e-MEC

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO

Informações gerais da avaliação:

Protocolo: 201117711

Código MEC: 744261

Código da Avaliação: 99235

Ato Regulatório: Reconhecimento de Curso

Categoria Módulo: Curso

Status: Finalizada

Instrumento: 249-Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância - Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento de Curso

Tipo de Avaliação: Avaliação de Regulação

Nome/Sigla da IES:

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA - UNIPAMPA

Endereço da IES:

44503 - Campus Itaqui - Rua Luiz Joaquim de Sá Brito, s/n Promorar. Itaqui - RS. CEP:97650-000

Curso(s) / Habilitação(ões) sendo avaliado(s):

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Informações da comissão:

N° de Avaliadores : 2

Data de Formação: 05/06/2013 14:44:40

Período de Visita: 31/07/2013 a 03/08/2013

Situação: Visita Concluída

Avaliadores "ad-hoc":

Gerson Ribeiro Homem (43644066604) -> coordenador(a) da comissão

Flavio Alves da Silva (54683190125)

CONTEXTUALIZAÇÃO

Instituição:

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA – UNIPAMPA com CNPJ: 09.341.233/0001-22 com o código 14838. Pessoa Jurídica de Direito Público – Federal, localizada na RUA GENERAL OSORIO nº. 900 – Centro, Bagé/RS – CEP: 96400100, sendo a Mantenedora FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA – UNIPAMPA, com o código 5322, localizada na RUA GENERAL OSORIO nº. 900 – Centro, Bagé/RS – CEP: 96400500. Resultado da reivindicação da comunidade da região, que encontrou guarida na política de expansão e renovação das instituições federais de educação superior, que vem sendo promovida pelo governo federal. O reconhecimento das condições regionais, aliado à necessidade de ampliar a oferta de ensino superior gratuito e de qualidade nesta região, motivaram a proposição dos dirigentes dos municípios da área de abrangência da UNIPAMPA a pleitear, junto ao Ministério da Educação, uma instituição federal de ensino superior. Em 22 de Novembro de 2005, esse consórcio foi firmado mediante a assinatura de um Acordo de Cooperação Técnica entre o Ministério da Educação, a Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), prevendo a ampliação da educação superior no Estado. Coube à UFSM implantar os campi nas cidades de São Borja, Itaqui, Alegrete, Uruguaiana e São Gabriel e, à UFPel, os campi de Jaguarão, Bagé, Dom Pedrito, Caçapava do Sul e Santana do Livramento. As instituições tutoras foram responsáveis pela criação dos primeiros cursos da instituição. Em setembro de 2006, as atividades acadêmicas tiveram início nos campi vinculados à UFPel e, em outubro do mesmo ano, nos campi vinculados à UFSM. Nesse mesmo ano, entrou em pauta no Congresso Nacional o Projeto de Lei número 7.204/06, que propunha a criação da UNIPAMPA. Em 16 de março de 2007, foi criada a Comissão de Implantação da UNIPAMPA que teve seus esforços direcionados para constituir os primeiros passos da identidade dessa nova universidade. Em 11 de janeiro de 2008, a Lei 11.640, cria a UNIPAMPA – Fundação Universidade Federal do Pampa, que fixa em seu artigo segundo: A UNIPAMPA tem por objetivos: "ministrar ensino superior, desenvolver pesquisa nas diversas áreas do conhecimento e promover a extensão universitária, caracterizando sua inserção regional, mediante atuação multicampi na mesorregião Metade Sul do Rio Grande do Sul". No momento de sua criação, a UNIPAMPA já contava com 2.320 alunos, 180 servidores docentes e 167 servidores técnico-administrativos em educação. A Universidade Federal do Pampa, como instituição social comprometida com a ética, fundada em liberdade, respeito à diferença e solidariedade, assume a missão de: "promover a educação superior de qualidade, com vistas à formação de sujeitos comprometidos e capacitados a atuarem em prol do desenvolvimento sustentável da região e do país". Hoje a UNIPAMPA possui 01 Reitoria e 10 Campi situados em: BAGÉ, JAGUARÃO, CAÇAPAVA DO SUL, DOM PEDRITO, ITAQUI, SÃO GABRIEL, URUGUAIANA, SÃO BOJA, ALEGRETE, SANTANA DO LIVRAMENTO) com um total de 10.728 alunos matriculados nos 63 cursos de graduação e 643 de pós-graduação, sendo 10 cursos de mestrado (6 acadêmicos e 4 profissionais) e 1 doutorado. O Curso hora avaliado está localizado no Campi de Itaqui - RS. Há perspectivas de abertura de novos cursos de Direito nos campi de Santana do Livramento e São Borja e Educação para o Campo em Dom Pedrito.

Curso:

A UNIPAMPA é formada pela integração de 10 (dez) Campi, tendo como alvo os municípios de Alegrete, Bagé, Caçapava do Sul, Dom Pedrito, Itaqui, Jaguarão, Santana do Livramento, São Borja, São Gabriel e Uruguaiana. O Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos é um dos cursos ministrados no Campus Itaqui, estabelecido na cidade de Itaqui (RS), Sudoeste do Rio Grande do Sul, foi criado em outubro de 2008, conforme a ATA nº.10 do CONSUNI de 30 de outubro de 2008, oferece 50 vagas e iniciou suas atividades em março de 2009, no período noturno por três anos, atualmente funciona no período intergral (matutino e vespertino). Situado na Rua Luiz Joaquim de Sá Brito, s/nº - CEP: 97650-000 Itaqui/RS, conferindo com o endereço postado no sistema. O Campus também é sede de outros cursos como os de Agronomia, Nutrição e Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia. O município de Itaqui está localizado na região sudoeste do Estado do Rio Grande do Sul, às margens do rio Uruguai. A economia atual é constituída basicamente pela agricultura, com predomínio do arroz irrigado, e pecuária de corte. No

