



HOMOLOGAÇÃO	
D.M. 21/12/00	
D.O.U. 26/12/00	Seção 15 P. 25
ATO: PM. 2044 21/12/00	
D.O.U. 26/12/00	Seção 15 P. 18

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO

Relatório

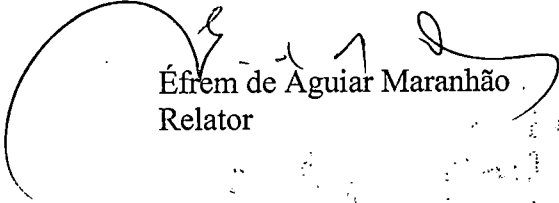
INTERESSADO: MEC/Escola Agrotécnica Federal de Cuiabá		UF MT
ASSUNTO: Autorização para o funcionamento do curso de Tecnologia de Alimentos – Processamento de Carnes, a ser ministrado pela Escola Agrotécnica Federal de Cuiabá, na cidade de São Vicente da Serra, Estado do Mato Grosso		
RELATOR: Éfrem de Aguiar Maranhão		
PROCESSO N.º: 23000.005733/99-40		
PARECER N.º: CNE/CES 1023/00	COLEGIADO: CES	APROVADO EM: 7/11/00

II - VOTO DO RELATOR

Tendo em vista o exposto no Relatório 749/2000, da Coordenação-Geral de Supervisão do Ensino Superior da SESu/MEC, voto favoravelmente à autorização para o funcionamento do curso de Tecnologia de Alimentos – Processamento de Carnes, a ser ministrado na cidade de São Vicente da Serra, Estado de Mato Grosso, pela Escola Agrotécnica Federal de Cuiabá, com sede na cidade de Cuiabá, Estado do Mato Grosso, com 60 (sessenta) vagas totais anuais, distribuídas em 2 (duas) turmas de 30 (trinta) alunos, no turno diurno, devendo a Instituição atender às recomendações constantes do Relatório da SESu/MEC.

A Instituição deverá incluir o conceito resultante da avaliação do curso no Catálogo e no Edital do processo seletivo, de acordo com o disposto na Portaria MEC 971/97 e na Portaria SESu/MEC 1.647/2000.

Brasília-DF, 7 de novembro de 2000.

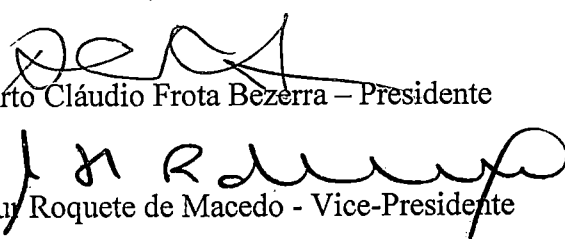

Éfrem de Aguiar Maranhão
Relator

III – DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Superior aprova por unanimidade o Voto do Relator.

Sala das Sessões, em 7 de novembro de 2000.

Conselheiros: Roberto Cláudio Frota Bezerra – Presidente


Arthur Roquete de Macedo - Vice-Presidente

CD
GC OK
1023/00
09

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

RELATÓRIO SESu/COSUP Nº 749 /2000

Processo nº : 23000.005733/99-40

Interessada : UNIÃO

CNPJ : 73.883.316/0001-42

Assunto : Autorização para o funcionamento do curso de Tecnologia de Alimentos – Processamento de Carnes, a ser ministrado pela Escola Agrotécnica Federal de Cuiabá, na cidade São Vicente da Serra, no Estado do Mato Grosso.

I - HISTÓRICO

CD
GC

A Diretoria da Escola Agrotécnica Federal de Cuiabá, com sede na cidade de Cuiabá, no Estado do Mato Grosso, solicitou a este Ministério, nos termos da Portaria MEC nº 641/97, a autorização para o funcionamento do curso de Tecnologia de Alimentos – Processamento de Carnes, a ser ministrado pela Escola Agrotécnica Federal de Cuiabá, em São Vicente da Serra/MT, com 60 vagas totais anuais, divididas em turmas de 30 alunos, no turno diurno.

Em 30 de junho de 1999, o Diretor Geral da Escola Agrotécnica Federal de Cuiabá assinou o Termo de Compromisso, junto a esta Secretaria, de acordo com o estabelecido no Artigo 6º da Portaria MEC nº 641/97.

Por meio de expediente datado de 26 de janeiro de 2000, a Coordenação Geral de Avaliação do Ensino Superior solicitou à Secretaria de Ensino Médio e Tecnológico a manifestação sobre a alínea “e” do artigo 2º da Portaria Ministerial n.º 640/97. O Ofício n.º 163 MEC/SEMTEC/DDI, datado de 07 de fevereiro de 2000, informou que a Escola Agrotécnica Federal de Cuiabá, autarquia pública federal, tem infra-estrutura que atende aos cursos já desenvolvidos e que será também utilizada nos cursos superiores.

