

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA  
CAMPUS DE ARIQUEMES  
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE ENGENHARIA DE  
ALIMENTOS

**PLANO DE MELHORIAS PARA O CURSO DE ENGENHARIA DE  
ALIMENTOS**

ARIQUEMES

2014

# Sumário

<b>Introdução</b> .....	<b>4</b>
<b>1 Dimensão 1 – Organização Didático Pedagógica</b> .....	<b>6</b>
1.1 Contexto educacional .....	6
1.2 Políticas institucionais no âmbito do curso .....	6
1.3 Objetivos do curso .....	7
1.4 Perfil profissional do egresso .....	7
1.5 Estrutura curricular .....	7
1.6 Conteúdos curriculares .....	8
1.7 Metodologia .....	9
1.8 Estágio curricular supervisionado .....	9
1.9 Atividades complementares .....	9
1.10 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) .....	10
1.11 Apoio ao discente .....	10
1.12 Ações decorrentes dos processos de avaliação do curso .....	10
1.13 Atividades de tutoria .....	10
1.14 Tecnologias de informação e comunicação .....	11
1.15 Material didático-institucional .....	11
1.16 Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes .....	11
1.17 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem .....	11
1.18 Números de vagas .....	12
1.19 Integração com as redes públicas de ensino. ....	12
1.20 Integração com o sistema local e regional de saúde e o SUS .....	12
1.21 Ensino na área de saúde .....	12
1.22 Atividades práticas de ensino .....	12
<b>2 Dimensão 2 – Corpo Docente e Tutorial</b> .....	<b>13</b>
2.1 Atuação do Núcleo Docente Estruturante - NDE .....	13
2.2 Atuação do(a) coordenador(a) .....	13
2.3 Experiência do(a) coordenador(a) do curso em cursos a distância .....	14
2.4 Experiência profissional, de magistério superior e de gestão acadêmica do (a) coordenador (a) .....	14
2.5 Regime de trabalho do(a) coordenador(a) do curso .....	15
2.6 Carga horária de coordenação de curso .....	15
2.7 Titulação do corpo docente do curso .....	15
2.8 Titulação do corpo docente do curso – percentual de doutores .....	15
2.9 Regime de trabalho do corpo docente do curso .....	16
2.10 Experiência profissional do corpo docente .....	16

2.11	Experiência no exercício da docência na educação básica . . . . .	16
2.12	Experiência de magistério superior do corpo docente . . . . .	16
2.13	Relação entre o número de docentes e o número de estudantes . . . . .	17
2.14	Funcionamento do colegiado de curso ou equivalente . . . . .	17
2.15	Produção científica, cultural, artística ou tecnológica . . . . .	17
2.16	Titulação e formação do corpo de tutores do curso . . . . .	17
2.17	Experiência do corpo de tutores em educação a distância . . . . .	18
2.18	Relação docentes e tutores - presenciais e a distância - por estudante . . . . .	18
2.19	Responsabilidade docente pela supervisão da assistência médica . . . . .	18
2.20	Núcleo de apoio pedagógico e experiência docente . . . . .	18
<b>3</b>	<b>Dimensão 3 – Infraestrutura . . . . .</b>	<b>19</b>
3.1	Gabinetes de trabalho para professores Tempo Integral . . . . .	19
3.2	Espaço de trabalho para coordenação do curso . . . . .	19
3.3	Sala de professores . . . . .	20
3.4	Salas de aula . . . . .	20
3.5	Acesso dos alunos a equipamentos de informática . . . . .	21
3.6	Bibliografia básica . . . . .	21
3.7	Bibliografia complementar . . . . .	22
3.8	Periódicos especializados . . . . .	22
3.9	Laboratórios didáticos especializados: quantidade . . . . .	22
3.10	Laboratórios didáticos especializados: qualidade . . . . .	23
3.11	Laboratórios didáticos especializados: serviço . . . . .	23
3.12	Sistema de controle de produção e distribuição de material didático (logística) . . . . .	24
3.13	Núcleo de Práticas Jurídicas: atividades básicas . . . . .	24
3.14	Núcleo de Práticas Jurídicas: atividades de arbitragem, negociação e mediação . . . . .	24
3.15	Unidades hospitalares de ensino e complexo assistencial . . . . .	24
3.16	Sistema de referência e contrarreferência . . . . .	24
3.17	Biotérios . . . . .	24
3.18	Laboratórios de ensino . . . . .	24
3.19	Laboratórios de habilidades . . . . .	25
3.20	Protocolos de experimentos . . . . .	25
3.21	Comitê de ética em pesquisa . . . . .	25
<b>4</b>	<b>Requisitos Legais e Normativos . . . . .</b>	<b>26</b>
4.1	Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso . . . . .	26
4.2	Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena . . . . .	26
4.3	Titulação do corpo docente . . . . .	26
4.4	Núcleo Docente Estruturante (NDE) . . . . .	27
4.5	Denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia . . . . .	27
4.6	Carga horária mínima, em horas – para Cursos Superiores de Tecnologia . . . . .	27