entanto, há uma crescente demanda por atividades agrícolas diversificadas, explorando as potencialidades regionais, como também pela modernização e eficientização das já existentes, desafio este que a Unipampa, Campus Itaqui, passou a assumir. Hoje o Campi de Itaqui - RS possui 992 alunos matriculados nos 6 cursos (Agronomia, Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Engenharia de Agrimensura, Licenciatura em Matemática e Nutrição). O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos possui 140 alunos, tendo já formados 12 estudantes. O Curso utiliza os seguintes Laboratórios: Processamento de alimentos I (LAB. 117), Processamento de alimentos II (LAB. 134), Química I (LAB. 306), Química II (LAB. 115), Análises de alimentos (LAB. 122), Fitopatologia e Microbiologia (LAB. 204), Informática (LAB. 203) e Sementes (LAB. 322), onde neste último são realizadas as aulas de Tecnologia de Cereais e Produtos Amiláceos. Ainda contem as seguintes bolsas para os estudante: Bolsas Programa de Bolsa de Desenvolvimento Acadêmico (2012) = 47 Bolsistas no Campus; Bolsas Programa de Bolsa de Desenvolvimento Acadêmico (2013) = 67 Bolsistas no Campus; Bolsas Permanência (2013) = 98 bolsistas (216 bolsas = 70 de alimentação, 66 moradias e 80 transportes) e para o Curso de Ciência e Tecnologia de alimentos possui: 10 alunos bolsistas de permanência. Na Biblioteca é disponibilizado um grande numero de volumes e títulos para atender as disciplinas e com acesso atraves de consulta pela internet.

SÍNTESE DA AÇÃO PRELIMINAR À AVALIAÇÃO

Síntese da ação preliminar à avaliação:

Após designação por meio do ofício Ofício Circular CGACGIES / DAES / INEP de 05 de junho de 2013 (Avaliação nº. 99235 - Processo nº. 201117711) os avaliadores se contactaram para estabelecimento de uma agenda de trabalho. Foram realizados contatos com a IES a fim de divulgar a agenda de trabalho definida. Os avaliadores tiveram acessos as informações postadas pela IES no ambiente e-MEC, onde foi possível fazer leitura prévia dos documentos inseridos no sistema. A comissão iniciou o trabalho in loco no dia 01/08/2013 às 8h e 30 min, onde analisou detalhadamente os documentos postados pela IES. Não há divergência do endereço de localização de funcionamento do curso hora avaliado com o endereço informado no instrumento de avaliação. Todas as atividades previstas no cronograma de trabalho foram devidamente cumpridas durante a Avaliação in loco. A Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA, apresentou à comissão o PDI do ano de 2009. O seu conteúdo contempla informações demandadas em alguns itens/aba do formulário de avaliação do curso. As ATAS e resoluções apresentadas estão descritas de modo coerente. Há apresentações dos resultados para os colaboradores engajados no Projeto do Curso, bem como contam com plano de desenvolvimento da instituição quanto a conservação de seu capital humano. A coordenação do Curso de Ciência e Tecnologia relatou os fatos referentes à operacionalização do curso, das disciplinas, dos professores e da infra estrutura, tomando como base investigativa os documentos, entrevistas realizadas in loco, consulta no site da instituição, principalmente aos acervos referentes à biblioteca que é de importante valor não só pelo volume de conhecimentos que disponibiliza aos quadros docente e discente. Por consequência, há aderência e alinhamento entre o previsto versus o realizado dentro desta estrutura institucional, salvo alguns ajustes necessários em relação à infraestrutura que fazem parte do processo e dinâmica de condução de um curso como o de Ciência e Tecnologia de Alimentos quando do seu bom funcionamento, tais como: Biblioteca (com projeto já orçado e aprovado), laboratórios para disciplinas profissionalizantes), prédio da Administração (em construção), auditório e salas de aulas, já com projetos aprovados). Foi apresentado à comissão o Projeto Pedagógico do Curso cujo foco baseou-se em proposições destinadas ao processo de implantação do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos fundamentado na proposta da instituição em oferecer este curso dentro do disposto e

pretendido pelo seu Conselho Superior e o que balizam as Diretrizes Curriculares Nacionais, quando estas forem regulamentadas para este curso.

