

## **RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO**

Informações gerais da avaliação:

Protocolo: 201001794

Código MEC: 373393

Código da Avaliação: 86079

Ato Regulatório: Reconhecimento de Curso

Categoria Módulo: Curso

Status: Finalizada

Instrumento: 170-Instrumento de avaliação de reconhecimento dos cursos de graduação - Bacharelados e licenciatura

Tipo de Avaliação: Avaliação de Regulação

Nome/Sigla da IES:

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA - UNIPAMPA

Endereço da IES:

46109 - Colégio São Pedro - Avenida Santa Tecla, 337 Getulio Vargas. Bagé - RS.

CEP:96412-000

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

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Informações da comissão:

Nº de Avaliadores: 2

Data de Formação: 11/11/2010 16:44:19

Período de Visita: 12/12/2010 a 15/12/2010

Situação: Visita Concluída

Avaliadores "ad-hoc":

136.457.428-40 (Ana Carolina Sampaio Doria Chaves) -> coordenador(a) da comissão

975.547.666-00 (Maria Aparecida Vieira Teixeira Garcia)

## **CONTEXTUALIZAÇÃO**

Instituição:

A IES UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA é mantida pelos órgãos federais, vinculados ao Ministério da Educação. A Instituição UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA, Campus Bagé está situada no endereço Rua Melani Granier, nº 48, Centro, Bagé/RS, CEP 96400-000 (Reitoria), foi credenciada pela Lei 11.640 de 11 de janeiro de 2008.

A IES tem o objetivo de contribuir com a integração e o desenvolvimento da região de fronteira do Brasil com o Uruguai e a Argentina.

Em 22 de Novembro de 2005, foi firmado 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 criação do Consórcio Universitário da Metade Sul, responsável pela ampliação da educação superior no Estado e criação da nova universidade. Coube à UFSM implantar os campi da nova Instituição 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. Para dar suporte às atividades acadêmicas, as instituições tutoras realizaram concursos públicos para docentes e técnico-administrativos em educação, além de desenvolverem e iniciarem a execução dos projetos dos prédios de todos os campi.

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.

Os documentos analisados apresentam como missão da IES: 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. De acordo com a direção, a UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA é 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. Veio marcada pela responsabilidade de contribuir com a região em que se edifica - um extenso território, com críticos problemas de desenvolvimento sócio-econômico, inclusive de acesso à educação básica e à educação superior - a “metade sul” do Rio Grande do Sul.

Atualmente a UNIPAMPA possui 5891 alunos regularmente matriculados em 49 diferentes cursos distribuídos em 10 Campi, tem 492 Servidores Técnico-Administrativos e 420 professores.

No Campus Bagé funciona os cursos de: Engenharia de Produção, Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Engenharia da Computação, Engenharia de Energias Renováveis e de Ambiente, Licenciatura em Física, Licenciatura em Química, Licenciatura em Matemática, Licenciatura em Letras (Português e Espanhol) e Licenciatura em Letras (Português e Inglês).

**Curso:**

O curso Engenharia de Alimentos funciona no Campus Bagé em vários em prédios provisórios (cinco), alugados ou cedidos pela Prefeitura. O prédio da Direção e Secretaria Acadêmica está situado na rua sete de setembro, nº 1376, Centro; as salas de aulas são localizadas em diferentes prédios situados na rua Marechal Floriano, nº 1335, Centro (Colégio Auxiliadora), na rua Tupy Silveira, nº2820, Bairro São João (UERGS), rua Carlos Barbosa s/nº, Bairro Getúlio Vargas, Bagé/RS (Sede); os Laboratórios estão localizados nos seguintes endereços: rua Bento Gonçalves, nº 430, Centro (Central de Laboratórios) e, avenida Santa Tecla, nº 337, bairro Getúlio Vargas (Escola Municipal São Pedro - Laboratório de Física).

Segundo a direção, a IES tem previsão de mudar para a nova sede da UNIPAMPA, Campus Bagé que será o prédio definitivo em março de 2011, ocupando o Bloco 1 e 2, no mês de abril o bloco 3 e em julho o bloco 4 e 5. A nova sede da IES esta situada na Rua Travessa 45, nº 1650. Bairro: Vila Malafaia, CEP: 96413-170 (conforme contrato de renovação com a Construtora Tecon). Este comissão visitou a obra que encontra-se em andamento. Diferentes equipamentos já foram adquiridos (encontram-se em caixas) e outros estão em fase de licitação e, todos, serão instalados nos novos laboratórios, na sede nova.

