

**HOMOLOGAÇÃO**

D.M. 10 / 2 / 00
 D.O.U. 11 / 2 / 00 Seção I.E.P. 19
 ATO: PM 111 10/2/00
 D.O.U. 11 / 2 / 00 Seção I.E.P. 18

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO**

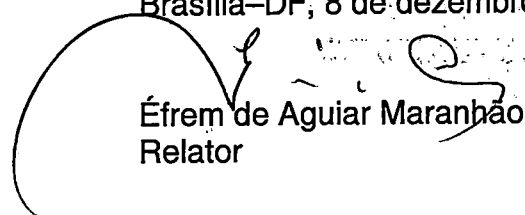
1213/99

INTERESSADO/MANTENEDORA: Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná		UF PR
ASSUNTO: Reconhecimento do curso de Tecnologia em Alimentos, Modalidade Industrialização de Carnes, ministrado na unidade de Medianeira, Estado do Paraná		
RELATOR: SR. CONS.: Éfrem de Aguiar Maranhão		
PROCESSO N.º: 23000.002013/99-12		
PARECER N.º: CES 1.213/99	CÂMARA OU COMISSÃO: CES	APROVADO EM: 08/12/99

II- VOTO DO RELATOR

Em face do exposto no Relatório 874/99, da Coordenação-Geral de Supervisão do Ensino Superior da SESu/MEC, meu voto é favorável ao reconhecimento, pelo prazo de 03 (três) anos, do curso de Tecnologia em Alimentos, Modalidade Industrialização de Carnes, ministrado na Unidade de Medianeira, Estado do Paraná, pelo Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná, com sede em Curitiba, Estado do Paraná, com 60 (sessenta) vagas totais anuais, no turno noturno, devendo a Instituição atender às recomendações da Comissão Avaliadora, conforme indicado no Relatório da SESu.

Brasília-DF, 8 de dezembro de 1999.



Éfrem de Aguiar Maranhão
Relator

III - DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Superior acompanha o Voto do Relator.

Sala das Sessões, em 8 de dezembro de 1999.

Conselheiros:  Roberto Cláudio Frota Bezerra - Presidentep/  Arthur Roquete de Macedo - Vice-Presidente

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR
DEPARTAMENTO DE POLÍTICA DO ENSINO SUPERIOR
COORDENAÇÃO GERAL DE SUPERVISÃO DO ENSINO SUPERIOR

RELATÓRIO/SESu/COSUP Nº 874 /99

Processo n.º: 23000.002013/99-12
Interessada : CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO PARANÁ
CGC : 75.101.873/0002-70
Assunto : Reconhecimento do curso de Tecnologia em Alimentos, Modalidade Industrialização de Carnes, ministrado pelo Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná, na Unidade de Medianeira, no Estado do Paraná.

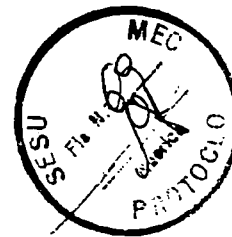
I - HISTÓRICO

O Diretor Geral do Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná - CEFET/PR, mantido pelo Ministério da Educação, solicitou a este Ministério o reconhecimento do curso superior de Tecnologia em Alimentos, Modalidade Industrialização de Carnes, ministrado na Unidade de Medianeira, no Estado do Paraná.

A Unidade de Medianeira, do Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná, foi autorizada a funcionar mediante a Portaria MEC nº 067/87, de 06 de fevereiro de 1987.

O curso superior de Tecnologia em Alimentos, Modalidade Industrialização de Carnes, foi criado por meio da Deliberação nº 13/96, de 30 de abril de 1996, do Conselho Diretor do CEFET-PR, para ser oferecido no turno noturno, com 60 (sessenta) vagas anuais, sendo 30 (trinta) por semestre, e suas atividades tiveram início no segundo semestre de 1996.

Para verificar as condições de oferta do curso, tendo em vista o seu reconhecimento, a SESu/MEC, mediante a Portaria nº 626, de 14 de maio de 1999, prorrogada pela Portaria nº 957, de 29 de junho de 1999, designou Comissão de Avaliação, constituída pelas professoras Ana Maria de Mattos Juliano, da Universidade Federal de Santa Catarina, e Flávia Maria Netto, da Universidade Estadual de Campinas. A Comissão Avaliadora, após ter visitado a Instituição, apresentou, em 12 de agosto de 1999, relatório favorável ao reconhecimento do curso, atribuindo o conceito global "B" às condições de sua oferta.