DOCENTES

Nome do Docente	Titulação	Regime Trabalho	Vínculo Empregatício	Tempo de vínculo initerrupto do docente com o curso
ADRIANA PIRES SOARES BRESOLIN	Doutorado	Integral	Estatutário	12 Mês(es)
ANGELITA MACHADO LEITAO	Doutorado	Integral	Estatutário	12 Mês(es)
Cesar Alberto Ranquetat Junior	Doutorado	Integral	Estatutário	12 Mês(es)
ENIO JUNIOR SEIDEL	Doutorado	Integral	Estatutário	12 Mês(es)
Fabiana Cristina Missau	Doutorado	Integral	Estatutário	42 Mês(es)
GERALDO LOPES CROSSETTI	Doutorado	Integral	Estatutário	2 Mês(es)
Graciela Salete Centenário	Doutorado	Integral	Estatutário	17 Mês(es)
JULIO CESAR MENDES SOARES	Doutorado	Integral	Estatutário	48 Mês(es)
Lana Carneiro Almeida	Doutorado	Integral	Estatutário	24 Mês(es)
Leomar Hackbart da Silva	Doutorado	Integral	Estatutário	37 Mês(es)
LUCIANA ZAGO ETHUR	Doutorado	Integral	Estatutário	48 Mês(es)
Miriane Lucas Azevedo	Doutorado	Integral	Estatutário	24 Mês(es)
PAULA FERNANDA PINTO DA COSTA	Mestrado	Integral	Estatutário	22 Mês(es)
PAULA FERREIRA DE ARAUJO RIBEIRO	Doutorado	Integral	Estatutário	4 Mês(es)
RICARDO HOWES CARPES	Doutorado	Integral	Estatutário	32 Mês(es)
TIAGO ANDRE KAMINSKI	Doutorado	Integral	Estatutário	5 Mês(es)
VALCENIR JUNIOR MENDES FURLAN	Doutorado	Integral	Estatutário	5 Mês(es)
VICTOR WEGNER MAUS	Mestrado	Integral	Estatutário	9 Mês(es)
VIRNEI SILVA MOREIRA	Doutorado	Integral	Estatutário	12 Mês(es)

CATEGORIAS AVALIADAS

Dimensão 1: ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA - Fontes de Consulta: Plano de Desenvolvimento Institucional, Projeto Pedagógico do Curso, Diretrizes Curriculares Nacionais, quando houver, e Formulário Eletrônico preenchido pela IES no e-MEC.

1.1. Contexto educacional 4

1.1. Contexto educacional	4
1.2. Políticas institucionais no âmbito do curso	3
1.3. Objetivos do curso	4
1.4. Perfil profissional do egresso	4
1.5. Estrutura curricular (Considerar como critério de análise também a pesquisa e a extensão, caso estejam contempladas no PPC)	4
1.6. Conteúdos curriculares	4
1.7. Metodologia	4
1.8. Estágio curricular supervisionado NSA para cursos que não contemplam estágio no PPC e que não possuem diretrizes curriculares nacionais ou suas diretrizes não preveem a obrigatoriedade de estágio supervisionado	4
1.9. Atividades complementares NSA para cursos que não contemplam atividades complementares no PPC e que não possuem diretrizes curriculares nacionais ou suas diretrizes não preveem a obrigatoriedade de atividades complementares	4
1.10. Trabalho de conclusão de curso (TCC) NSA para cursos que não contemplam TCC no PPC e que não possuem diretrizes curriculares nacionais ou suas diretrizes não preveem a obrigatoriedade de TCC	4
1.11. Apoio ao discente	4
1.12. Ações decorrentes dos processos de avaliação do curso	4
1.13. Atividades de tutoria NSA para cursos presenciais. Obrigatório para cursos a distância e presenciais, reconhecidos, que ofertam até 20% da carga horária total do curso na modalidade a distância, conforme Portaria 4.059 de 10 de dezembro de 2004	NSA
Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.	
1.14. Tecnologias de informação e comunicação – TICs - no processo ensino-aprendizagem	3
1.15. Material didático institucional NSA para cursos presenciais que não contemplam material didático institucional no PPC, obrigatório para cursos a distância (Para fins de autorização, considerar o material didático disponibilizado para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas)	NSA
Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.	
1.16. Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes NSA para cursos presenciais que não contemplam mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes no PPC, obrigatório para cursos a distância	NSA
Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.	
1.17. Procedimentos de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem	4
1.18. Número de vagas (Para os cursos de Medicina, considerar também como critério de análise: disponibilidade de serviços assistenciais, incluindo hospital, ambulatório e centro de saúde, com capacidade de absorção de um número de alunos equivalente à matricula total prevista para o curso; a previsão de 5 ou mais leitos na (s) unidade (s) hospitalar (es) própria (s) ou conveniada (s) para cada vaga oferecida no vestibular do curso, resultando em um egresso treinado em urgência e emergência; atendimento primário e secundário capaz de diagnosticar e tratar as principais doenças e apto a referir casos que necessitem cuidados especializados)	4

1.19. Integração com as redes públicas de ensino Obrigatório para as Licenciaturas, NSA para os demais que não contemplam integração com as redes públicas de ensino no PPC NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

1.20. Integração com o sistema local e regional de saúde e o SUS Obrigatório para o curso de Medicina, NSA para os demais cursos que não contemplam integração com o sistema local e regional de saúde e o SUS no PPC NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

1.21. Ensino na área de saúde Obrigatório para o curso de Medicina, NSA para os demais cursos NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

1.22. Atividades práticas de ensino Obrigatório para o curso de Medicina, NSA para os demais cursos NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

CONSIDERAÇÕES SOBRE A DIMENSÃO 1

1.1 O Projeto Pedagógico do curso contempla as demandas efetivas de natureza econômica e social. O município de Itaqui possui uma forte aptidão agropecuária com produção de matérias primas de origem animal e vegetal. É também, o maior produtor de arroz do estado. 1.2 A comissão verificou que as políticas institucionais de ensino, de extensão e de pesquisa constantes no PDI estão previstas e implantadas de forma suficiente, no âmbito do curso. 1.3 Os objetivos do curso descritos no PPC mostraram que há muito boa coerência com relação ao perfil profissional do egresso, estrutura curricular e contexto educacional. A formação humanística e empreendedora é contemplada integralmente na matriz curricular. 1.4 O perfil profissional expressa muito bem às competências do egresso. Observa-se coerência entre as habilidades e competências previstas no PPC e realizadas na IES. 1.5 Viu-se também que a estrutura curricular contempla muito bem, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: flexibilidade, interdisciplinaridade, compatibilidade da carga horária total e articulação da teoria com a prática. 1.6 Os conteúdos curriculares presentes no PPC são relevantes, atualizados e coerentes, possibilitando assim, muito bem, o desenvolvimento do perfil profissional do egresso considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: atualização, adequação das cargas horárias e adequação da bibliografia. 1.7 As atividades pedagógicas apresentam muito boa coerência com a metodologia prevista no PPC do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1.8 A comissão constatou que o estágio curricular supervisionado previsto no

