, que fixa normas para caracterização de habilitações do Curso de Engenharia, a Resolução CFE nº 52, ainda de 09 de setembro de 1976, que caracteriza a Habilitação Engenharia de Alimentos, e seu Anexo, de 09 de outubro de 1976 que apresenta Ementas de Matérias não consideradas no Anexo I da Resolução 48/76. Considera, ainda, o Parecer de nº 1898/76, sobre o projeto de currículo mínimo para o Curso de Engenharia de Alimentos,

o Parecer CFE de n° 2911/75, relativo à caracterização da Habilitação Engenharia de Alimentos e os Pareceres n°s 1341/79 e n° 34/80 referentes a currículos propostos por instituições do País que ministram esse curso.

De acordo com a Resolução CFE n° 48/76, complementada pela Resolução n° 52, o currículo mínimo do Curso de Engenharia deve ter uma parte comum a todas as áreas em que se desdobra e uma parta diversificada em função de cada área de habilitação, compreendendo, a parte comum do currículo, Matérias de Formação Básica e Matérias de Formação Geral e de Formação Profissional Específica.

A estrutura curricular do curso é a seguinte:

MATÉRIAS E DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO BÁSICA

DISCIPLINAS	DURAÇÃO	
	Créditos	horas
Matemática		
Matemática I	4	060
Matemática II	6	090
Matemática III	6	090
Matemática IV	6	090
Cálculo Numérico	6	090
Estatística Aplicada à Eng. de Alimentos	6	090
FÍSICA		
Física Geral e Experimental I	6	090
Física Geral e Experimental II	6	090
Física Geral e Experimental III	6	090
QUÍMICA		
Química Geral e Experimental I	4	060
Química Geral e Experimental II	4	060
MECÂNICA		
Mecânica Geral	4	060
Processamento de Dados		
Introdução ao Processamento de Dados	4	060
Desenho		
Desenho Técnico	4	060
Eletricidade		
Eletrotécnica	4	060
Resistência de Materiais		
Resistência de Materiais	4	060
Fenômenos de Transporte		
Fenômenos de Transporte	6	090

Biologia

Biologia Celular	4	060
Microbiologia Básica	4	060
TOTAL	94	1410

MATÉRIAS E DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO GERAL

Humanidades e Ciências Sociais

Tópicos Especiais de Humanidades	4	060
Administração e Economia		
Organização de Empresas	4	060
Ciências do Ambiente		
Ecologia	4	060
Nutrição		
Princípios Gerais de Nutrição	4	060
TOTAL	16	240

MATÉRIAS E DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL GERAL

DISCIPLINAS

DURAÇÃO

Créditos Horas

Química Analítica

Química Analítica I	4	060
Química Analítica II	4	060

Química Descritiva

Química Orgânica I	4	060
Química Orgânica II	4	060

Físico-Química

Físico-Química I	4	060
Físico-Química II	4	060

Materiais

Instalações Industriais	6	090
Refrigeração	2	060

Operações Unitárias

Fundamentos de Engenharia de Alimentos	4	060
Operações Unitárias I	6	090
Operações Unitárias II	4	060
Operações Unitárias III	4	060

Processos Químicos

Química dos Processos	6	090
Bioquímica dos Processos I	4	060
Bioquímica dos Processos II	6	090
TOTAL	66	990

MATÉRIAS E DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL ESPECÍFICA

DISCIPLINAS	DURAÇÃO	
	Créditos	Horas
Bioquímica de Alimentos		
Bioquímica de Alimentos	6	090
Microbiologia de Alimentos		
Microbiologia de Alimentos I	6	090
Microbiologia de Alimentos II	3	045
Matérias Primas Agropecuárias		
Matérias Primas Agropecuárias	6	090
Tecnologia de Alimentos		
Processamento de Alimentos	6	090
Análise de Alimentos	6	090
Análise Sensorial de Alimentos	4	060
Controle de Qualidade	2	030
Bioengenharia	4	060
Princípios de Tecnologia de Alimentos	4	060
Higiene e Legislação	3	045
Embalagem para Alimentos	2	030
Toxicologia de Alimentos	4	060
TOTAL	56	840

MATÉRIAS E DISCIPLINAS DE COMPLEMENTAÇÃO

DISCIPLINAS	DURAÇÃO	
	Créditos	Horas
Experimentos de Inovação em Tecnologia de Alimentos		
Desenvolvimento de Novos Produtos	2	030
Planejamento e Projeto		
Planejamento e Projeto	6	090