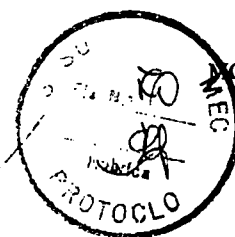


MC2013

II - MÉRITO

A Comissão Avaliadora, no sentido de contribuir para a qualificação do curso apresentou os seguintes comentários e recomendações:

- ♦ no projeto apresentado, o perfil proposto é, repetidamente, o de um profissional criativo. Deve ser revista a metodologia de aulas práticas para que seja, efetivamente, atingido este perfil;
- ♦ adequar as disciplinas de Operações Unitárias I e II aos objetivos do curso;
- ♦ rever alguns conteúdos das ementas propostas, em razão de sobreamentos que acarretam uma sobrecarga ao aluno. Por exemplo: Bioquímica I e II, Higiene, Legislação e Segurança com Análise de Alimentos e Embalagem;
- ♦ os conteúdos de Comunicação Oral e Escrita devem fazer parte da proposta do curso, e não constituir uma disciplina isolada;
- ♦ desdobrar e aprofundar as matérias diretamente relacionadas ao perfil desejado dos formandos, de forma a complementar o seu conteúdo básico e profissionalizante;
- ♦ as bibliografias recomendadas devem ser atuais e estar diretamente relacionadas aos programas das disciplinas;
- ♦ por se tratar de curso noturno, providenciar para que os alunos, dentro do possível, tenham um maior entrosamento com projetos de ensino (monitorias), iniciação científica e desenvolvimento tecnológico;
- ♦ rever as ementas apresentadas, pois as mesmas não estão compatíveis com os programas apresentados;
- ♦ considerar a inclusão de controle de qualidade de matéria prima, processo e produto final nos programas das disciplinas de industrialização;
- ♦ reavaliar os programas das disciplinas Microbiologia I, Microbiologia II e Biotecnologia, em função da sobreposição de conteúdos. A seqüência das disciplinas está inadequada a um bom aprendizado;
- ♦ ampliar o acervo bibliográfico na área específica do curso. O acervo existente concentra-se em áreas afins, mas é antigo e escasso em seus conteúdos essenciais. O pessoal responsável pela biblioteca não é da área específica, não há informatização do acervo e os horários de funcionamento são restritos; Recomenda-se que a biblioteca fique aberta em tempo integral, das 8:00 às 23:00 h, que sejam contratados profissionais especializados para administrá-la e que o acervo seja informatizado urgentemente;
- ♦ nem todos os laboratórios possuem lava-olhos, chuveiros de emergência, extintores de incêndio e exaustão adequada. Não há pessoal de apoio com qualificação técnica para a área. Recomenda-se contratar pessoal técnico especializado, o que permitiria liberar os professores das tarefas de rotina dos laboratórios, dando-lhes tempo para melhorar sua produção científica;
- ♦ os laboratórios não estão informatizados e não possuem instalações adequadas para armazenamento de produtos químicos. Recomenda-se a solução imediata



2013

destes pontos. Recomenda-se, ainda, adequar as instalações físicas dos laboratórios e plantas-piloto à legislação vigente.

♦ Recomenda-se, por último, que a Instituição faça um esforço para melhorar a qualificação do seu corpo docente, especialmente quanto à formação de doutores, inexistentes no quadro.

Tendo em vista as recomendações apresentadas pela Comissão de Avaliação, esta Secretaria recomenda o reconhecimento do curso, pelo prazo de três anos, período no qual a Instituição deverá adotar as providências necessárias para atender as recomendações estabelecidas.

Acompanham este relatório os anexos:

A - Síntese das informações do processo e do relatório da Comissão Avaliadora;

B - Corpo docente;

C - Currículo pleno do curso.