Para avaliar as condições existentes para a oferta do curso, a SESu/MEC designou Comissão Avaliadora, pela Portaria nº 404, de 29 de fevereiro de 2000, constituída pelas professoras Letícia Soares de Vasconcelos Sampaio Suñe, da Universidade Federal da Bahia e Ana Maria Mattos Juliano, da Universidade Federal de Santa Catarina.

Os trabalhos de avaliação foram realizados no período de 28 a 30 de março de 2000 e nos dias 25 e 26 de abril do mesmo ano (retorno para verificação dos ajustes recomendados). A Comissão de Avaliação apresentou relatório favorável à autorização para o funcionamento do curso de Tecnologia de Alimentos - Processamento de Carnes, com 60 vagas totais anuais, divididas em duas turmas de 30 alunos cada uma, no turno diurno, com o conceito global "CB" atribuído às condições iniciais de sua oferta.

A Comissão de Especialistas de Ensino de Engenharia ratificou o relatório da Comissão de Avaliação, manifestando-se favorável à autorização para o funcionamento do curso, Parecer Técnico MEC/SESu/DEPES/COESP n.º 567/00.

II – MÉRITO

Em atendimento às recomendações da Comissão de Avaliação, o projeto inicial foi reformulado e um novo projeto pedagógico apresentado. Este foi considerado compatível com a concepção e os objetivos do curso proposto. Há, no entanto, uma deficiência na bibliografia apresentada com relação aos programas propostos das disciplinas profissionalizantes. Foi atribuído a este item o conceito B.

A Comissão Avaliadora destacou que o coordenador é graduado em Química e mestre em Educação, apresentando portanto, uma qualificação parcial em relação ao curso proposto: Tecnologia de Alimentos.

A Comissão de Avaliação constatou que a Instituição possui infra-estrutura física, com amplas instalações e possibilidade de expansão em área própria. Os laboratórios de aulas práticas para as disciplinas do primeiro ano do curso encontram-se em fase final de instalação em termos de equipamentos e materiais, o projeto pedagógico dá ênfase à vivência profissional prática e aos conteúdos de gerenciamento que estimulam uma visão empreendedora do alunado, a catalogação do acervo bibliográfico é controlada por *software* desenvolvido pelo pessoal da própria Instituição, versátil quanto às opções de consulta, e é livre o acesso dos alunos ao acervo.

A Instituição apresentou plano de expansão para o período compreendido entre o ano 2000 e 2003, que assegura condições mínimas para a implementação do curso de Tecnologia de Alimentos.

A Comissão Avaliadora apresentou as seguintes recomendações com vistas a melhoria contínua da qualidade do curso a ser ofertado:



REI5733

- que a Instituição tenha o cuidado de, nas novas contratações de professores, priorizar não somente a titulação mas também a experiência profissional docente e não docente;
- priorize a contratação de docentes com formação na área de Engenharia de Alimentos;
- priorize a meta de implantação dos laboratórios já previstos de Operações Unitárias e Controle de Processos;
- instale dispositivos de segurança do trabalho nos laboratórios a exemplo de "lava-olhos";
- amplie o espaço físico da biblioteca destinado ao trabalho individual e em grupo dos alunos;
- melhore o acervo da biblioteca, notadamente, o de periódicos voltados mais especificamente para a área do curso;
- revise e amplie a bibliografia recomendada nas disciplinas profissionalizantes do curso.

Esta Secretaria recomenda ao Conselho Nacional de Educação determinar à Instituição que adote as providências necessárias para atender as recomendações da Comissão de Avaliação, até a fase de verificação das condições de oferta do curso, com vistas ao seu reconhecimento.

Cabe destacar que o Regime Escolar proposto pela Instituição é diferenciado, sendo trimestral por bloco de disciplinas, que se caracteriza pelo ano letivo dividido em três períodos; cada período corresponde a um trimestre de, no mínimo, 67 dias letivos, perfazendo o total de 202 dias letivos. Quanto ao tempo de integralização curricular, será de no mínimo 2 anos, e no máximo 3 anos de formação profissional. O curso será ofertado em tempo integral, com aulas de 55 minutos de duração, para cumprimento da carga horária total de 3.280 h/a.

QUADRO DEMONSTRATIVO DOS CONCEITOS OBTIDOS

ITENS AVALIADOS	CONCEITO
Projeto do Curso	B
Implantação do Curso	B
Corpo Docente	A
Biblioteca	B
Infra-estrutura	B
Equipamentos e materiais	B

No processo não há referências sobre requisitos de acessibilidade a pessoas portadoras de necessidades especiais. As instalações físicas, os

equipamentos, os laboratórios e a biblioteca deverão ser adaptados, oportunamente, conforme determina a Portaria MEC nº 1.679, de 02 de dezembro de 1999, posterior ao pedido da IES.