PPC do curso está muito bem regulamentado considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: carga horária, previsão/existência de convênios, formas de apresentação, orientação, supervisão e coordenação. O Estágio Curricular Supervisionado contará com 300 horas relógio. 1.9 As atividades complementares de graduação (ACG) são parte integrante do PPC, atendendo ao disposto no Parágrafo segundo da Resolução 11/2002 do CNE/CES. As ACG totalizam 90 horas relógio, integrando a carga horária total prevista para o curso e estão muito bem regulamentadas considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: carga horária, diversidade de atividades e formas de aproveitamento. 1.10 O trabalho de conclusão de curso (TCC) está muito bem regulamentado considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: carga horária, formas de apresentação, orientação e coordenação. No regulamento do TCC do curso implantado, há a existência de critérios, procedimentos e mecanismos de avaliação e diretrizes técnicas, relacionadas à sua elaboração. A carga horária para o TCC totalizam 60 horas relógio. 1.11 Existem programas de apoio discente implantado/regulamentado no âmbito do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos e contempla muito bem os programas de apoio extraclasse e psicopedagógico, de atividades de nivelamento e extracurriculares não computadas como atividades complementares e de participação em centros acadêmicos e em intercâmbios. Os estudantes disseram que

tem conhecimento de tais programas. 1.12 As ações acadêmico-administrativas, em decorrência das autoavaliações e das avaliações externas, no âmbito do curso, estão muito bem implantadas. A IES realiza a autoavaliação institucional anualmente e os resultados são discutidos junto à comunidade acadêmica. 1.13 NSA. 1.14 As tecnologias de informação e comunicação (TICs) já implantadas na UNIPAMPA (Campus de Itaqui) permitem executar, de maneira suficiente, o projeto pedagógico do curso. 1.15 – 1.16 NSA. 1.17 Os procedimentos de avaliação previstos no PPC que são utilizados nos processos de ensino-aprendizagem atendem, muito bem, à concepção do curso. 1.18 O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos prevê 50 vagas anuais, portanto, este número de vagas previstas atende muito bem à dimensão do corpo docente e às condições de infraestrutura. 1.19 - 1.22. NSA.

Conceito da Dimensão 1

3.9

Dimensão 2: CORPO DOCENTE E TUTORIAL - Fontes de consulta: Projeto Pedagógico do Curso, Formulário Eletrônico preenchido pela IES no e-MEC e Documentação Comprobatória.

2.1. Atuação do Núcleo Docente Estruturante - NDE	4
2.2. Atuação do (a) coordenador (a)	4
2.3. Experiência do (a) coordenador (a) do curso em cursos a distância (Indicador específico para cursos a distância)	NSA
Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.	
2.4. Experiência profissional, de magistério superior e de gestão acadêmica do (a) coordenador (a)	3
2.5. Regime de trabalho do (a) coordenador (a) do curso NSA para cursos a distância, obrigatório para cursos presenciais	5
2.6. Carga horária de coordenação de curso NSA para cursos presenciais, obrigatório para cursos a distância	NSA
Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.	
2.7. Titulação do corpo docente do curso (Para fins de autorização, considerar os docentes previstos para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas)	5
2.8. Titulação do corpo docente do curso – percentual de doutores (Para fins de autorização, considerar os docentes previstos para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas)	5
2.9. Regime de trabalho do corpo docente do curso (Para fins de autorização, considerar os docentes previstos para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas) (Para os cursos de Medicina, os critérios de análise passam a figurar da seguinte maneira: Conceito 1 – menor que 50% Conceito 2 – maior ou igual a 50% e menor que 60% Conceito 3 – maior ou igual a 60% e menor que 70% Conceito 4 – maior ou igual a 70% e menor que 80% Conceito 5 – maior ou igual a 80%)	5
2.10. Experiência profissional do corpo docente (Para fins de autorização, considerar os docentes previstos para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas) NSA para egressos de cursos de licenciatura (Para os cursos de Medicina, os critérios de análise passam a figurar da seguinte maneira: Conceito 1 – menor que 40% possui, pelo menos, 5 anos Conceito 2 – maior ou igual a 40% e menor que 50% possui, pelo menos, 5 anos Conceito 3 – maior ou igual a 50% e	3

menor que 60% possui, pelo menos, 5 anos Conceito 4 – maior ou igual a 60% e menor que 70% possui, pelo menos, 5 anos Conceito 5 – maior ou igual a 70% possui, pelo menos, 5 anos)

2.11. Experiência no exercício da docência na educação básica (para fins de autorização, considerar os docentes previstos para os dois primeiros anos do curso) Obrigatório para cursos de licenciatura, NSA para os demais — NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

2.12. Experiência de magistério superior do corpo docente (Para fins de autorização, considerar os docentes previstos para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas) (Para os cursos de Medicina, os critérios de análise passam a figurar da seguinte maneira: Conceito 1 – menor que 40% possui, pelo menos, 5 anos Conceito 2 – maior ou igual a 40% e menor que 50% possui, pelo menos, 5 anos Conceito 3 – maior ou igual a 50% e menor que 60% possui, pelo menos, 5 anos Conceito 4 – maior ou igual a 60% e menor que 70% possui, pelo menos, 5 anos Conceito 5 – maior ou igual a 70% possui, pelo menos, 5 anos) — 3