O curso de engenharia de alimentos tem 50 vagas anuais (entrada somente pelo ENEN) conforme previsto no ato da criação. O período mínimo de integralização é de cinco anos e o curso funciona em período integral. Atualmente os alunos da primeira entrada estão no nono semestre e a curso possui ao todo 112 estudantes regularmente matriculados.

As disciplinas, distribuídas em 10 semestres e são oferecidas em módulos teóricos presenciais com no máximo 50 estudantes e as aulas práticas com até 25 estudantes por turma.

## **SÍNTESE DA AÇÃO PRELIMINAR À AVALIAÇÃO**

Síntese da ação preliminar à avaliação:

Após designação, através de ofício do INEP, a coordenadora da comissão entrou em contato com a IES para enviar o cronograma da visita "in loco" e iniciou as análises dos documentos anexados ao instrumento de avaliação.

Em 13/12/2010, após as reuniões iniciais com os dirigentes da IES, com NDE e com o coordenador do curso, esta comissão iniciou a análise dos documentos postados pela IES, considerando a consonância do curso com as DCNs para os cursos de Engenharia, instituída pela Resolução CNE/CES 11, de 11 de março de 2002 e com o Parecer CNE/CES 08/2007 e a Resolução CNE/CNE/CES 02/2007.

Durante a avaliação também ocorreram reuniões com professores, técnicos e com os alunos do curso.

**DOCENTES** (Nome do Docente/Titulação/Regime de Trabalho/Vínculo Empregatício/Tempo de vínculo ininterrupto do docente com o curso)

ALEXANDRE AUGUSTO MOREIRA LÁPIS Doutorado Integral Estatutário 24 Mês(es)

ALEXANDRO GULARTE SCHAFER Mestrado Integral Estatutário 34 Mês(es)

ANDRE FELKEL Doutorado Integral Estatutário 6 Mês(es)

ANDRE GUNDEL Doutorado Integral Estatutário 45 Mês(es)

ARLEI PRESTES TONEL Doutorado Integral Estatutário 44 Mês(es)

BRUNO SILVEIRA NEVES Mestrado Integral Estatutário 36 Mês(es)

CAROLINE COSTA MORAES Doutorado Integral Estatutário 6 Mês(es)

CLAUDIA CAMERINI CORREA PEREZ Mestrado Integral Estatutário 26 Mês(es)

CLAUDIO SONAGLIO ALBANO Mestrado Integral Estatutário 31 Mês(es)

CRISTIAN CECHINEL Mestrado Integral Estatutário 48 Mês(es)

CRISTIANO CORREA FERREIRA Doutorado Integral Estatutário 43 Mês(es)

CRISTINE MACHADO SCHWANKE Doutorado Integral Estatutário 26 Mês(es)

DAFNI FERNANDA ZENEDIN MARCHIORO Doutorado Integral Estatutário 48 Mês(es)

DANIEL LUIZ NEDEL Doutorado Integral Estatutário 36 Mês(es)

DAVIDSON MARTINS MOREIRA Doutorado Integral Estatutário 32 Mês(es)

EDUARDO CERETTA MOREIRA Doutorado Integral Estatutário 48 Mês(es)

EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER Doutorado Integral Estatutário 6 Mês(es)

ELIZANGELA GONCALVES DE OLIVEIRA Doutorado Integral Estatutário 8 Mês(es)