4.7	Carga horária mínima, em horas – para Bacharelados e Licenciaturas . . . . .	27
4.8	Tempo de integralização . . . . .	28
4.9	Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida	28
4.10	Disciplina de Libras . . . . .	28
4.11	Prevalência de Avaliação Presencial para EAD . . . . .	28
4.12	Informações Acadêmicas . . . . .	29
4.13	Políticas de educação ambiental . . . . .	29
	<b>Referências . . . . .</b>	<b>30</b>

## Introdução

Com os resultados insatisfatórios demonstrados pelo relatório de avaliação do curso de Engenharia de Alimentos pela comissão do INEP/MEC, o Departamento de Engenharia de Alimentos vem desenvolvendo diversos esforços e múltiplas ações visando reverter esses indicadores insatisfatórios.

O Departamento de Engenharia de Alimentos tem por política a busca contínua do aperfeiçoamento de suas atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão na área de Engenharia de Alimentos.

É com esse objetivo que, em atendimento ao Memorando 826/PROGRAD, de 16 de dezembro de 2013, o Núcleo Docente Estruturante apresenta este Plano de Melhorias Acadêmicas, com o intuito de sanear os itens que foram apontados no relatório de avaliação como insuficientes.

### Fundamentação do Plano de Melhorias Acadêmicas

Este Plano de Melhorias Acadêmicas, discutido no âmbito do Núcleo Docente Estruturante, busca atender as propostas de melhorias para o Curso de Engenharia de Alimentos, e tem por referência os seguintes documentos:

1. Avaliação de Regulação INEP/MEC – Protocolo Número 201206214
2. Proposta de Melhoria Acadêmica para o Curso de Engenharia de Alimentos – Processo 23118.003812/2013-18 PROGRAD

Assim, o Núcleo Docente Estruturante vem apresentar seu compromisso por meio deste Plano de Melhoria Acadêmicas para cada uma das dimensões apontadas pelo Relatório de Avaliação do Curso.

### Organização do Plano de Melhorias Acadêmicas

Este Plano de Melhorias Acadêmicas, está organizado da seguinte forma: Cada Dimensão constante do Relatório de Avaliação do INEP/MEC foi discutida em profundidade e cada um dos seus itens foram detalhados com as seguintes informações:

- a) **Deficiências** – Relaciona a observação realizada pela Comissão do INEP/MEC quando da visita *in loco*;
- b) **Ação do Departamento** – Relaciona a ação a ser tomada pelo Departamento para sanear a deficiência apontada;

- c) **Prazo** – Estabelece um prazo para que a ação seja finalizada.