Acompanham este relatório os anexos:

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

B - Corpo docente;

C - Organização curricular.

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 à autorização para o funcionamento do curso de Tecnologia de Alimentos - Processamento de Carnes, com o conceito global “CB” atribuído às condições iniciais existentes para sua oferta, com 60 vagas totais anuais, no turno diurno, a ser ministrado pela Escola Agrotécnica Federal de Cuiabá, na cidade de São Vicente da Serra, no Estado do Mato Grosso.

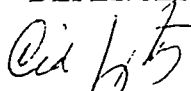
À consideração superior.

Brasília, 6 de setembro de 2000.



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

Nº do Processo: 23000.005733/99-40

Instituição: Escola Agrotécnica Federal de Cuiabá

BR 364 – Km 329 – São Vicente da Serra - MT

Curso	Mantenedora	Total vagas/ anuais	Turno(s) funcionamento	Regime de matrícula	Carga horária total	Tempo mínimo de IC*	Tempo máximo de IC*
Tecnologia de Alimentos – Processamento de Carnes	UNIÃO	60	Diurno	Anual	3.280 h/a	2 anos	3 anos

* Integralização curricular

A. 2 - CORPO DOCENTE

QUALIFICAÇÃO		
Titulação	Área do conhecimento	Totais
Doutor	Agronomia (Irrigação)	01
Mestres	Ciência e Tecnologia, Educação, Produção animal (3)	05
Especialistas	Educação Ambiental, Ensino de Biologia, Administração Rural, Informática (2), Educação Física, Educação	07
Graduados	Agronomia, Letras/Ensino de Inglês	02
TOTAL		15
Regime de Trabalho: todos os professores são contratados em regime de tempo integral (40 horas), com dedicação exclusiva.		

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

INSTALAÇÕES FÍSICAS

Dentre outros aspectos considerados positivos, a Comissão destacou a infra-estrutura física com amplas instalações e possibilidades de expansão em área própria da Instituição. Os laboratórios de aulas práticas para as disciplinas do primeiro ano de curso encontram-se em fase final de instalação em termos de equipamentos, instrumentos e materiais. Existe, ainda, uma proposta para o laboratório de Operações Unitárias Industriais. Conceito atribuído: B.

LABORATÓRIOS (instalações e equipamentos)

Os laboratórios de aulas práticas para as disciplinas do primeiro ano de curso encontram-se em fase final de instalação em termos de equipamentos, instrumentos e materiais. A Comissão Avaliadora recomendou à Instituição que priorize a meta de implantação dos laboratórios já previstos de Operações Unitárias e Controle de Processos e também, instale dispositivos de segurança do trabalho nos laboratórios a exemplo de “lava-olhos”. Conceito atribuído: B

BIBLIOTECA

(acervo disponível, modernização operacional, instalações e gestão administrativa)

A Comissão constatou que a catalogação do acervo bibliográfico é controlada por um *software* desenvolvido pelo pessoal da própria Instituição, versátil quanto às opções de consulta, e é livre o acesso dos alunos ao acervo existente. Recomendou, no entanto, que a IES aumente o acesso a redes de informação no sentido de ampliar a disponibilidade de referências bibliográficas, ampliar o espaço físico da biblioteca destinado ao trabalho individual e em grupo dos alunos, melhorar o acervo, notadamente, o de periódicos voltados mais especificamente para a área do curso e revisar e ampliar a bibliografia recomendada nas disciplinas profissionalizantes do curso. Conceito atribuído: B.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO MÉDIA E TECNOLÓGICA
ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE CUIABÁ-MT

**DOCENTES APRESENTADOS PARA MINISTRAR DISCIPLINAS
RELATIVAS ÀS MATÉRIAS DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL**

DOCENTES	ÁREA	Titulação/Área de conhecimento/Experiência profissional
Xisto Rodrigues	Tecnologia Geral de Alimentos	Licenciatura Plena em Ciências Agrícolas/Ensino em Agropecuária e Agroindústria/Ensino Técnico
João Adauto Martins Gonçalves	Química e Bioquímica	Mestre em Ciências e tecnologia Agro-industrial
Mariucco Campos do Moraes	Química e Bioquímica	Mestre em Educação: Ensino de Química/Ensino Médio e Superior
Jonas Spolador	Física Aplicada	Especialista em Educação Ambiental/Ensino Médio
Claudia Regina Thomas	Biologia e Microbiologia	Especialista em Ensino de Biologia/Ensino de Biologia/Ensino Médio
José Libêncio Babilônia	Vivência Profissional	Mestre em produção Animal/Ensino em Agropecuário/Ensino Técnico
Norka da Silva Albemaz	Vivência Profissional	Mestre em produção Animal/Ensino em Agropecuário/Ensino Técnico
Agemir José Conte	Estatística e Vivência Profissional	Mestre em Produção Animal/Ensino em Agropecuária/Ensino Técnico
Osvaldo José de Oliveira	Cálculo de Desenho Técnico	Doutor em Agronomia, concentração: Irrigação