ESTEVAN MARTINS DE OLIVEIRA Doutorado Integral Estatutário 51 Mês(es)  
Evandro Steffani Doutorado Integral Estatutário 12 Mês(es)  
FABRICIO FERRARI Doutorado Integral Estatutário 48 Mês(es)  
FELIPE AMORIM BERUTTI Doutorado Integral Estatutário 24 Mês(es)  
FERNANDO JUNGES Doutorado Integral Estatutário 6 Mês(es)  
FRANCISCO RIPOLI FILHO Mestrado Integral Estatutário 24 Mês(es)  
GUILHERME FREDERICO MARANGUELLO Doutorado Integral Estatutário 45 Mês(es)  
JOCEMAR BIASI PARIZZI Doutorado Integral Estatutário 25 Mês(es)  
JORGE LUIS PALACIOS FELIX Doutorado Integral Estatutário 3 Mês(es)  
KARLA BEATRIZ VIVIAN SILVEIRA Mestrado Integral CLT 8 Mês(es)  
LUCILENE DORNELLES MELLO MARTINS Doutorado Integral Estatutário 37 Mês(es)  
LUIS ROBERTO BRUDNA HOLZLE Doutorado Integral Estatutário 36 Mês(es)  
MARCILIO MACHADO MORAIS Doutorado Integral Estatutário Mês(es)  
MAURICIO GIRARDI Doutorado Integral Estatutário 45 Mês(es)  
NILO EDUARDO KEHRWALD ZIMMERMANN Doutorado Integral Estatutário 49  
Mês(es)  
PAULO FERNANDO MARQUES DUARTE FILHO Doutorado Integral Estatutário 6  
Mês(es)  
SUZANA MACHADO FERREIRA Mestrado Integral Estatutário 2 Mês(es)  
Tales Leandro Costa Martins Doutorado Integral Estatutário 12 Mês(es)  
UDO ECKARD SINKS Doutorado Integral Estatutário 6 Mês(es)  
VALÉRIA TERRA CREXI Doutorado Integral Estatutário 5 Mês(es)  
WLADIMIR HERNANDEZ FLORES Doutorado Integral Estatutário 51 Mês(es)

### **CATEGORIAS AVALIADAS**

#### **Dimensão 1: Organização didática pedagógica**

- 1.1. Implementação das políticas institucionais constantes do Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, no âmbito do curso 3
- 1.2. Autoavaliação do curso 3
- 1.3. Atuação do coordenador do curso 3
- 1.4. Objetivos do curso (indicador de destaque) (destaque) 3
- 1.5. Perfil do egresso 3
- 1.6. Número de vagas 2
- 1.7. Conteúdos curriculares (indicador de destaque) (destaque) 2
- 1.8. Metodologia 4

1.9. Atendimento ao discente 2

1.10. Estímulo a atividades acadêmicas 4

1.11. Estágio supervisionado e prática profissional 3

1.12. Atividades complementares 3

### **CONSIDERAÇÕES SOBRE A DIMENSÃO 1**

A Comissão observou adequada articulação entre as políticas institucionais do PDI e a gestão do curso. A auto-avaliação, assim como a CPA ainda se encontra na fase inicial de implantação.

O coordenador dedica 9 h semanais para docência, 8 h para atendimento de alunos, 8 h para pesquisa e extensão e 15 h para coordenação e outras atividades administrativas. Tem disponibilidade para atendimento aos discentes e docentes; inserção institucional e liderança, porém observaram-se algumas deficiências na condução do Curso.

A exceção das disciplinas básicas, existem várias outras com problemas. Nas disciplinas específicas foram observadas ementas confusas, programas e bibliografias inadequadas e desatualizadas, em especial nas disciplinas de ciências e tecnologia de alimentos. Não existe distinção entre bibliografia básica e complementar nas disciplinas apresentadas no PPC inserido no e-mec. Em várias disciplinas se verificou problemas com os pré-requisitos: disciplinas no mesmo semestre sendo uma pré-requisito da outra (Ex: Química de alimentos e Espectroscopia; Fenômenos de transporte I e II são ministradas no mesmo semestre e a II é pré-requisito da I; Ciência dos materiais do 4º semestre tem como pré-requisito Resistência que é do 6º). Também existem problemas em relação às bibliografias indicadas (que não contemplam o conteúdo ou estão desatualizadas, antigas), como em: Química de alimentos, Bioquímica de alimentos, Análise de alimentos (nenhum dos títulos indicados contempla o conteúdo), Nutrição aplicada a tecnologia de alimentos, Processamento de origem animal, Controle de Qualidade e Embalagem.

O perfil traçado para os egressos do Curso, bem como os objetivos específicos do mesmo são bastante ambiciosos para as condições atuais da IES, uma vez que, as aulas práticas, quando existem, ou são realizadas de formas pontuais em Indústrias e outras Instituições de Pesquisa ou são ministradas em instalações precárias e sem condições de processar alimentos com a higiene e segurança necessárias. Percebe-se também deficiência de aulas práticas de engenharia (operações unitárias, fenômenos de transporte, transferência de calor e massa na IES).