### **Apresentação do NDE do Curso de Engenharia de Alimentos**

O NDE do Curso de Engenharia de Alimentos foi renovado e designado pela Portaria nº 005/2014/DCAR/UNIR, de 31 de Março de 2014. O NDE ficou assim composto:

1. Professora Dra. Tânia Maria Alberte, SIAPE: 1887611
2. Professora Dra. Gabrieli Alves de Oliveira, SIAPE: 2081297
3. Professor Msc. Gerson Balbuena Bicca, SIAPE: 1848549
4. Professor Msc. Jean Carlos Correia Peres Costa, SIAPE: 2081033
5. Professor Dr. Luís Fernando Polesi, SIAPE: 2081184
6. Professora Msc. Débora Francielly de Oliveira (profa. Convidada), SIAPE: 2079305

A Coordenação do NDE ficou a cargo da Professora Doutora Tânia Maria Alberte e o representante da CPAV para acompanhar os Protocolos de Compromisso para o curso de Engenharia de Alimentos é o Sr. Marcello Ribeiro.

# 1 Dimensão 1 – Organização Didático Pedagógica

## Avaliação INEP/MEC

Esta dimensão de forma geral apresentou um perfil qualitativo Insuficiente (1,5), oriundo da análise dos seus indicadores com alternância de conceitos entre não regulamentados/implantados e evidências de Insuficiência em vários quesitos avaliados e descritos.

Destaca-se a necessidade de institucionalização dos atos administrativos e pedagógicos entre a Sede da IFES e o Campus de Ariquemes.

### 1.1 Contexto educacional

**Deficiências** – O Projeto Pedagógico não contempla as demandas efetivas de natureza econômica e social, mas apenas um relato superficial sobre as demandas do setor produtivo regional sem nenhum embasamento por estudos ou dados estatísticos relevantes. O PPC não menciona dados do ensino médio que corrobore para a oferta do Curso Engenharia de Alimentos da UNIR.

**Ação do Departamento** – Realizar pesquisa sobre o contexto local/regional em que o curso está inserido, identificando necessariamente principais atividades educacionais, econômicas e sociais desenvolvidas, carências de formação profissional existentes, oportunidades de convênios com entidades públicas e privadas do município e região, oportunidades de utilização do ambiente da IES pela comunidade em que a mesma está inserida, grupos de pessoas que são potenciais usuários dos serviços da IES, seja como estudantes ou participantes em projetos, e espaços externos para desenvolvimento de projetos de extensão e de iniciação científica, de forma a fomentar e instruir as demais ações que compõem o presente Plano de Melhorias.

**Prazo** – Até 60 (sessenta) dias.

### 1.2 Políticas institucionais no âmbito do curso

**Deficiências** – Não há o cumprimento do cronograma de implantações apontados no PDI postado em 15/03/2013 às 17:55:13. O PDI expirou em 2012 e o curso tinha previsão de Implantação na Cidade de Vilhena (pag. 105 do PDI). Não foi demonstrado ações institucionais consolidadas de extensão e pesquisa.

**Ação do Departamento** – Foi reestruturado/reelaborado o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) de vigência 2014-2018, elaborado nos Termos da Lei nº 10.861/2004, Decreto nº 5.773/2006, Resolução CNE/CES nº 3 de 14/10/2010, Portaria Normativa nº 040/2007

(Republicada em 29/12/2010) e Portaria MEC nº 92, de 31 de Janeiro de 2014, sob a responsabilidade da Comissão de Elaboração e Coordenação do PDI UNIR 2014 – 2015.

**Prazo** – concluído.

### 1.3 Objetivos do curso

**Deficiências** – Os objetivos do Curso apresentados no sistema e-Mec atendem de maneira Insuficiente o perfil profissional. A formação humanística e empreendedora não são contempladas integralmente na matriz curricular, nem evidenciado como tema transversal por bibliografias relacionadas no e-Mec. As questões ambientais e afro descendentes não são contempladas nos planos de ensino do curso nem na bibliografia ou quaisquer outras práticas pedagógicas.