DISCIPLINAS	DURAÇÃO	
	Créditos	Horas
Estágio		
Estágio Supervisionado	8	120
Disciplinas Optativas	20	300
TOTAL	36	540
TOTAL GERAL.....	268	4020

RELAÇÃO DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS

Tecnologia de Leite e Derivados	4	060
Tecnologia de Carne e Derivados	4	060
Tecnologia de Produtos Açucarados	4	060
Tecnologia de Pescados e Derivados	4	060
Tecnologia do Açúcar de Cana	4	060
Tecnologia do Açúcar de Cana	4	060
Tecnologia de Moagem e Panificação	4	060
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	4	060
Tecnologia de Gorduras e Sub-Produtos	4	060
Armazenamento de Grãos	4	060
Tratamento Biológico de Resíduos	4	060
Planejamento Alimentar e de Nutrição	4	060
Nutrição e Processamento de Alimentos	4	060
Tecnologia de Bebidas, Café, Cacau a Chá	4	060
Instalações Industriais e Instrumentação	4	060
Refrigeração Aplicada à Indústria de Alimentos	4	060

OBSERVAÇÕES

- 1 - O número mínimo de créditos para a formação do Engenheiro de Alimentos será de 268 (duzentos e sessenta e oito), excluídos os atribuídos a Estudo de Problemas Brasileiros e Educação Física.
- 2 - será obrigatório o Estágio Supervisionado, no qual serão atribuídos 8 (oito) créditos.
- 3 - A disciplina Estudo de Problemas Brasileiros terá 4 (quatro) créditos e será oferecida em 2 (dois) semestres letivos.
- 4 - Educação Física terá 4 (quatro) créditos e será oferecida em 2 (dois) semestres letivos.

3. DISPONIBILIDADE DE EDIFÍCIOS APROPRIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO CURSO

De fls. 115 consta a relação das instalações, dependências e equipamentos.

De fls. 115 a fls. 121 constam fotos das seguintes dependências:

- Fachada do Prédio da Administração
- Instalações Didáticas e Área Ajardinada
- Auditório
- Biblioteca
- Prédio da Engenharia e Tecnologia de Alimentos
- Laboratório
- Aparelhos de Precisão e Centrífugas
- Sala de Esterilização de Materiais
- Sala de Preparação e Esterilização de Meios
- Laboratórios
- Defumador
- Panificadora

De fls. 122 a 127, constam plantas do prédio onde funciona o IBILCE e escritura pública de Doação da Fazenda do Estado de São Paulo à UNESP.

De fls. 129 a 131, consta o rol do material didático utilizado.

De fls. 132 a 262 consta o acervo bibliográfico e a lista das revistas, da Biblioteca.

4. CAPACIDADE FINANCEIRA

A UNESP demonstrou a capacidade financeira por meio da Dotação Orçamentária da Universidade e da Unidade Universitária.

- Universidade Estadual Paulista

Doc. Nº 26.562, de 31.12.86 - D.O.E. de 31.12.86 pags. 15, 16 e 17

RECEITA

1.203.586.076,00

DESPESA

1.203.586.076,00

- Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas de São José do Rio Preto

Port.UNESP nº 221, de 31.12.86 - D.O.E. de 01.01.87 pág.08

RECEITA

1.984.248,00

DESPESA

1.984.248,00

5. REGIMENTO DA FACULDADE

O Regimento do IBILCE, consta das fls. 58 às fls.77, juntamente com a cópia da Resolução UNESP-47, de 28 de julho de 1987, que cria o Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos.

6. COMPOSIÇÃO DO CORPO DOCENTE

O Corpo docente do Curso de Engenharia de Alimentos, compreende professores de vários departamentos do IBILCE