O número de vagas ofertadas é compatível com o corpo docente, porém a maioria dos laboratórios atuais não comportam 25 alunos. Em alguns casos os conteúdos curriculares são insuficientes ou até mesmo equivocados, algumas disciplinas estão desatualizados. As

metodologias de ensino atendem aos objetivos propostos. Atendimento ao discente ocorre de maneira adequada, cada docente tem 8 horas para este fim, porém não existe espaço físico para um atendimento satisfatório (muitas vezes o atendimento é feito na sala de professores ou no corredor).

A IES esta estruturando um núcleo de apoio psico-pedagógico, no momento existe apenas uma pedagoga e assistente social. Atualmente não existem atividades de nivelamento na IES, apenas monitorias para algumas disciplinas.

Apesar de incipiente, as atividades de pesquisa e extensão são estimuladas pela IES. No Campus, existem alunos bolsistas do CNPq, da FAPERG e de programas de bolsas da própria IES (bolsas de pesquisa, extensão, de monitoria e de auxílio (alimentação, transporte e moradia).

O estágio supervisionado tem regras devidamente definidas no PPC, porém até o momento nenhum aluno realizou tal atividade. A IES possui vários convênios firmados com empresas e institutos de pesquisa como a Embrapa.

As atividades complementares ocorrem de forma suficiente, porém, no PPC, apesar de serem descritas, a tabela de pontuação das atividades esta incompleta e não contempla atividades como a participação em eventos e visitas técnicas.

### **Conceito da Dimensão 1**

**3**

#### **Dimensão 2: Corpo docente**

- 2.1. Composição do NDE Núcleo Docente Estruturante 3
- 2.2. Titulação e formação acadêmica do NDE 5
- 2.3. Regime de trabalho do NDE 5
- 2.4. Titulação e formação do coordenador do curso 1
- 2.5. Regime de trabalho do coordenador do curso 5
- 2.6. Composição e funcionamento do colegiado de curso ou equivalente 1
- 2.7. Titulação do corpo docente (indicador de destaque) (destaque) 5
- 2.8. Regime de trabalho do corpo docente (indicador de destaque) (destaque) 5
- 2.9. Tempo de experiência de magistério superior ou experiência do corpo docente 4
- 2.10. Número de vagas anuais autorizadas por "docente equivalente a tempo integral" 5
- 2.11. Alunos por turma em disciplina teórica 5
- 2.12. Número médio de disciplinas por docente 3
- 2.13. Pesquisa e produção científica 3

## **CONSIDERAÇÕES SOBRE A DIMENSÃO 2**

O atual Coordenador atua no Curso desde a sua criação. Possui regime de trabalho de 40 horas com Dedicção Exclusiva e experiência no magistério superior de mais de 5 anos. Possui graduação em Farmácia e doutorado em Engenharia de Alimentos. Desta forma, não possui graduação na área do curso (a Farmácia pertence à Grande Área da Capes de Ciências da Saúde; enquanto a Engenharia de Alimentos pertence à grande área Ciências Agrárias). Nos dias 09 e 10 de dezembro de 2010 houve eleição para a nova Coordenação de Curso cujo mandato será iniciado em fevereiro de 2011 e foi eleito um Engenheiro de Alimentos, entretanto, este resultado ainda não foi homologado pela Instituição.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso foi criado em Reunião convocada pela Coordenação em 26 de abril de 2010 “para fins de deliberação e análise das atividades da Engenharia de Alimentos” e é formado pelos professores Estevão Oliveira, Paulo Filho e pelos professores recém contratados: Eduardo Walter, Caroline Morais, Elizangela Oliveira e Valéria Crexi. Entretanto, não existe Portaria de nomeação dos membros do NDE. Todos estes professores são Doutores em Regime de trabalho de 40h com Dedicção Exclusiva. Em reunião com estes docentes observou-se que para alguns deles o papel do NDE não está muito claro. Alguns não têm familiaridade com o PPC e com as normas que regulamentam o mesmo, a exemplo das normas do estágio supervisionado. Observa-se que as atribuições do NDE não estão regulamentadas no Campus Bagé. O Regimento Geral, aprovado em junho deste ano, apenas indica que os Componentes do NDE deverão ser indicados considerando-se os docentes que integram a Comissão de Curso. No Curso não existe institucionalizado um Colegiado ou equivalente. Através da análise das atas de reuniões apresentadas durante a visita "in loco" e durante a entrevista, percebeu-se que, aparentemente o NDE assume também as funções de um Colegiado de Curso.