III - CONCLUSÃO

Encaminhe-se o presente processo à Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, acompanhado do relatório da Comissão Avaliadora, que se manifestou favorável ao reconhecimento do curso de Tecnologia em Alimentos, Modalidade Industrialização de Carnes, com o conceito global B atribuído às condições de sua oferta, ministrado pela Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná, mantido pelo Ministério da Educação, em sua Unidade de Medianeira, no Estado do Paraná, no turno noturno, com 60 (sessenta) vagas totais anuais, pelo prazo de três anos.

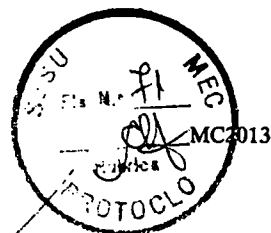
À consideração superior.

Brasília, 25 de novembro de 1999.



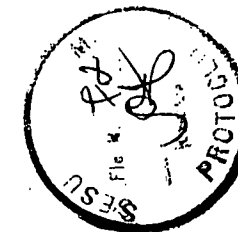
SUSANA REGINA SALUM RANGEL
Coordenadora Geral de Supervisão do Ensino Superior
DEPES/SESu

LUIZ ROBERTO LIZA CURI
Diretor do Departamento de Política do Ensino Superior
DEPES/SESu



ANEXO A

SÍNTESE DAS INFORMAÇÕES DO PROCESSO E DO RELATÓRIO DA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO



A.1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

N.º do Processo: 23000.002013/99-12

Instituição: CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO PARANÁ

Curso	Mantenedora	Total Vagas Anuais	Turno(s) de Funcionamento	Regime de Matrícula	Carga Horária Total	Tempo Mínimo de IC*	Tempo Máximo de IC*
Tecnologia em Alimentos, Modalidade Industrialização de Carnes	Ministério da Educação	60	Noturno	Semestral Por Créditos	3.000 h/a	04 anos	07 anos

* Integralização curricular

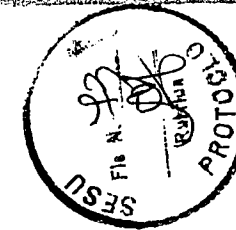
A.2 - CORPO DOCENTE

QUALIFICAÇÃO		Totais
Titulação	Area de conhecimento	
Mestres	Ciência de Alimentos (4), Ciência de Alimentos: Microbiologia, Ciência e Tecnologia Agro-industrial-Carnes, Ciências Físicas, Educação: Metodologia do Ensino (2), Engenharia Mecânica: Materiais e Processos, Engenharia Química (3), Física (2), História, Microbiologia (2), Química Aplicada, Química Inorgânica, Tecnologia de Alimentos	21
Especialistas	Ciência e Tecnologia do Voleibol, Didática Geral, Educação Matemática, Engenharia de Produção, Gestão da Tecnologia e Inovação (3), História Econômica, Língua Portuguesa, Matemática, Metodologia do Ensino, Planejamento e Gestão de Negócios, Propaganda e Marketing, Química Aplicada, Saúde Pública	15
Graduados	Engenharia de Alimentos, Engenharia de Pesca, Engenharia Mecânica, Farmácia-bioquímica, Letras, Química (2), Veterinária, Zootecnia	09
TOTAL		45

Três dos graduados e dois dos especialistas cursavam mestrado e dois dos mestres cursavam doutorado.

SR

A.3 - INFRA-ESTRUTURA FÍSICA, INSTRUMENTAL TECNOLÓGICO E DIDÁTICO-PEDAGÓGICO



INSTALAÇÕES FÍSICAS (Condições Gerais)

A Unidade de Medianeira está instalada em um terreno de 72.600 m², com área construída global de 23.449,56 m² e área construída coberta de 9.304,00 m². Conta com 14 salas de aula convencionais, 3 salas de desenho e 3 salas de informática, além dos laboratórios, das salas de apoio ao ensino, das salas e gabinetes de professores, das instalações sanitárias e dos ambientes desportivos. A Comissão Avaliadora considerou o espaço físico, o mobiliário, as instalações sanitárias e os serviços de manutenção adequados à proposta do curso e ao número de alunos envolvidos com atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como considerou adequado o plano de atualização e expansão.