COMPOSIÇÃO DO CORPO DOCENTE

DOCENTE	TITULAÇÃO	CARGO E/OU FUNÇÃO	REGIME DE TRABALHO	REGIME JURÍDICO	DISCIPLINAS PELA QUAL É RESPONSÁVEL	SEM.	DEPARTAMENTO
Afonso Neta Ramos	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Fundamentos de Eng.de Alimentos	5º	Eng.e Tec.Alim.
" "	"	"	"	"	Operações Unitárias I	6º	" " " "
Albrecht Gerhard Hoppmann	Doutor	Ass.Doutor	RDIDP	Ext.N.Est	Matemática III	2º	Alg.Cálc.Geom.
Ana Maria Gouveia Monteiro	Mestre	Assistente	RDIDP	Efetivo	Ecologia	2º	Zoologia
Ana Maria Musiello	Doutor	Ass.Doutor	RDIDP	Efetivo	Tópicos Especiais, de Humanidades	8º	Educação
Antonio José Manzato	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Estatística Aplicada à Eng.de Alim.	7º	Anal.Num.Estat.
Atys Tenfuss Campbell	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Matérias Primas Agropecuárias	4º	Botânica
Célia Maria Landi Franco	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Bioquímica dos Alimentos	5º	Geociências
" "	"	"	"	"	Bioquímica dos Processos II	6º	"
Eliana Xavier Linhares de Andrade	Mestre	Assistente	RDIDP	Efetivo	Introdução ao Processamento de Dados	2º	Anal.Num.Estat.
Elizeu Trabuço	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Química Geral e Experimental I	1º	Geociências
" "	"	"	"	"	Química Geral e Experimental II	2º	"
Fernando Leite Hoffmann	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Microbiologia de Alimentos I	6º	Eng.e Tec.Alim.
" "	"	"	"	"	Microbiologia de Alimentos II	7º	" " " "
Hernani Norato Ferraz Júnior	Graduado	Aux.Ensino	RTP	CLT	Desenho Técnico	12º	Alg.Cálc.Geom.
Ivan Cardoso Alves	Graduado	Aux.Ensino	RDIDP	CLT	Refrigeração	9º	Eng.e Tec.Alim.
" "	"	"	"	"	Optativa (Refrig.Apl.à Ind.de Alim.)	9º	" " " "
Johnny Rizzieri Olivieri	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Física Geral e Experimental I	1º	Física
Jorge Chahine	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Física Geral e Experimental II	2º	Física
" "	"	"	"	"	Mecânica Geral	3º	"
" "	"	"	"	"	Física Geral e Experimental III	3º	"
Lídia Maria de Almeida Plicas	Graduado	Aux.Ensino	RDIDP	CLT	Físico-Química I	4º	Geociência
" "	"	"	"	"	Físico-Química II	5º	"

COMPOSIÇÃO DO CORPO DOCENTE

DOCENTE	TITULAÇÃO	CARGO E/OU FUNÇÃO	REGIME DE TRABALHO	REGIME JURÍDICO	DISCIPLINAS PELA QUAL É RESPONSÁVEL	SEM.	DEPARTAMENTO
José Francisco Lopes Filho	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Resistência dos Materiais	4º	Eng. Tec. de Alim.
" " "	"	"	"	"	Fenômenos de Transporte	5º	" " "
Leonardo Pezza	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Química Orgânica I	3º	Geociências
" " "	"	"	"	"	Química Analítica I	4º	Geociências
" " "	"	"	"	"	Química Orgânica II	4º	"
" " "	"	"	"	"	Química Analítica II	5º	"
Marcelo Andrés Fossey	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Eletrotécnica	7º	Física
Marcelo Silveira Campos	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Processamento de Alimentos	7º	Eng. Tec. Alim.
" " "	"	"	"	"	Optativa (Tec. de Moagem e Panif.)	8º	" " "
Maria Aparecida Cória Sabini	Livre-Doc.	Adjunto	RDIDP	Efetivo	Tópicos Especiais de Humanidades	8º	Educação
Maria Tercília Vilela de A. Oliveira	Mestre	Assistente	RDIDP	Efetivo	Biologia Celular	1º	Biologia
Maurílio Boaventura	Graduado	Aux. Ensino	RDIDP	CLT	Cálculo Numérico	3º	Anal. Num. Estat.
Mieko Kimura	Graduada	Aux. Ensino	RDIDP	CLT	Análise de Alimentos	6º	Eng. Tec. Alim.
" " "	"	"	"	"	Análise Sensorial de Alimentos	7º	" " "
Paulo Cesar Naoum	Livre-Doc.	Adjunto	RDIDP	Efetivo	Microbiologia Básica	4º	Biologia
Pedro Fernando Romanelli	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Princípios de Tecnologia de Alimentos	3º	Geociências
" " "	"	"	"	"	Química dos Processos	6º	"
" " "	"	"	"	"	Matemática I	1º	Alg. Cál. Num.
Pricila Maria Cleaver Gonçalves	Graduado	Aux. Ens.	RDIDP	CLT	Princípios Gerais de Nutrição	4º	Zoologia
Reinaldo José Fazio Feres	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Bioquímica dos Processos I	5º	Geociências
Roberto da Silva	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Operações Unitárias II	7º	Eng. Tec. de Alim.
Roger Barros Barbosa	Graduado	Aux. Ensino	RDIDP	CLT	Operações Unitárias III	8º	"
" " "	"	"	"	"			