Em 17 de Junho de 2010 foi aprovado – Resolução No 5 – o Regimento Geral da Universidade Federal do Pampa que regulamentou as “Comissões de Curso de Graduação” cuja finalidade é viabilizar a construção e implementação do Projeto Pedagógico do Curso, bem como planejar, executar e avaliar as respectivas atividades acadêmica. Esta comissão será composta pelo Coordenador de Curso, todos os docentes que atuam ou atuaram em atividades curriculares no Curso nos últimos 12 (doze) meses, um representante discente eleito por seus pares e um representante dos servidores técnico-administrativos em educação atuante no Curso, eleito pelos seus pares. Segundo informações dos dirigentes, esta Comissão será empossada em fevereiro de 2011.



O Corpo Docente tem experiência no magistério superior e é bem titulado. Percebe-se que os docentes (alguns recém contratados) estão envolvidos e comprometidos com o curso. Todos os professores têm regime de trabalho Integral e possuem titulação obtida em programas de pós-graduação "Stricto sensu", e mais que 50% destes possuem título de Doutor.

Cerca de 71% dos docentes têm, no mínimo, quatro anos de experiência acadêmica no ensino superior ou experiência profissional. A relação entre o número de vagas anuais autorizadas (entram 50 alunos por ano) e o número "docente equivalente a tempo integral" (são 39 professores 40h no Curso) atende a relação máxima de 20/1. Bem como o número de alunos por turma em disciplina teórica atende ao máximo de 50/1. O número máximo de disciplinas por docente por semestre é de três.

No Curso acontecem atividades de extensão e de pesquisa com participação de alunos (bolsistas e voluntários), ainda que de forma incipiente principalmente devido as Instalações Físicas atualmente disponíveis.

Os docentes do curso têm nos últimos três anos, pelo menos, uma produção.

Em novembro deste ano alguns professores do Curso elaboraram uma proposta para criação de um Mestrado em Engenharia Agroindustrial e pretendem submetê-lo à Capes no início de 2011.

## **Conceito da Dimensão 2**

4

### **Dimensão 3: Instalação física**

- 3.1. Sala de professores e sala de reuniões 2
- 3.2. Gabinetes de trabalho para professores 1
- 3.3. Salas de aula 3
- 3.4. Acesso dos alunos aos equipamentos de informática 1
- 3.5. Registros acadêmicos 3
- 3.6. Livros da bibliografia básica (indicador de destaque) (destaque) 2
- 3.7. Livros da bibliografia complementar 1
- 3.8. Periódicos especializados, indexados e correntes 3
- 3.9. Laboratórios especializados (indicador de destaque) (destaque) 2
- 3.10. Infraestrutura e serviços dos laboratórios especializados 2

### **CONSIDERAÇÕES SOBRE A DIMENSÃO 3**

A sede definitiva do Campus Bagé da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) encontra-se em construção. Entretanto, atualmente o Curso funciona em diferentes locais, as aulas são ministradas em locais cedidos ou alugados, tais como em escola pública, na UERGS

(universidade estadual que funciona somente no período noturno) e os laboratórios em uma antiga clínica médica. De maneira em geral, os locais atualmente utilizados pelo Campus são inadequados e mal conservados, a exemplo dos laboratórios, algumas salas de aula e dos banheiros. Em alguns laboratórios observou-se deficiência na segurança, além da falta de acessibilidade aos portadores de necessidades especiais.

Não existem gabinetes individuais para os professores e nem para os coordenadores de curso. Desta forma, muitas vezes o atendimento ao aluno é feito ou na sala comum dos professores ou no corredor. A sala destinada aos professores possui iluminação e acústica deficitárias, além de um espaço reduzido (cada sala comporta 25 professores), cada professor tem um computador com acesso à internet e acesso à rede wireless em toda a IES. As salas de aulas têm de 40 a 50 carteiras de plástico, com lousa e ventiladores. O Campus tem projetores multimídia e computadores que podem ser reservados e utilizados em aulas de aulas. Existem duas salas de informática com 24 computadores cada. Uma delas fica disponível apenas para as aulas de desenho técnico (sem acesso a internet). A outra é compartilhada com todos os alunos da IES (1332 no total), para a realização de atividades acadêmicas, existe uma média um computador para cada 50 alunos. A sala de informática fica aberta em alguns horários, quando os alunos podem utilizá-las contando com o auxílio de monitores).