LABORATÓRIOS

A Instituição conta com a existência de vários laboratórios, entre os quais: o de Informática, o de Química Geral, o de Física, o de Biologia e Bioquímica. Os laboratórios específicos para o curso de Alimentos são: de Bromatologia, de Microbiologia, de Química Analítica, de Vegetais, de Carnes, de Laticínios, de Cereais e Panificação, de Análises Sensoriais e de Análises Microbiológicas. A Comissão Verificadora considerou os equipamentos, instrumentos e materiais adequados à proposta do curso e ao número de alunos envolvidos com atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como considerou adequado o plano de atualização e expansão. Considerou, porém, insatisfatória a informatização dos laboratórios e o acesso à base de dados e redes.

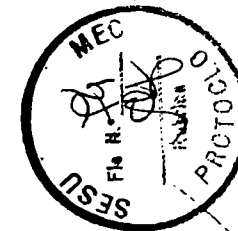
BIBLIOTECA

A biblioteca está instalada em uma área com 356,79 m², contando com ampla sala geral para estudos e consultas, duas salas para estudos de grupos, 12 ambientes para estudo individual, uma sala de multimídia com três micros, uma sala de TV/Vídeo mais uma sala para administração. A Comissão Avaliadora considerou a biblioteca adequada quanto a espaço físico para leitura e trabalho individual e em grupo, infra-estrutura para reprodução de informações, catalogação e atualização do acervo e adequação do acervo ao curso.

SP



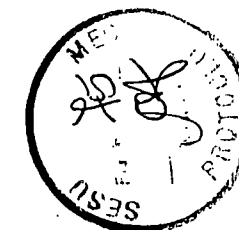
Ministério da Educação
Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná
Departamento de Ensino
Divisão de Ensino
Coordenações de Cursos

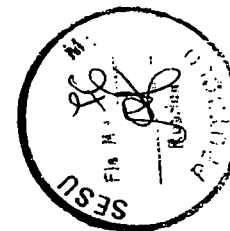


Professores que atuam no Curso de Tecnologia de Alimentos - Modalidade Industrialização de Carnes

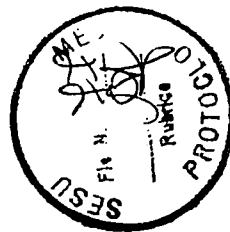
Disciplina		Professor	Titulação	Área de concentração
Química Geral e Inorgânica	1-)	Omella Maria Porcu	Química/Mestre (Doutoranda)	Química Inorgânica
Química Orgânica I	2-)	Gilmar Silvério da Silva	Químico/Mestre	Química aplicada
Biologia Celular	3-)	Sascha Habu	Bióloga/Mestre	Microbiologia
	4-)	Ewerson Evaldo Henke	Farmacêutico-Bioquímico	
Cálculo I	5-)	Flavio Feix Pauli	Matemático/Especialista	Educação matemática
Física I	6-)	Karin Ferraz	Físicos/Mestres	Física
	7-)	Juracy José Lemos		Ciências físicas
Introdução à Programação	45-)	Mauricio Real Prado	C.Computação/ Especialização (Mestrando)	Gestão da tecnologia e Inovação
	8-)	César Angonese	Informática/ Especialista	Gestão da tecnologia e inovação
Sociologia Aplicada	9-)	Renato Rocha	Filósofo/Especialista	História Econômica
Inglês Instrumental I	10-)	Simone Francescon Citolin	Letras/Especialista	Metodologia de ensino
Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	11-)	Janete Santa Maria Schmitz	Letras/Mestre	Educação- metodologiade ensino
	12-)	Nelson dos Santos	Letras Anglo- portuguesas/Especialistas	Língua portuguesa
Espanhol Instrumental I	13-)	Wellington Ricardo Fioruci	Letras	
Educação Física I	14-)	Marcus Moreno Krusche Portella	Ed. Física/Especialista	Ciência e Tecn. de voleibol