**Ação do Departamento** – O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) está sendo reformulado. Com essa nova proposta de PPC, os objetivos do curso foram reforçados de modo a atender uma formação acadêmica generalista, técnico científica, ética, com visão humanística e empreendedora, bem como, buscou-se atender as questões sócio-ambientais. Para a concretização destes objetivos, uma nova grade curricular foi elaborada, assim como a adequação e normatização de ementas, bibliografias e atividades acadêmicas que corroboram com objetivos descritos no PPC proposto.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

### 1.4 Perfil profissional do egresso

**Deficiências** – O perfil profissional expressa insuficientemente as competências do egresso. Observa-se a pouca coerência entre as habilidades e competências previstas no PPC e realizadas na IES. 24,56% da carga horária descrita consiste em atividades práticas. Não há relatos pelos discentes e nem existe estrutura física correspondente.

**Ação do Departamento** – O perfil do egresso, juntamente com todo o conteúdo do novo PPC está sendo reformulado e pretende atender as recomendações: Explicitar as competências a serem formadas pelo egresso de forma coerente com o proposto nas Diretrizes Curriculares Nacionais e com o referencial teórico-metodológico da instituição e a contextualização da Região Norte.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

### 1.5 Estrutura curricular

**Deficiências** – A flexibilidade está evidenciada na forma de disciplinas eletivas com carga horária de 380h. As disciplinas de Desenvolvimento de Projetos e o estágio supervi-



sionado apresentam-se como ações acadêmicas formais capazes de promover a interdisciplinaridade. O PPC apresenta carga horária de 4560h, no entanto, a carga horária efetiva é de 4180h. A matrícula é feita por créditos e sem pré-requisitos. São insuficientes as práticas pedagógicas de articulação entre teoria/prática (iniciação científica e extensão).

**Ação do Departamento** – No PPC em construção foi proposta uma nova estrutura curricular para o curso, onde as disciplinas são distribuídas semestralmente na forma de créditos em sistema de pré-requisito (quando houver), formada por três grandes blocos de conteúdos:

- a) básicos;
- b) profissionalizantes;
- c) profissionalizantes específicos.

Estes conteúdos estão distribuídos em 61 disciplinas obrigatórias, totalizando uma carga horária de 4080 horas (204 créditos), mais 200 horas (10 créditos) de disciplinas eletivas, 120 horas de atividades complementares, 240 horas de estágio supervisionado obrigatório (12 créditos) e 80 horas (4 créditos) de trabalho de conclusão de curso, totalizando uma carga horária de 4440 horas.

As disciplinas obrigatórias e eletivas são descritas conforme as Diretrizes Nacionais e serão ministradas pelo Departamento de Engenharia de Alimentos (DENGEA) com o auxílio do Departamento Interdisciplinar de Tecnologia e Ciências (DINTEC) e o Departamento de Ciências da Educação (DECED).

A estrutura curricular elaborada permite a flexibilidade na forma de disciplinas eletivas. As disciplinas de estágio supervisionado e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentam-se como ações acadêmicas formais de modo a promover a interdisciplinaridade, bem como, os projetos realizados em disciplinas com conteúdo correlatos.

As práticas pedagógicas de articulação entre teoria e prática estão previstas no novo PPC através de projetos de Pesquisa e Extensão, estágio supervisionado curricular e TCC. Existe a possibilidade de implementação de convênios para projetos interdisciplinares/estágio/outras, de modo a proporcionar a aplicação dos conhecimentos adquiridos no curso de graduação.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

## 1.6 Conteúdos curriculares

**Deficiências** – Os conteúdos curriculares descritos no PPC são pertinentes à formação do Perfil Profissional, com exceção das áreas de empreendedorismo e formação humanística. A bibliografia não está descrita no PPC não havendo fundamentação sobre a abordagem dos temas previstos nas ementas. Os livros existentes são insuficientes e foram adquiridos entre 2011 e 2012.

**Ação do Departamento** – Conforme descrito na seção 1.5, um novo PPC está em andamento, o qual aborda de maneira geral a organização dos conteúdos curriculares, as disciplinas possuem carga horária, ementa e bibliografias e constam detalhadamente no PPC.