Os registros acadêmicos são informatizados embora ainda estejam em fase de consolidação.

Existe uma biblioteca com uma mesa, 4 cadeiras e 2 computadores para pesquisa e consulta do acervo. A biblioteca funciona de segunda da sexta das 8 as 12 e das 13:30 as 22h. Apesar de pequena, é bem organizada e informatizada. No PPC apresentado no sistema e-mec não houve distinção entre a bibliografia básica e a complementar. Em várias disciplinas, as bibliografias apresentadas são antigas ou inadequadas como para: Bioquímica, Química e microbiologia, Tecnologias de produto de origem animal, Controle de Qualidade, Embalagem. Em outras, os livros indicados não existem na biblioteca. Durante a visita à biblioteca observou-se vários livros novos e atualizados que não foram citados no PPC.

Durante a avaliação “in loco” foi apresentado uma reformulação do PPC, com uma proposta nova da matriz curricular (ainda não implantada) e com planos de ensino reformulados, que estão adequados e atualizados. Existe acesso limitado ao portal Capes desde 2009 e nenhum periódico impresso.

O curso utiliza diferentes laboratórios, os de física e química são compartilhados com outros cursos e encontram-se distribuídos nos diferentes prédios, em locais pequenos e na maioria das vezes, inadequados. Todos eles têm técnicos responsáveis, vidraria, reagentes e equipamentos insuficientes para realizar algumas atividades práticas. Todos estão mal

organizados, com muitas caixas e equipamentos para serem instalados. A maioria dos laboratórios não comportam turmas práticas de 25 alunos.

Com relação aos laboratórios específicos, existe um único laboratório multidisciplinar, pequeno, com instalações precárias e insuficientes. Este laboratório tem alguns equipamentos e utensílios (ex: Fermentador, HPLC, Refratômetro, Colorímetro, Texturômetro, Viscosímetro e microscópio), que atende as disciplinas de análise e microbiologia, entre outras. E vários equipamentos em caixas para serem instalados no novo prédio e outros em fase de licitação segundo o coordenador.

### **Conceito da Dimensão 3**

2

#### **Dimensão 4: Requisitos legais e normativos**

4.1. Coerência dos conteúdos curriculares com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) Sim

O curso atende aos requisitos legais das Diretrizes Curriculares Nacionais e legislação pertinente (Lei No. 5.194/1966 e Resolução CONFEA No. 218/1973).

O curso da UNIPAMPA possui um perfil de egresso compatível com a matriz curricular apresentada no PPC do curso de engenharia de alimentos.

4.2. Estágio supervisionado. Sim

A disciplina de estágio supervisionado é obrigatória, consta na grade curricular com carga horária adequada de 180h, sendo 20 horas a mais que o mínimo estipulado de 160h.

O estágio supervisionado encontra-se devidamente implementado por meio de um regulamento próprio da IES.

A IES já tem alguns convênios estabelecidos e está fazendo novos convênios com diferentes indústrias da região, para permitir que os alunos possam realizar estágios supervisionados.

4.3. Disciplina optativa / obrigatória de Libras\* (Dec. 5.626/2005) Sim

A disciplina de Libras é ofertada com uma disciplina optativa para o curso de engenharia de alimentos.

4.4. Carga horária mínima e tempo mínimo de integralização Bacharelado: Parecer CNE/CES 08/2007 e Resolução CNE/CES 02/2007; Licenciatura: Parecer CNE/CP 28/2001 e Resolução CNE/CP 02/2002; Pedagogia: Resolução CNE/CES 01/2006). Sim

O curso possui uma carga horária total de 4020h, sendo superior o mínimo necessário para o curso de engenharia de alimentos 3600h.

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

A IES esta funcionando provisoriamente em diferentes locais que não possuem condições adequadas para pessoas portadoras de necessidades especiais (não existem rampas, pisos e banheiros adaptados).

Segundo o coordenador do curso, nas novas instalações do Campus Bagé esta deficiência será sanada.