**DOCENTES APRESENTADOS PARA MINISTRAR DISCIPLINAS
RELATIVAS ÀS OUTRAS MATÉRIAS**

DOCENTE	ÁREA	Titulação/área de conhecimento/Experiência Profissional
Vilson Dantas	Administração	Especialista em administração rural/ensino em agropecuária/Ensino técnico
Vanderlei Santos *	Sociologia	Mestrando em Agricultura tropical/Ensino de Geografia/Ensino médio
Lindamar Soares	Português Instrumental	Especialista em Educação-Ensino de Português/Ensino de Português/Ensino médio
Willian de Paula	Inglês Instrumental	Graduado em Letras/Ensino de Inglês/Ensino médio
Olga Maria Sena	Informática	Especialista em Informática/Ensino de Informática/Ensino médio e técnico
Manoel Cacemiro	Educação Física	Especialista em Educação física/Ensino de educação Física/Ensino médio

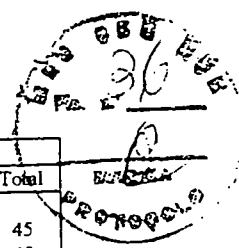
* Vanderlei Santos é Especialista em Informática na Agropecuária.

OBS: Todos os docentes são contratados no regime de 40 horas com Dedicção Exclusiva.

Processo nº 23000.005733/99-40 - ANEXO "C"

GRADE CURRICULAR

DISCIPLINAS	CARGA HORARIA (por período)								
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	8º	Total	
Área: Química									
Química Geral e Inorgânica	45							45	
Físico-Química	45							45	
Química Orgânica	45	45						90	
Química Analítica	75							75	
Área - Bioquímica:									
I - Bioquímica Geral			60						
II - Bioquímica dos Alimentos				60					
Biologia celular e Tópicos de Ecologia	45							45	
Área - Microbiologia:									
I - Microbiologia Geral			60						
II - Microbiologia dos alimentos				60					
Área - Humanística:									
I - Sociologia	30								
II - Filosofia e Ética		30							
III - Psicologia Organizacional							30	90	
Área - Administração:									
I - Administração Geral		45							
II - Administração e Estocagem			15						
III - Administração de Recursos Humanos			30						
IV - Gerenciamento Ambiental							30	120	
Área - Linguagem:									
I - Língua Portuguesa Instrumental		45						45	
II - Inglês Instrumental			30					30	
III - Espanhol Instrumental							15	15	
Educação Física	30	30						60	
Área - Fundamentos Básicos para Tecnologia									
Física Aplicada	45	45						90	
Cálculos		30	30	30				90	
Estatística		30	30					60	
Informática		30						30	
Desenho Técnico		30						30	
Álgebra linear			15					15	
Área - Operações Unitárias Industriais									
I - Construções, Instalações e Equipamentos				60					
II - Operações Unitárias					60	90			
III - Utilidades Industriais						40			
IV - Controle de Processo							30	280	
Área - Manipulação de alimentos:									
I - Tecnologia de Alimentos em Geral			60	90					
II - Controle Higiênico-Sanitário, Toxinfeções e Legislação Sanitária					60				
III - Toxicologia Alimentar						60			
IV Embalagens			30					300	
Área - Análise de alimentos:									
I - Análise de Alimentos em geral				45					
II - Análise Físico Químico e Microbiológico de Alimentos					60				
III - Análise Sensorial							30	135	
Área - Processamento e Industrialização:									
I - Processamento e Industrialização de aves					75				
II - Processamento e Industrialização de bovinos I e II					60	60			
III - Processamento e Industrialização de suínos						90			
IV - Processamento e Industrialização de Pescado							60	345	
Nutrição Básica					45			45	
Projeto de Tecnologia de Alimentos							75	75	
Vivência Profissional	45	45	45	45	45	45	45	315	
Estágio Supervisionado	7º PERÍODO								570
Carga horária total	405	405	405	390	405	385	315	3280	



OBS. : As áreas são composta de disciplinas de formação específica que se configuram como **flexíveis**, ou seja, poderão ser adaptadas, excluídas ou trocadas por outras, conforme o processo educacional avaliar.

7mm