Buscou-se enfatizar a relevância, atualização e coerência dos conteúdos curriculares com os objetivos do curso, bem como a bibliografia escolhida e com o perfil do egresso, bem como o dimensionamento da carga horária com relação ao conteúdo. Tanto a formação empreendedora e a formação humanística foram inseridas no novo PPC.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

## 1.7 Metodologia

**Deficiências** – Não foram comprovadas metodologias previstas no PPC postado no sistema e-Mec. Nenhum dos meios descritos ocorre de modo efetivo.

**Ação do Departamento** – O Departamento irá rever as metodologias utilizadas e adequá-las ao novo PPC, buscando contemplar a todos os quesitos pedagógicos.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

## 1.8 Estágio curricular supervisionado

**Deficiências** – O Estágio curricular obrigatório conforme Resolução CNE 112002 não possui regulação prevista no PPC.

**Ação do Departamento** – As normas para o Estágio Curricular Supervisionado, as Atividades Complementares e o Trabalho de Conclusão de Curso estão em fase de institucionalização na grade vigente e para a nova grade estão inseridas no novo PPC.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

## 1.9 Atividades complementares

**Deficiências** – As atividades complementares previstas no PPC (40 horas) não possui nenhuma regulamentação sobre as atividades permitidas ou estimuladas, carga horária mínima, máxima, dentre outras definições conforme previsto no Parágrafo segundo da Resolução 11/2002 do CNE/CES.

**Ação do Departamento** – As normas para as Atividades Complementares estão em fase de institucionalização para o PPC vigente e para a nova proposta de PPC, as normas estão inseridas no novo PPC.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

### 1.10 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

**Deficiências** – Não existe regulamentação sobre o Trabalho de Conclusão de Curso (obrigatório para os Cursos de Engenharia Resolução 11/2002 do CNE/CES, Art. 7, Parágrafo único).

**Ação do Departamento** – As normas para o Trabalho de Conclusão de Curso estão em fase de institucionalização na grade vigente e para a nova grade estão inseridas no novo PPC.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

### 1.11 Apoio ao discente

**Deficiências** – Não existem programas de apoio discente implantado/regulamentado no âmbito do Curso de Engenharia de Alimentos. Não há relato ou conhecimento de tais programas por discentes. Existe apenas um representante estudantil no conselho Departamental do curso.

**Ação do Departamento** – O Departamento irá fazer um levantamento institucional dos seguintes itens: Bolsas auxílio, Bolsa Permanência, Auxílio Transporte, Auxílio creche, Auxílio moradia e Auxílio Alimentação entre outras. Para cada uma dessas modalidades será organizada a documentação e o registro para maior controle por parte do Departamento.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

### 1.12 Ações decorrentes dos processos de avaliação do curso

**Deficiências** – Apesar de solicitado, não foi apresentação relatório(s) da CPA, Não compareceu nenhum integrante da referida comissão. Os alunos relataram não fazer nenhum tipo de avaliação.

**Ação do Departamento** – O Departamento irá fazer um levantamento das questões relacionadas à CPA (recém formada) e as formas de avaliação do curso e manter de forma organizada todo o registro dessas informações.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

### 1.13 Atividades de tutoria

NSA

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

### 1.14 Tecnologias de informação e comunicação – TICs

**Deficiências** – Os softwares implantados como interface para o desenvolvimento de competências se resumem ao pacote *Office*. Não existe TI na IFES. Laboratório de informática sem técnicos responsáveis, sem manutenção preventiva.

**Ação do Departamento** – É imprescindível que o Curso de Engenharia de Alimentos possua um Laboratório de Informática com computadores atualizados e com a infraestrutura pertinente e adequada para as atividades computacionais.

Como ponto positivo, destaca-se a contratação de um técnico em informática para o Campus de Ariquemes, porém o laboratório ainda é inadequado e encontra-se obsoleto para as práticas de computação. Existem inúmeras disciplinas do currículo proposto que demandam o uso do laboratório de informática e dessa forma é necessário que haja fomento para a licitação de um novo laboratório que possa suprir as necessidades do curso.

Um ponto positivo na TI é que a rede de internet do Campus está modernizada e supre com total eficiência as necessidades para as práticas pedagógicas.