2.13. Relação entre o número de docentes e o número de estudantes NSA para cursos presenciais, obrigatório para cursos a distância (relação entre o número de docentes e o número de estudantes equivalente 40h em dedicação à EAD) — NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

2.14. Funcionamento do colegiado de curso ou equivalente — 4

2.15. Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (Para fins de autorização, considerar os docentes previstos para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas) — 5

2.16. Titulação e formação do corpo de tutores do curso (Para fins de autorização, considerar os tutores previstos para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas) NSA para cursos presenciais. Obrigatório para cursos a distância e presenciais, reconhecidos, que ofertam até 20% da carga horária total do curso na modalidade a distância, conforme Portaria 4.059/2004 — NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

2.17. Experiência do corpo de tutores em educação a distância (Para fins de autorização, considerar os tutores previstos para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas) NSA para cursos presenciais. Obrigatório para cursos a distância e presenciais, reconhecidos, que ofertam até 20% da carga horária total do curso na modalidade a distância, conforme Portaria 4.059/2004 — NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

2.18. Relação docentes e tutores - presenciais e a distância - por estudante NSA para cursos presenciais. Obrigatório para cursos a distância e presenciais, reconhecidos, que ofertam até 20% da carga horária total do curso na modalidade a distância, conforme Portaria 4.059/2004 — NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

2.19. Responsabilidade docente pela supervisão da assistência médica Obrigatório para o curso de Medicina, NSA para os demais cursos — NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

2.20. Núcleo de apoio pedagógico e experiência docente Obrigatório para o curso de — NSA

Medicina, NSA para os demais cursos NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

CONSIDERAÇÕES SOBRE A DIMENSÃO 2

2.1 O NDE para o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UNIPAMPA (Campus de Itaqui) foi oficialmente implantado pela Portaria Nº 0.793, de 17 de Outubro de 2012 e atende a normativa pertinente. O NDE é composto por 08 Professores doutores e 01 mestre. São realizadas no mínimo duas reuniões por semestre, as atas das mesmas foram apresentadas à comissão de avaliação. A sua atuação é muito boa considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: concepção, acompanhamento, consolidação e avaliação do PPC. 2.2 No sistema e-MEC ainda está cadastrado o antigo Coordenador, Professor Dr. Leomar Hackbart da Silva, porém, desde o dia 01 de fevereiro de 2013, a coordenação do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos é exercida pela Professora Dra. Angelita Machado Leitão, que foi designada pela reitoria da UNIPAMPA (Portaria Nº 126, de 31 de janeiro de 2013). A coordenadora designada para o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos tem graduação em Química de Alimentos e Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial. A atuação da coordenadora é muito boa considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: gestão do curso, relação com os docentes e discentes e representatividade nos colegiados superiores. 2.3 NSA. 2.4 A coordenadora tem experiência de 4 anos e meio de atuação no magistério superior. 2.5 A coordenadora é contratada em regime de 40 horas semanais com dedicação exclusiva. Ela ministra 6 horas de disciplinas por semana, dedicando o restante do seu tempo (34 horas) à coordenação do curso. Assim, a relação entre o número de vagas anuais autorizadas e as semanais dedicadas à coordenação é menor que 10. 2.6 NSA. 2.7 Dos 19 docentes postados no sistema, todos possuem titulação obtida em programas de pós-graduação stricto sensu, sendo que 17 são doutores e 2 são mestres. 2.8 O percentual de doutores que atuam no curso é de 90%. 2.9 Em termos de regime de trabalho viu-se que todos os docentes possui regime de dedicação exclusiva. 2.10 Neste indicador verificou-se que 57% dos docentes cadastrados no sistema, possuem pelo menos 2 anos de experiência profissional fora do magistério superior. 2.11 NSA. 2.12 Após analisar as pastas dos docentes, viu-se que 08 dos 19 professores (42,1%) possuem experiência de pelo menos 3 anos no magistério superior. 2.13 NSA. 2.14 O colegiado do curso está implantado e muito bem regulamentado. Acontecem reuniões periódicas dos professores do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Todos os professores do curso participam das reuniões. A comissão verificou a presença de atas. 2.15 - Após análise documental nos prontuários dos docentes e na plataforma CNPQ/Lattes, detectou-se que a maioria dos docentes (70%) possuem mais que 9 produções nos últimos 3 anos. 2.16 a 2.20 NSA.

Conceito da Dimensão 2

4.2

Dimensão 3: INFRAESTRUTURA - Fontes de Consulta: Projeto Pedagógico do Curso, Diretrizes Curriculares Nacionais, quando houver, Formulário Eletrônico preenchido pela IES no e-MEC e Documentação Comprobatória.

3.1. Gabinetes de trabalho para professores Tempo Integral - TI (Para fins de autorização, considerar os gabinetes de trabalho para os docentes em tempo integral do primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas)	3
3.2. Espaço de trabalho para coordenação do curso e serviços acadêmicos	3
3.3. Sala de professores (Para fins de autorização, considerar a sala de professores implantada para os docentes do primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas) NSA para IES que possui gabinetes de trabalho para 100% dos docentes do curso	NSA

Justificativa para conceito NSA:Não se aplica pois 100% dos docentes do curso possui gabinetes de trabalho

gabinetes de trabalho.