2º período				
Bioquímica I	15)	Cláudio Takao Ueno	Farmacêutico-Bioquímico/ Mestre	Microbiologia
	16)	Neuza Mariko Aymoto	Farmacêutico-Bioquímico/ Mestre	Ciência de Alimentos
Química Orgânica II	17)	Marcelo Real Prado	Eng. Químico/Mestre	Ciência de Alimentos- Tratamento de efluentes
	18)	César Alfredo Cardoso	Eng. Químico/Mestre	Tecnologia Química- Concentração Alimentos
Microbiologia I	—	Sascha Habu	Bióloga/Mestre	Microbiologia
	19)	Valdemar Padilha Feltrin	Farmacêutico-Bioquímico/ Mestre	Ciência de Alimentos- Microbiologia
Cálculo II	20)	Carlos Alberto Mucelin	Matemático/Especialista (Mestrando)	Metodologia de ensino
Física II	21)	Edward Kavanagh	Físico/Mestre	Ciências- Físico-química
Estatística	22)	Gerson Filippini	Eng. Mecânico (Mestrando)	
Psicologia Organizacional	23)	Hilda Alberton de Carvalho	Administradora/Especialista	Planejamento e gestão de negócios
Inglês Instrumental II	—	Simone Francescon Cittolin	Letras/Especialista	Metodologia de ensino
Introdução à História das Tecnologias	24)	Ivone Teresinha Carletto de Lima	História/Mestre	Movimentos sociais na História
	25)	Gilberto Silvério da Silva	Química/Especialista	Qualidade e produtividade/ Inovação tecnológica
Espanhol Instrumental II	—	Wellington Ricardo Fioruci	Letras	
Educação Física II	—	Marcus Moreno Krusche Portella	Ed. Física/Especialista	Ciência e Técnicas de Voleibol
3º Período				
Estágio Supervisionado		Professores-Orientadores		





4º Período				
Bioquímica II	—	Cláudio Takeo Ueno	Farmacêutico-Bioquímico/ Mestre	Microbiologia
	—	Neuza Mariko Aymoto	Farmacêutico-Bioquímico/ Mestre	Ciências de Alimentos
Físico-Química	26/	Marlene Bortoli Rodrigues	Química (Mestranda)	
	27/	Sirlei da Rosa	Química Industrial/ Mestre	Eng. mecânica- Materiais e Processos
Microbiologia II	28/	Margarida Masami Yamaguchi	Bioquímica/Mestre (Doutoranda)	Ciência de Alimentos- Microbiologia
	—	Sascha Habu	Bióloga/ Mestre	Microbiologia
Química Analítica	29/	Carlos Roberto Juchen	Químico (Mestrando)	
	—	Gilmar Sivério da Silva	Química/Mestre	Química Aplicada
Desenho Técnico	30/	Antonio Luiz Baú	Eng. Civil/Especialista	Gestão da tecnologia e Inovação
Administração I	—	Hilda Alberton de Carvalho	Administradora/Especialista	Planejamento e gestão de negócios
5º Período				
Matérias-primas	31/	Ricardo Inácio Alexius	Zootecnista	
Higiene, Legislação e Segurança	32/	Sirley Laurindo Ramalho	Veterinário	
Toxicologia	—	Valdemar Padilha Feltrin	Bioquímico/Mestre	Ciência de Alimentos
Análise de Alimentos	33/	Cleonice Mendes Pereira Sarmiento	Eng. Química/Especialista	Didática geral
	—	Gilberto Silvério da Silva	Química/ Mestre	Química Aplicada
Operações Unitárias	34/	Eliane Rodrigues dos Santos Gomes	Eng. Química/ Especialista	Engenharia de Produção
	35/	Renato Santos Flauzino	Eng. Química/ Mestre	Engenharia Química
Nutrição	36/	Saraspathi Naidoo Terroso Gama de Mendonça	Nutricionista/Especialista	Saúde Pública
Planejamento Alimentar	37/	Jorge Carlos Corrêa Guerra	Administrador/Mestre	Educação- Metodologia de ensino