**Prazo** – Depende da modernização do laboratório de informática.

### 1.15 Material didático-institucional

NSA

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

### 1.16 Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes

NSA

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

### 1.17 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem

**Deficiências** – A avaliação do processo de ensino-aprendizagem atende de maneira suficiente a concepção do curso conforme previsto no PPC.

**Ação do Departamento** – O conceito obtido neste item foi suficiente (3,0), porém o novo PPC busca aprofundar as concepções de avaliação do processo de ensino aprendizagem, enfocando as metodologias adotadas e sua inter-relação com os objetivos do curso e o perfil do egresso.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

### 1.18 Números de vagas

**Deficiências** – O número de Vagas ofertadas é de 45 vagas/ano. Não atende com conforto a relação alunos/m<sup>2</sup>, número de sanitário é insuficiente, ausência de privacidade no banheiro feminino. Não existe centro de convivência para docentes/discentes.

**Ação do Departamento** – O número de vagas ofertadas continuará sendo de 45 vagas/ano. Os prédios utilizados para ministrar as aulas não possuem a capacidade adequada. Porém, um novo prédio em construção, com 8 salas de aula com 78 m<sup>2</sup> atenderá a demanda.

**Prazo** – Depende da finalização da obra.

### 1.19 Integração com as redes públicas de ensino.

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

NSA

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

### 1.21 Ensino na área de saúde

NSA

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

### 1.22 Atividades práticas de ensino

NSA

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

## 2 Dimensão 2 – Corpo Docente e Tutorial

### Avaliação INEP/MEC

Esta dimensão apresentou um perfil suficiente (3.2), oriundo da análise onde nota-se a Insuficiente atuação do NDE, experiência profissional do coordenador. Não atende aos quesitos de: atuação do coordenador (considerando o nome o professor cadastrado no e-Mec), experiência profissional fora do magistério e funcionamento do colegiado do curso. Destaca-se nesta dimensão, o regime de trabalho do coordenador do Curso, a titulação do corpo docente, o regime de trabalho do corpo docente e experiência do corpo docente no magistério superior.

#### 2.1 Atuação do Núcleo Docente Estruturante - NDE

**Deficiências** – O NDE do curso foi criado pela portaria 1613/GR de 26/12/2011. Foram designados por esta portaria os professores: Prof. Especialista João Renato Medeiros de Melo e Silva, Prof. Mestre Gerson Balbuena Bicca, Prof. Doutor Humberto Hissashi Takeda, Prof. Doutor Roberto Marchiori, Profa. Doutora Tânia Maria Alberte. O professor João Renato Medeiros de Melo é o presidente do NDE. Não foi verificado *in loco* atas que demonstrasse acontecimentos de reuniões do NDE desde sua criação.

**Ação do Departamento** – O NDE do curso foi reformulado e uma nova portaria foi criada. As ações do NDE estão sendo devidamente documentadas através de Atas e outros documentos que estão disponíveis *online* na ferramenta *google drive* a partir do email institucional do Departamento de Engenharia de Alimentos. As reuniões do NDE acontecem com maior periodicidade, uma reunião a cada 15 dias, devido à urgência em solucionar os problemas enfrentados pelo curso. Além disso, a formação atual do Departamento de Engenharia de Alimentos consta de 7 docentes, todos com formação acadêmica na área de abrangência do curso.

**Prazo** – Finalizado.

#### 2.2 Atuação do(a) coordenador(a)

**Deficiências** – Não foi observado a atuação do coordenador cadastrado no sistema E-mec, professor João Renato Medeiros de Melo (entrevista com os alunos). Porém os discentes relataram a atuação positiva do professor Gerson Balbuena Bicca. O professor Gerson é o atual chefe do departamento de Engenharia de Alimentos (portaria 1612/GR de 26 de dezembro de 2011) e, na UNIR o chefe do departamento assume a função de coordenador do curso, porém,

o professor Gerson não está cadastrado no sistema E-mec, assim, a comissão não avaliou sua atuação como coordenador.