COMPOSIÇÃO DO CORPO DOCENTE

DOCENTE	TITULAÇÃO	CARGO E/OU FUNÇÃO	REGIME DE TRABALHO	REGIME JURÍDICO	DISCIPLINAS PELA QUAL É RESPONSÁVEL	SEM.	DEPARTAMENTO
Sílvio José Ferreira de Souza	Graduado	Aux. Ensino	RDIDP	CLT	Higiene e Legislação	8º	Eng. Tec. de Alim.
" " " "	"	"	"	"	Toxicologia de Alimentos	9º	" " "
Traiano Pires da Nóbrega Neto	Mestre	Assistente	RDIDP	CLT	Matemática II	1º	Alg. Cál. e Geom.
" " " "	"	"	"	"	Matemática IV	3º	" " "
Walkíria Hanada Viotto	Graduada	Aux. Ensino	RDIDP	CLT	Optativa (Tecnologia de Leite e Der.)	8º	Eng. Tec. de Alim.
" " " "	"	"	"	"	Embalagem para Alimentos	7º	" " "
Vanildo Luiz Del Bianchi	Graduado	Aux. Ensino	RDIDP	CLT	Instalações Industriais	8º	" " "
" " " "	"	"	"	"	Planejamento e Projeto	9º	" " "
" " " "	"	"	RDIDP	CLT	Controle de Qualidade	9º	" " "
" " " "	"	"	RDIDP	CLT	Organização de Empresas	9º	" " "
" " " "	"	"	RDIDP	CLT	Optativa	9º	" " "
" " " "	"	"	RDIDP	CLT	Desenvolvimento de Novos Produtos	10º	" " "
" " " "	"	"	RDIDP	CLT	Estágio Supervisionado	10º	" " "
" " " "	"	"	RDIDP	CLT	Optativa	10º	" " "
" " " "	"	"	RDIDP	CLT	Optativa	10º	" " "

OBS: * A contratar

** A disciplina será ministrada por docentes do curso, em forma de rodízio, a serem contratados.

Das fls. 269 às fls. 357, constam os "curricula vitae" dos docentes listados nos quadros anexos.

7. Condições materiais e culturais adequadas ao funcionamento do curso e sua real necessidade

Quanto ao item acima, a UNESP representou as condições regionais e real necessidade de curso, conforme transcrita abaixo:

Condições Regionais

As condições regionais acham-se assim descritas:

"Além de sua importância no contexto nacional, o Curso de Engenharia de Alimentos irá brevemente atender aos interesses da cidade e região. Há, entre muitos, três aspectos a considerar:

1. A região de São José do Rio Preto é uma das mais ricas do Estado em termos de sua produtividade agropecuária, o que justifica, amplamente o interesse na conservação e aproveitamento dessa matéria prima. São José do Rio Preto é a sede de uma Divisão Regional Agrícola que abrange 84 municípios em um total de 27.102 km², perfazendo 2.710.200 hectares. Sua agropecuária é representada pela maioria das explorações no setor.

Na Agricultura, a região produz 2.439.200 sacas de arroz em casca, sendo a maior região produtora do Estado. No mesmo caso está a cultura do café, com uma produção de 1.981.000 sacas beneficiadas.

A cultura do milho (7.756.500 sacas de 60 kg), algodão (5.318.894 arrobas), "citrus" (56.091.880 caixas), amendoim (502.500 sacas de 25 Kg), e tomate (32.677 caixas), cada uma separadamente, estão colocadas em volume de produção, no 3º lugar no Estado.

A produção de cana de açúcar, explorada para a fabricação de álcool está em grande expansão com uma área de 88.301 hectares com uma produção de 7.314.940 toneladas.

Outra cultura que está em grande desenvolvimento nesta região é a seringueira. Os 1.740.000 pés plantados representam a maior área de seringueira do Estado de São Paulo.