3.4. Salas de aula (Para fins de autorização, considerar as salas de aula implantadas para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas)	3
3.5. Acesso dos alunos a equipamentos de informática (Para fins de autorização, considerar os laboratórios de informática implantados para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas)	4
3.6. Bibliografia básica (Para fins de autorização, considerar o acervo da bibliografia básica disponível para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas) Nos cursos que possuem acervo virtual (pelo menos 1 título virtual por unidade curricular), a proporção de alunos por exemplar físico passam a figurar da seguinte maneira para os conceitos 3, 4 e 5: Conceito 3 – 13 a 19 vagas anuais Conceito 4 – de 6 a 13 vagas anuais Conceito 5 – menos de 6 vagas anuais)	5
3.7. Bibliografia complementar (Para fins de autorização, considerar o acervo da bibliografia complementar disponível para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas)	5
3.8. Periódicos especializados (Para fins de autorização, considerar os periódicos relativos às áreas do primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas. Para fins de autorização, os critérios de análise passam a figurar da seguinte maneira: Conceito 1 – menor que 3 títulos Conceito 2 – maior ou igual a 3 e menor que 6 Conceito 3 – maior ou igual a 6 e menor que 9 Conceito 4 – maior ou igual a 9 e menor que 12 Conceito 5 – maior ou igual a 12)	5
3.9. Laboratórios didáticos especializados: quantidade NSA para cursos que não utilizam laboratórios especializados (Para fins de autorização, considerar os laboratórios didáticos especializados implantados para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas) Para cursos a distância, verificar os laboratórios especializados da sede e dos polos Para Pedagogia é obrigatório verificar a brinquedoteca	3
3.10. Laboratórios didáticos especializados: qualidade NSA para cursos que não utilizam laboratórios especializados (Para fins de autorização, considerar os laboratórios didáticos especializados implantados para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas) Para cursos a distância, verificar os laboratórios especializados da sede e dos polos Para Pedagogia é obrigatório verificar a brinquedoteca	3
3.11. Laboratórios didáticos especializados: serviços NSA para cursos que não utilizam laboratórios especializados (Para fins de autorização, considerar os laboratórios didáticos especializados implantados para o primeiro ano do curso, se CSTs, ou dois primeiros anos, se bacharelados/licenciaturas) Para cursos a distância, verificar os laboratórios especializados da sede e dos polos Para Pedagogia é obrigatório verificar a brinquedoteca	3
3.12. Sistema de controle de produção e distribuição de material didático (logística) NSA para cursos presenciais, obrigatório para cursos a distância	NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

3.13. Núcleo de Práticas Jurídicas: atividades básicas Obrigatório para cursos de

direito (presencial e a distância), NSA para os demais cursos NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

3.14. Núcleo de Práticas Jurídicas: atividades de arbitragem, negociação e mediação Obrigatório para cursos de direito (presencial e a distância), NSA para os demais cursos NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

3.15. Unidades hospitalares de ensino e complexo assistencial Obrigatório para o curso de Medicina, NSA para os demais cursos que não contemplam unidades hospitalares de ensino e complexo assistencial no PPC NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

3.16. Sistema de referência e contrarreferência Obrigatório para o curso de Medicina, NSA para os demais cursos NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

3.17. Biotérios Obrigatório para o curso de Medicina, NSA para os demais cursos que não contemplam biotério no PPC NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

3.18. Laboratórios de ensino Obrigatório para o curso de Medicina, NSA para os demais cursos que não contemplam laboratórios de ensino no PPC NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

3.19. Laboratórios de habilidades Obrigatório para o curso de Medicina, NSA para os demais cursos que não contemplam laboratórios de habilidades no PPC NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

3.20. Protocolos de experimentos Obrigatório para o curso de Medicina, NSA para os demais cursos que não contemplam protocolos de experimentos no PPC NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

3.21. Comitê de ética em pesquisa Obrigatório para o curso de Medicina, NSA para os demais cursos que não contemplam comitê de ética em pesquisa no PPC NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

CONSIDERAÇÕES SOBRE A DIMENSÃO 3

3.1 Os gabinetes de trabalho implantados para os docentes do curso de Ciência e Tecnologia de alimentos da UNIPAMPA (Campus de Itaqui) são suficientes considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: disponibilidade de equipamentos de informática em função do número de professores, dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade. Cada sala é utilizada por até professores, sendo que cada um possui sua mesa, poltrona, armário e computador. 3.2 A sala para a coordenadora do curso é de uso coletivo, sendo que a mesma é dividida com mais uma coordenação. O espaço destinado às atividades de coordenação é suficiente. A sala é bem iluminada, possuindo uma mesa, poltrona, ar condicionado, computador e armários. 3.3 NSA. 3.4 3.4. Neste quesito sala de aulas, a IES atende de forma suficiente todos os aspectos. As salas possuem boa iluminação, ar condicionado e poltronas adequadas. Os equipamentos multimídias não estão instalados nas salas, estes são colocados, quando há demanda dos professores, porém, existe na IES um número suficiente dos mesmos. 3.5. Os laboratórios ou outros meios implantados de acesso à informática para o curso atendem, muito bem, considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: quantidade de equipamentos relativa ao número total de usuários, acessibilidade, velocidade de acesso à internet, política de atualização de