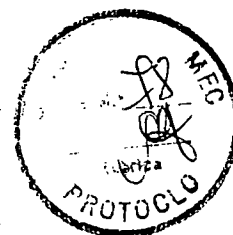
6º Período			
Industrialização de Carnês de Suínos e Bovinos I	—	Ricardo Inácio Alexius	Zootecnista
	38)	Joana Valquíria Pedroso de Almeida	Eng. de Alimentos
Industrialização de Carnês de Aves	—	Margarida Masami Yamaguchi	Farmacêutica-Bioquímica/ Mestre (Doutoranda)
	39)	Renata Milani Moreira	Eng. de Alimentos/ especialista
Análise Sensorial	40)	Carla Adriana Pizarro Schmidt	Eng. Agrônoma/Mestre
Embalagens	41)	Solange Teresinha Carpes	Eng. Química/Mestre
	42)	Marly Sayuri Katsuda	Eng. Química/Mestre
Operações Unitárias II	—	Renato Santos Flauzin	Eng. Químico/Mestre
	—	Eliane Rodrigues dos Santos Gomes	Eng. Química/ Especialista
Administração II	—	Hilda Alberton de Carvalho	Administradora/Especialista
			Planejamento e gestão de negócios
7º período			
Industrialização de Carnês de Suínos e Bovinos II	43)	Lidiane Borges de Oliveira	Economia doméstica/Mestre
Industrialização de Pescados	44)	Sérgio Makraskis	Eng. de Pesca
Desenvolvimento de Produtos	—	Jorge Carlos Corrêa Guerra	Administração/Mestre
			Educação- Metodologia de ensino
Biotecnologia			
Gerenciamento do Meio Ambiente	—	Marcelo Real Prado	Eng. Química/Mestre
Administração III	—	Hilda Alberton de Carvalho	Administração/ Especialista
			Planejamento e gestão de negócios
8º período			
Trabalho de Diplomação		Professores-Orientadores	

fonte: TECAL - Unidade de Medianeira

6. DISTRIBUIÇÃO DE CARGAS HORÁRIAS

1º CICLO

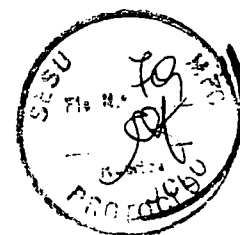
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA SEMANAL	CARGA HORÁRIA TOTAL
1º PERÍODO		
Química Geral e Analítica	05	80
Química Orgânica	04	64
Bioquímica I	05	80
Cálculo	04	64
Informática	02	32
Estatística	03	48
Comunicação Linguística	02	32
SUBTOTAL	25	400
2º PERÍODO		
Microbiologia I	04	64
Nutrição e Dietética	03	48
Bioquímica II	03	48
Análise de Alimentos	05	80
Desenho Industrial	03	48
Física Aplicada	04	64
Sociedade e Cidadania	03	48
SUBTOTAL	25	400
3º PERÍODO		
Microbiologia II	04	64
Industrialização de Carnes	04	64
Industrialização de Vegetais, Grãos, Cereais e Amido.	04	64
Industrialização de Leite	04	64
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	04	64
Higiene Industrial e Legislação	02	32
Administração I	03	48
Atividades Complementares		
SUBTOTAL	25	400
4º PERÍODO		
Estágio Supervisionado		400
SUBTOTAL		400
TOTAL DO 1º CICLO	-	1600



any



DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA SEMANAL	CARGA HORÁRIA TOTAL
5º PERÍODO		
Físico-química	04	64
Química Orgânica Experimental	03	48
Métodos Instrumentais Aplicados a Carnes	04	64
Ciência da Carne	02	32
Operações Unitárias na Indústria de Carnes	04	64
Estatística Experimental	03	48
Gestão Tecnológica	02	32
Psicologia Organizacional	03	48
SUBTOTAL	25	400
6º PERÍODO		
Industrialização de Carnes de Suínos e Bovinos I	04	64
Industrialização de Carnes de Aves	05	80
Análise Sensorial	04	64
Microbiologia de Carnes	04	64
Carnes Exóticas	02	32
Sistema Agroindustrial Alimentar	03	48
Administração II	03	48
SUB TOTAL	25	400
7º PERÍODO		
Industrialização de Carnes de Suínos e Bovinos II	05	80
Industrialização de Pescados	04	64
Embalagens	02	32
Desenvolvimento de Novos Produtos	03	48
Biotecnologia	04	64
Gerenciamento do Meio-Ambiente	04	64
Administração III	03	48
Atividades Complementares		
SUBTOTAL	25	400
8º PERÍODO		
Trabalho de Diplomação		200
SUBTOTAL		200
TOTAL DO 2º CICLO	-	1400
CARGA HORÁRIA TOTAL		3000



Handwritten signature