Na Pecuária, a região possui o maior rebanho bovino do Estado com cerca de 1.900.000 cabeças e uma produção média anual de carne de 5 milhões de arrobas e 283.624.000 litros de leite. Outra importante exploração pecuária se refere à produção de carne e ovos de aves: 1.900.000 frangos para corte e 1.350.000 galinhas para ovos.

Deve-se ainda fazer referência ao potencial de produção de peixes da região, que é elevado devido à presença dos Grandes Lagos, formados pelas hidroelétricas de Marimondo, Água Vermelha,

Ilha Solteira, Jupuí e Avanhandava. Esse potencial é estimada em 120.000 hectares de espelho d'água. Segundo fontes abalizadas, a exploração extensiva dos Grandes Lagos deverá produzir 80 Kg de peixe por hectare/ano, o que totalizaria 9.600 toneladas ao ano.

Além disso, existem represas e açudes menores, em propriedades particulares, onde pode ser praticada uma piscicultura semi-intensiva, mais controlada, com uma produção aproximada calculada em 10 toneladas de peixe por hectare/ano.

A CESP já praticava a piscicultura extensiva, povoando os Grandes Lagos, e a piscicultura semi-intensiva também já é realizada em algumas propriedades. Mas, há um amplo projeto sendo elaborado pela Coordenadoria de Assistência Técnica Integral da Secretaria da Agricultura e Abastecimento (CATI), no sentido de que se amplie esses dois tipos de exploração, e do qual resultará um aumento considerável da disponibilidade do produto na região.

2. São José do Rio Preto é uma cidade que já conta com um número relativamente grande de indústrias alimentícias de diferentes tipos. Em um levantamento parcial feito junto à Prefeitura da Cidade, foram relacionadas mais de cem, vinculadas aos setores de carnes, doces de tipos diversos, panificação, óleos, massas, laticínios, sucos, refrigerantes, grãos, farinhas, etc. E isto sem computar, ainda, as indústrias das demais cidades da região, da qual São José do Rio Preto é o polo natural.

3. São José do Rio Preto é a única cidade do Estado de São Paulo a participar do "Programa Especial Cidades de Porte Médio do Ministério do Interior", que utiliza recursos do BIRD a fundo pedido, e que abrange todo o território nacional. Em São José do Rio Preto, o Programa intervirá em 4 áreas uma das quais refere-se ao abastecimento alimentar, envolvendo programação específica para o processamento de produtos agropecuários, e abrangendo recursos globais da ordem de 10 milhões de cruzados para a primeira etapa de 4 anos.

Esses três aspectos permitem visualizar as possíveis interações escola-comunidade, em termos de absorção de mão-de-obra e intercâmbio de atividade, que esse Curso propicia, embora a carência de mão de obra dessa natureza, abra um mercado potencial que ultrapassa as fronteiras da região e do próprio Estado.

Há ainda a considerar dois outros fatos muito importantes:

1. o Curso de Engenharia de Alimentos de São José do Rio Preto é o único na UNESP.

2. o IBILCE, graças aos demais cursos que ministra há longo tempo, dispõe de uma infra-estrutura bem desenvolvida, nas áreas de Matemática, Física, Química e Biociências que permitiram, já de início, o desenvolvimento, em boas condições das matérias de formação básica e formação geral do Curso de Engenharia de Alimentos. Além disso, seus laboratórios já montados, aliados à longa tradição de ensino e pesquisa do IBILCE têm facilitado a instalação e do desenvolvimento das disciplinas de formação profissional".

Demonstração de que a criação do Curso representa real necessidade

A Universidade justifica a real necessidade de criação do curso conforme segue:

"Não há como negar a importância de tecnologia na atualidade. Os países mais adiantados do mundo transformaram-na em sua meta prioritária e nela investem grandes somas.

No Brasil, o Governo também tem procurado captar recursos para o desenvolvimento tecnológico. Haja vista que, hoje grande parte dos convênios brasileiros com outros países, no campo de pesquisa, dirigem-se a essa meta. A busca de uma independência econômica e a melhoria das condições de vida são as duas preocupações básicas que impulsionam esse interesse. Foi também nesse sentido que a 37ª Reunião do Conselho de Reitores das Universidades Brasileiras apresentou, entre suas conclusões, uma, referente à necessidade de "maior prioridade às pesquisas que atendem às necessidades do setor produtivo, utilizando preferencialmente recursos regionais, em função da criação de tecnologia própria para substituir o "know-how" importado".