número total de usuários, acessibilidade, velocidade de acesso à internet, política de atualização de equipamentos e softwares e adequação do espaço físico. Ressalta-se que a IES disponibiliza acesso Wi-fi em todos os blocos. Há duas salas equipadas com 53 e 06 microcomputadores respectivamente, todos com conexão à internet, devidamente atualizados e equipados principalmente em termos de softwares. 3.6. Esta comissão verificou que o acervo da bibliografia básica, com no mínimo 3 títulos por unidade curricular, está disponível na proporção média de um exemplar para menos de 5 vagas anuais autorizadas, de cada uma das unidades curriculares. Todo o acervo estar informatizado e tombado junto ao patrimônio da IES. A consulta, a reserva e renovação podem ser feita de qualquer local via computador. 3.7. A comissão verificou in loco que o acervo da bibliografia complementar possui, pelo menos, cinco títulos por unidade curricular, com dois exemplares de cada título bibliográfico. 3.8. Em relação a periódicos especializados, a IES possui acesso ao ambiente Periódicos Capes, que supre as demandas por periódicos especializados. 3.9 O Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos conta com um total de 7 laboratórios (Microbiologia, Biologia, Química geral, Sementes, Processamento de Alimentos I e II, Química Instrumental e Informática) atendendo de forma suficiente os alunos do curso. Os laboratórios utilizados para processamento de alimentos ainda não são adequados, sendo que algumas aulas práticas acontecem de modo improvisado. Os laboratórios de processamento serão transferidos para outra área em construção. 3.10 Com relação ao aspecto qualidade, os laboratórios atende de maneira suficiente, em uma análise sistêmica e global, aos aspectos: adequação, acessibilidade, atualização de equipamentos e disponibilidade de insumos. Todos os laboratórios possuem normas de funcionamento, utilização e segurança. 3.11 Os serviços dos laboratórios especializados utilizados pelo Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos atendem, de maneira suficiente, em uma análise sistêmica e global, aos aspectos: apoio técnico, manutenção de equipamentos e atendimento à comunidade. Os laboratórios contam com suporte técnico exercido por técnicos administrativos em educação. O suporte técnico abrange desde o auxílio no preparo e andamento de aulas práticas, até organização da logística e sistema operacional do laboratório e manutenção de equipamentos ou encaminhamentos destes para manutenção quando necessário. 3.12 a 3.20 NSA.

Conceito da Dimensão 3

3.7

REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS

4.1. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso NSA para cursos que não têm Diretrizes

Curriculares Nacionais NSA

Justificativa para conceito NSA:Não se aplica, pois, o curso ainda não possui Diretrizes Curriculares Nacionais.

Critério de análise:

O PPC está coerente com as Diretrizes Curriculares Nacionais?

4.2. Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Lei n° 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP N° 01 de 17 de junho de 2004) Sim

Critério de análise:

A temática da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena está inclusa nas disciplinas e atividades curriculares do curso?

A temática da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena está contemplada na ementa da disciplina obrigatória Sociologia, disciplina esta que é oferecida no primeiro semestre de cada ano. Esta informação foi verificada in loco e no PPC do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UNIPAMPA (campus de Itaqui).

4.3. Titulação do corpo docente (Art. 66 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996) Sim

Critério de análise:

Todo o corpo docente tem formação em pós-graduação?

Todo o Corpo Docente do curso possuem formação em Pós-Graduação conforme cita o art. 66 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na análise documental a titulação da IES atual está dividida entre 17 professores doutores e 2 mestres.

4.4. Núcleo Docente Estruturante (NDE) (Resolução CONAES N° 1, de 17/06/2010) Sim

Critério de análise:

O NDE atende à normativa pertinente?

O NDE do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UNIPAMPA (campus de Itaqui) é composto por 08 Professores doutores e 01 mestre e encontra-se formado (Portaria Nº 0.793, de 17 de Outubro de 2012). Os professores que o compõe são: Professora Doutora Angelita Machado Leitão (presidente), Professora Doutora Graciela Salete Centenaro. Professor Doutor Júlio César mendes Soares, Professor Doutor Leomar Hackbart da Silva, Professora Doutora Miriane Lucas Azevedo, Professora Mestre Paula Fernanda Pinto da Costa, Professora Doutora Paula Ferreira Araújo Ribeiro, Professor Doutor Tiago André Kaminski e Professor Doutor Valcenir Júnior Furlan.

4.5. Denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia (Portaria Normativa N° 12/2006) NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

Critério de análise:

A denominação do curso está adequada ao Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia?

4.6. Carga horária mínima, em horas – para Cursos Superiores de Tecnologia (Portaria N°10, 28/07/2006; Portaria N° 1024, 11/05/2006; Resolução CNE/CP N °3,18/12/2002) NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

Critério de análise:

Desconsiderando a carga horária do estágio profissional supervisionado e do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, caso estes estejam previstos, o curso possui carga horária igual ou superior ao estabelecido no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia?

4.7.

Carga horária mínima, em horas – para Bacharelados e Licenciaturas Resolução CNE/CES N° 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CES N ° 04/2009 (Área de Saúde, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CP 2 /2002 (Licenciaturas). Resolução CNE/CP Nº 1 /2006 (Pedagogia) Sim

Critério de análise:

O curso atende à carga horária mínima em horas estabelecidas nas resoluções?

4.8.

Tempo de integralização Resolução CNE/CES N° 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CES N° 04/2009 (Área de Saúde, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CP 2 /2002 (Licenciaturas) Sim

Critério de análise:

O curso atende ao Tempo de Integralização proposto nas Resoluções?

4.9. Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida (Dec. N° 5.296/2004, com prazo de implantação das condições até dezembro de 2008) Sim

Critério de análise:

A IES apresenta condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida?

As instalações da UNIPAMPA (campus de Itaqui), apresentam condições de acesso para os Portadores de Necessidades Especiais em todos os espaços, atendendo plenamente ao Decreto 5.296/2004, mediante rampas e instalações sanitárias adaptadas.