4.6. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC (consoante Diretrizes Curriculares Nacionais de cada curso) Sim

A IES preve na grade curricular os trabalhos de conclusão de curso (TCC) com regulamentação própria, contendo normas, procedimentos e mecanismos de avaliação. Os TCC terão caráter prático/experimental, porém até o momento não existe nenhum aluno matriculado.

4.7. NDE (Núcleo Docente Estruturante) Portaria MEC nº 147/2007. Sim

O curso possui um NDE formado pelo coordenador do curso e mais cinco professores doutores com formação e/ou pós-graduação em engenharia de alimentos ou engenharia química.

Sendo constituído pelos seguintes professores: Coordenador do curso Estevã Martins de Oliveira, Caroline Costa Moraes, Eduardo Henrique Mirando Walter, Elizangela Gonçalves de Oliveira, Paulo Fernando Marques Duarte Filho e Valéria Terra Crexi.

#### **CONSIDERAÇÕES SOBRE A DIMENSÃO 4**

O curso de Engenharia de Alimentos da UNIPAMPA atende as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Engenharia e à legislação pertinente (Lei No. 5.194/1966 e Resolução CONFEA No. 218/1973). Apresenta uma carga horária total de 4020h, sendo 180 horas de estágio obrigatório supervisionado, 240 horas de atividades complementares, sendo a disciplina de libras optativa.

O curso possui um perfil de egresso definido no PPC compatível com a matriz curricular. Entretanto, a precariedade da infraestrutura atual ocasiona a falta e/ou deficiências de algumas aulas práticas essenciais para a formação dos alunos. E também foram observadas deficiências no PPC disonível no sistema e-mec (descritas na dimesão 1).

A disciplina de estágio supervisionado é obrigatória, consta da grade curricular com carga horária adequada (180h) e possui um regulamento próprio. De acordo com este regulamento, existe uma docente coordenadora de estagio supervisionado, um professor orientador e um supervisor da indústria. Porém até o momento nenhum aluno realizou tal

atividade. A IES já tem convênios estabelecidos com diferentes indústrias da região e institutos de pesquisa como a Embrapa. Além disto, de acordo com os dirigentes, o curso esta estabelecendo novos convênios para que os alunos possam realizar os estágios em diferentes áreas.

A IES também possui trabalhos de conclusão de curso (TCC) prevista na grade com regulamentação própria, contendo normas, procedimentos e mecanismos de avaliação. Os TCC terão caráter prático/experimental, porém até o momento nenhum aluno realizou tal atividade.

A IES não apresenta condições adequadas de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida, tanto nos blocos de aulas teóricas quanto nos laboratórios do curso de engenharia de alimentos. Dirigentes das IES afirmaram que estas deficiências serão sanadas no novo prédio em construção.

O curso possui um NDE formado pelo coordenador do curso e mais cinco professores doutores com formação e/ou pós-graduação em engenharia de alimentos ou engenharia química. O NDE é constituído pelos seguintes professores: Estevã Matins de Oliveira (Coordenador do Curso), Caroline Costa Moraes, Eduardo Henrique Mirando Walter, Elizangela Gonçalves de Oliveira, Paulo Fernando Marques Duarte Filho e Valéria Terra Crexi. Entretanto, observa-se que as atribuições do NDE não estão regulamentadas no Campus Bagé.

#### **Conceito da Dimensão 4**

##### **NAC**

#### **Considerações finais da comissão de avaliadores e Conceito final da Avaliação:**

##### **CONSIDERAÇÕES FINAIS DA COMISSÃO DE AVALIADORES**

Esta comissão, tendo realizado as considerações sobre cada uma das três dimensões avaliadas e sobre os requisitos legais, todas integrantes deste relatório, e considerando, também, os referenciais de qualidade dispostos na legislação vigente (diretrizes da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior e este instrumento), atribuiu os seguintes conceitos por Dimensão:

##### **DIMENSÃO CONCEITO**

Dimensão 1 (um) - 3 (três)

Dimensão 2 (dois) - 4 (quatro)

Dimensão 3 (três) - 2 (dois)

Portanto, o Curso de ENGENHARIA DE ALIMENTOS, da FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA (UNIPAMPA), Campus Bagé, apresenta um perfil SATISFATÓRIO de qualidade (conceito final: 3).

**CONCEITO FINAL**

**3**