Por que a Engenharia de Alimentos?

O profissional "engenheiro de alimentos" é um profissional especializado na indústria de alimentos, encarregado da fabricação, preservação, armazenamento, transporte e consumo de produtos alimentícios; poderá estudar o aproveitamento integral das reservas agrícolas, pecuárias e pesqueiras, visando atingir melhor padrão alimentar da população; cuidar do processamento das matérias primas básicas, por meio de enlatamento, refrigeração, congelamento, esterilização, desidratação e fermentação, observados os aspectos químicos, físicos, microbiológicos, econômicos e industriais; poderá dedicar-se ao estudo da determinação analítica das diferentes substâncias nutritivas dos alimentos e de suas propriedades, conservação e preparo de produtos vegetais e de origem animal, destinados à alimentação; estudar as intoxicações causadas por alimentos preparados inadequadamente,

assessorar indústrias orientando a análise de mercado, o preparo da mercadoria, a elaboração de planos, exames e outras atividades; e poderá ainda atuar como Professor Universitário.

Parece desnecessário ressaltar a importância da tecnologia de alimentos e conseqüentemente do profissional especialista da área, no contexto sócio-econômico de qualquer Nação. No Brasil, a industrialização de alimentos é uma atividade tradicional, tendo sido iniciada com os engenhos de açúcar no período colonial. O Ital (Instituto de Tecnologia de Alimentos), de Campinas, de importância nacional indiscutível no setor, publicou um boletim em 1979, cuja introdução aborda aspectos históricos da tecnologia de alimentos do Brasil, e o papel crescente que essa área vem desempenhando. Dessa introdução, transcrevemos alguma trechos, a seguir:

"A evolução da Tecnologia de Alimentos, no Brasil acentuou-se" a partir da Primeira Guerra Mundial, ganhando impulso definitivo a partir da segunda metade da década de 50 em compasso com o surto de industrialização que se processava no País. Atualmente, ocupa posição de destaque dentre as indústrias do setor de transformação, tendo registrado, em 1975, uma produção estimada no valor de 100 bilhões de cruzeiros, e estima-se que tenha gerado, no mesmo ano, mais de 500 mil empregos diretos.

A importância dessa indústria também pode ser apreciada pela sua contribuição à entrada de divisas no País. Em 1977, para um total de cerca de 12,1 bilhões de dólares de exportação, os principais produtos agrícolas alimentícios corresponderam a aproximadamente 55% do valor total exportado, e os alimentícios industrializados participaram com cerca de 25%. O esforço pelo aumento das exportações teve na tecnologia de alimentos um importante instrumento.

Destaca-se, também, o aspecto social de que se reveste o setor, pelas reais necessidades da população brasileira que essa indústria deve suprir. Conforme estudos do Instituto Brasileiro de Economia da Fundação "Getúlio Vargas" e do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição - INAN, a alimentação da população brasileira é carente, tanto no aspecto quantitativo quanto qualitativo, ressaltando-se que a ingestão calórica diária do brasileiro se situa, em termos médios, abaixo de 1.500 calorias "per capita", quando o mínimo necessário para satisfazer às suas atividades normais é de 3.000 calorias/dia "per capita". Ainda segundo as mesmas fontes, apenas 30% do total de 110 milhões de brasileiros recebem alimentação adequada, ficando os restantes 70%, entre os quais 20 milhões de jovens,

com uma ingestão diária do alimentos que não atende aos requisitos mínimos para um adequado desenvolvimento físico e intelectual.

Um instrumento muito eficaz na correção de deficiências nutricionais em escala nacional é a técnica do enriquecimento de alguns alimentos básicos que passam a funcionar como veículo dessas substâncias essenciais ao metabolismo. Em nosso meio, somente o sal é usado para suprir de iodo a população, na forma de sal iodatado. Outras substâncias, como o ferro e a vitamina A, por exemplo, poderiam ser veiculadas através de outros alimentos apropriados. Essa técnica de enriquecimento deveria ser melhor aproveitada.