4.10. Disciplina de Libras (Dec. N° 5.626/2005) Sim

Critério de análise:

O PPC contempla a disciplina de Libras na estrutura curricular do curso?

O Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos prevê a disciplina Libras na forma optativa no seu PPC conforme prevê o decreto 5.626/2005.

4.11. Prevalência de Avaliação Presencial para EAD (Dec. N° 5622/2005 art. 4 inciso II, § 2) NSA

Justificativa para conceito NSA: Indicador não se aplica ao curso avaliado.

Critério de análise:

Os resultados dos exames presenciais prevalecem sobre os demais resultados obtidos em quaisquer outras formas de avaliação a distância?

4.12. Informações Acadêmicas (Portaria Normativa N° 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC N° 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010) Sim

Critério de análise:

As informações acadêmicas exigidas estão disponibilizadas na forma impressa e virtual?

Esta comissão pôde detectar in loco, que todas as informações acadêmicas exigidas (Portaria Normativa N° 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC N° 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010) para o Curso Superior de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UNIPAMPA (Campus de Itaqui) estão disponibilizadas na forma impressa e virtual.

4.13. Políticas de educação ambiental (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002) Sim

Critério de análise:

Há integração da educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente?

No Curso Superior de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UNIPAMPA (Campus de Itaqui) ficou evidenciado (na forma de documento postado e em entrevista com docentes, discentes e coordenação) uma integração da educação ambiental às disciplinas do curso, nos trabalhos interdisciplinares, de modo transversal, contínuo e permanente.

DISPOSIÇÕES LEGAIS

DISPOSIÇÕES LEGAIS

4.1 NSA: o Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos ainda não possui DCN, sendo que ainda está em fase de regulamentação. 4.2 Foi verificado in loco pela comissão que a temática da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena está contemplada na ementa da disciplina obrigatória Sociologia, disciplina esta já contida no PPC do curso e, que é oferecida, sempre no primeiro semestre de cada ano. 4.3 Todo o Corpo Docente do curso possuem formação em Pós-Graduação conforme cita o art. 66 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na análise documental a titulação dos professores que atendem o curso, está dividida entre 17 professores doutores e 02 mestres. 4.4 O NDE do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UNIPAMPA (campus de Itaqui) é composto por 08 Professores doutores e 01 mestre e encontra-se formado (Portaria Nº 0.793, de 17 de Outubro de 2012). Todos com titulação em programas de pós-graduação (mestrado e doutorado) e contrato de trabalho em regime integral (dedicação exclusiva). Os professores que o compõe são: Professora Doutora Angelita Machado Leitão (presidente), Professora Doutora Graciela Salete Centenaro. Professor Doutor Júlio César mendes Soares, Professor Doutor Leomar Hackbart da Silva, Professora Doutora Miriane Lucas Azevedo, Professora Mestre Paula Fernanda Pinto da Costa, Professora Doutora Paula Ferreira Araújo Ribeiro, Professor Doutor Tiago André Kaminski e Professor Doutor Valcenir Júnior Furlan. 4.5 NSA. 4.6 NSA 4.7 - O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos atende a carga horária mínima em horas proposto na Resolução CNE/CES N° 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial). 4.8 O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos atende ao tempo de integralização proposto na Resolução CNE/CES N° 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial). 4.9 As instalações da UNIPAMPA (campus de Itaqui), apresenta condições de acesso para os Portadores de Necessidades Especiais em todos os espaços, atendendo plenamente ao Decreto 5.296/2004, mediante rampas e instalações sanitárias adaptadas. 4.10 O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos prevê a disciplina Libras na forma optativa no seu PPC conforme prevê o decreto 5.626/2005. 4.11 NSA. 4.12 Esta comissão pôde detectar in loco, que todas as informações acadêmicas exigidas (Portaria Normativa N° 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC N° 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010) para o Curso Superior de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UNIPAMPA (Campus de Itaqui) estão disponibilizadas na forma impressa e virtual. 4.13 A comissão verificou que no PPC do curso há a inserção da educação ambiental em diversas disciplinas, em atendimento a Lei no. 9.795 de 27 de abril de 1999 e decreto No. 4281 de 25 de junho de 2002.

Considerações finais da comissão de avaliadores e conceito final :

CONSIDERAÇÕES FINAIS DA COMISSÃO DE AVALIADORES

A comissão constituída pelo Ofício Circular CGACGIES/DAES/INEP de 05 de junho de 2013 (Avaliação nº. 99235 - Processo nº. 201117711) foi composta pelos avaliadores Prof. Gerson Ribeiro Homem e Prof. Flavio Alves da Silva. Após ter realizado as ações preliminares, as verificações in loco, as considerações e avaliações dos indicadores de cada uma das três dimensões do Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância - Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento de Curso, atribuiu os seguintes conceitos de qualidade para o Curso Superior(Bacharelado) em Ciência e Tecnologia de Alimentos: dimensão 1, conceito 3,9; dimensão 2, conceito 4,2 e dimensão 3, Conceito 3,7. Em razão do acima exposto e considerando ainda os referenciais de qualidade dispostos na legislação vigente, nas diretrizes da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - CONAES e neste instrumento de avaliação, curso Superior(Bacharelado) em Ciência e Tecnologia de Alimentos situado na Rua Luiz Joaquim de Sá Brito, s/nº - CEP: 97650-000 Itaqui/RS, da UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA, apresenta os requisitos necessários ao cumprimento do Ato Regulatório – Reconhecimento de Curso, muito bom.

CONCEITO FINAL

4