A tecnologia de alimentos, ao indicar novas formas de processamento industrial de alimentos, possibilita também seu melhor aproveitamento, reduzindo custos de estocagem e transporte, permitindo o uso de formulações que podem incorporar-se aos costumes alimentares, produtos que tradicionalmente não são aceitos, enriquecendo a dieta e baixando os custos. Tal é o caso dos produtos de soja, ou com ela enriquecidos, que começam a ser adotados no Brasil.

Ainda de acordo com o mesmo texto, "a tecnologia de alimentos é também um dos instrumentos mais eficazes na luta para redução das perdas que se verificam desde a produção até a mesa do consumidor final".

Isto nos leva a concordar também com que, no contexto atual, a pesquisa e o ensino na área de tecnologia de alimentos assumem uma grande responsabilidade diante dos desafios de futuro, mas que, apesar de toda essa importância, o desenvolvimento da tecnologia de alimentos no Brasil ainda é incipiente, ocasionando uma pobreza de tecnologia de cunho nacional no setor.

No Brasil inteiro existiam, na época de instalação do Curso de Engenharia de Alimentos deste Instituto, apenas cinco Faculdades ministrando esse curso localizadas na Universidade Estadual de Campinas (SP), na Fundação Universidade Federal de Viçosa (MG), na Universidade Federal de Santa Catarina (SC), na Faculdade de Ciências de Barretos (SP) e na Universidade Federal de Paraíba (PB). Isto é, sem dúvida, muito pouco em função das demandas de nosso País. E é neste campo que o Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas de São José do Rio Preto se dispõe a dar sua contribuição, aproveitando uma experiência de ensino e pesquisa acumulados em 27 anos de atividade, pois iniciou suas atividades em 1957".

8. Remuneração do pessoal docente a administrativo e taxas eventualmente cobradas dos alunos

A remuneração do pessoal docente e administrativo do IBILCE consta das fls 367 e 369:

TABELA DE VENCIMENTOS E SALÁRIOS
PESSOAL DOCENTE

Decreto nº 16.890 - DOE de 16/04/81, modificado pelo Decreto nº 21.895 - DOE de 13/01/84 - Decreto nº 23.222 - DOE de 24/01/85
Decreto nº 23.524 - DOE de 05/06/85 - Decreto nº 26.353 - DOE de 02/12/86 e Decreto nº 27.254 - DOE de 01.08.87.

Vigência a partir de 01.07.87

Base de Cálculo Cz\$ 4.700,00

Discriminação	Índice	RTP	RTC	RQIDP
Auxiliar de Ensino MS-1	1,10	5.687,00	14.217,50	31.847,20
Professor Assistente MS-2	1,25	6.462,50	16.156,25	36.190,00
GM - MESTRE	0,15	969,38	2.423,44	5.428,50
Professor Assistente Doutor MS-3	1,45	7.496,50	18.741,25	41.980,40
GM - DOUTOR	0,25	1.874,13	4.685,31	10.495,10
Professor Livre Docente MS-4	1,70	8.789,00	21.972,50	49.216,40
GM - LIVRE DOCENTE	0,30	2.636,70	6.591,75	14.765,52
Professor Adjunto MS-5	1,80	9.306,00	23.265,00	52.113,60
GM - ADJUNTO	0,30	2.791,80	6.979,50	15.634,09
Professor Titular MS-6	2,15	11.115,50	27.788,75	62.246,80
GM - TITULAR	0,40	4.446,20	11.115,50	24.895,72
		15.561,70	35.904,25	67.145,52

PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Cargo ou Função	Vencimentos Total	N° Atualde Servidores	Ref.Inic.Fin. Esc. e Tab.
Auxiliar Acadêmico I	13.016,36	01	15/34 2 I
Auxiliar Acadêmico III	97.551,73	06	19/38 2 I
Auxiliar de Administração Geral I	91.791,38	12	13/30 1 I
Auxiliar de Administração Geral III	85.589,02	08	18/35 1 I
Auxiliar de Administração Geral IV	57.750,36	05	20/37 1 I
Auxiliar de Artes Gráficas IV	12.127,25	01	19/36 1 I
Auxiliar de Laboratório I	8.067,91	01	13/30 6 I
Auxiliar de Laboratório III	10.227,07	01	17/34 6 I
Auxiliar de Laboratório IV	30.226,11	02	19/36 6 I
Auxiliar de Manutenção I	3.669,69	02	12/29 1 I
Auxiliar de Manutenção II	7.609,33	01	13/28 1 I
Auxiliar de Manutenção IV	50.215,44	05	17/32 1 I
Auxiliar de Serviços Gerais I	39.754,05	06	07/22 1 I
Auxiliar de Serviços Gerais III	87.649,71	10	15/30 1 I
Auxiliar de Serviços Gerais IV	161.042,62	16	17/32 1 I
Bibliotecário	38.384,41	02	14/35 3 I
Bibliotecário III	83.243,38	03	20/41 3 I
Bibliotecário Sup. Seção	55.537,50	01	23/44 3 I
Biólogo I	18.690,72	01	17/40 7 I
Chefe Administrativo de Serviço	280.174,58	08	14/35 3 I
Chefe de Seção Técnica	31.790,12	01	15/36 3 I
Contador III	28.201,68	01	20/43 3 I
Contador Supervisor de Seção	51.328,57	01	23/46 3 I
Controlador de Pagamento Pessoal I	29.763,32	02	09/28 2 I
Desenhista I	8.762,88	01	07/22 2 I

Diretor (Serviço Nível II)	80.398,39	01	12/31	4	I
Diretor-Técnico (Div. Nível I)	144.529,68	02	18/37	4	I
Diretor Técnico (Serviço Nível II)	84.244,61	01	17/38	4	I
Motorista I	27.180,25	03	17/24	2	I
Motorista III	42.369,37	02	10/27	2	I
Oficial de Administração Geral I	26.626,75	03	16/33	1	I
Oficial de Administração Geral III	11.095,35	01	20/37	1	I
Oficial de Manutenção I	16.029,50	02	12/29	1	I
Oficial de Manutenção III	9.968,17	01	17/34	1	I
Oficial de Manutenção IV	44.575,78	04	19/36	1	I
Operador de Telecomunicações III	9.401,48	01	11/28	2	I
Secretário II	13.416,26	01	16/33	2	I
Secretário III	64.034,48	02	14/31	3	I
Secretário de Deptº de Ensino N. II	30.415,20	02	17/36	2	I
Secretário de Deptº de Ensino N. III	177.915,52	07	18/37	3	I
Supervisor de Setor Nível Médio	166.220,47	07	12/31	2	I
Técnico de Contabilidade I	8.762,85	01	07/24	2	I
Técnico de Contabilidade III	15.131,09	01	11/28	2	I
Técnico de Laboratório I	38.579,16	04	17/36	6	I
Técnico de Laboratório III	12.384,20	01	21/40	6	I
Técnico de Laboratório IV	28,357,98	02	23/42	6	I
Telefonista IV	22.428,40	03	18/33	1	I
Vigia III	26.799,90	03	16/31	1	I
Vigia IV	75.830,76	07	18/33	1	I

9. Funcionamento regular do Curso

Para se verificar o real funcionamento do curso em pauta a UNESP anexou ao processo do Regular Funcionamento do curso.

PROVA DO REGULAR FUNCIONAMENTO DO CURSO

ANO	CONCURSO VESTIBULAR			Nº DE ALUNOS MATRICULADOS				TOTAL
	Nº VAGAS OFERECIDAS	Nº ALUNOS INSCRITOS	Nº ALUNOS SELECIONADOS	1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	
1984	30	548	30	30	-	-	-	30
1985	30	514	30	30	30	-	-	60
1986	30	527	30	30	30	30	-	90
1987	30	431	32	30	25	25	26	106
TOTAL	120	2.020	122	120	85	55	26	286

DURAÇÃO DO CURSO: 5 anos (mínimo)

9 anos (máximo)

268 créditos = 4.020 horas aula.

3. CONCLUSÃO:

Aprova-se o reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos do Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas do CAMPUS de São José do Rio Preto, da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", obedecendo ao disposto no artigo 47, da Lei nº 5.540, de 28 de novembro de 1968, com a redação dada pelo Decreto-Lei nº 842, de 9 de setembro de 1969 e Decreto nº 83.857, de 15 de agosto de 1979.

São Paulo, 20 de janeiro de 1988.

a) **Cons^o Celso de Rui Beisiegel**
Relator

DELIBERAÇÃO DO PLENÁRIO

O CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO aprova, por unanimidade, a decisão da Câmara do Ensino do Terceiro Grau, nos termos do Voto do Relator.

Sala "Carlos Pasquale" em 02 de março de 1988.

a) Cons^o Jorge Nagle
Presidente