**Ação do Departamento** – Segundo o Regimento da UNIR e as Resoluções dos Conselhos Superiores, os cursos de graduação na UNIR não possuem professor designado com o cargo de Coordenador de Curso, e sim, somente Chefia de Departamento. O Chefe de Departamento possui uma atribuição de coordenar cursos de graduação e pós-graduação, sem contudo ter maiores detalhes sobre essa coordenação. O Atual Chefe de Departamento é o professor Gerson Balbuena Bicca, o qual está cadastrado no sistema e-mec. Outro ponto importante é a configuração de um colegiado de curso, o que não é previsto no âmbito da UNIR. O Departamento irá, através de reuniões de trabalho, convidar a todos os docentes que ministram aulas no curso, para participarem de reuniões periódicas para caracterizar o colegiado. Importante destacar que o Chefe de Departamento possui assento no Conselho de Campus e que participa ativamente no atendimento aos discentes e docentes, bem como nas demais atividades que qualificam a atuação como coordenação. Quanto à Coordenação de Curso, o Chefe de Departamento irá designar um professor para a função de Coordenação e irá enviar a proposta para ser discutida em Conselho de Campus.

**Prazo** – Parcialmente finalizado. Algumas decisões dependem da aprovação em Conselho de Campus (reuniões de colegiado).

### 2.3 Experiência do(a) coordenador(a) do curso em 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)

**Deficiências** – O Prof. Esp. João Renato Medeiros de Melo cadastrado no sistema E-mec como coordenador do curso, tem licenciatura em matemática e é especialista em Metodologia do Ensino Superior, possui experiência profissional de três anos no magistério superior, sendo que destes 1 ano foi como chefe de departamento.

**Ação do Departamento** – O Atual Chefe de Departamento é o professor Gerson Balbuena Bicca, o qual está cadastrado no sistema e-mec. O professor Gerson possui formação em Engenharia Química e Mestrado em Engenharia Química, possui experiência profissional de três anos no magistério superior.

**Prazo** – Finalizado.

## 2.5 Regime de trabalho do(a) coordenador(a) do curso

**Deficiências** – O coordenador possui regime de trabalho de dedicação exclusiva, dedicando 24 horas semanais para coordenação do curso. Assim, a relação entre o número de vagas anuais autorizadas e as semanais dedicadas a coordenação é menor que 10.

**Ação do Departamento** – Nesse quesito o Curso de Engenharia de Alimentos obteve o conceito 5. Importante ressaltar a observação descrita na seção 2.2, onde a proposta do Departamento é a de designar um professor para a função de Coordenação de Curso e encaminhar a proposta para o Conselho de Campus para serem discutidas e regulamentadas as atribuições desse Coordenador.

**Prazo** – 60 dias.

## 2.6 Carga horária de coordenação de curso

NSA

**Justificativa para conceito NSA** – Não se aplica para o curso avaliado.

## 2.7 Titulação do corpo docente do curso

**Deficiências** – Dos 10 docentes postados, a divisão por titulação considerada foi de 1 especialistas, 05 doutores e 04 mestres, considerado suficiente indicador.

**Ação do Departamento** – Nesse quesito o Curso de Engenharia de Alimentos obteve o conceito 5. Importante ressaltar que atualmente o Departamento de Engenharia de Alimentos é composto por 7 professores com as seguintes titulações: 04 mestres, 03 doutores. Além desses, os demais professores que ministram aulas no curso são assim distribuídos: 04 doutores, 02 mestres, 01 especialista.

Importante ressaltar que existe a necessidade de contratação de pelo menos 03 professores com formação em Engenharia de Alimentos para compor o corpo docente do curso.

**Prazo** – Parcialmente finalizado. Dependente da abertura de Edital para contratação docente.

## 2.8 Titulação do corpo docente do curso – percentual de doutores

**Deficiências** – O percentual de doutores que atuam no curso é de 50%, sendo 05 doutores para o total de 10 docentes, considerado como suficiente. Porém vale destacar que dos doutores mencionados, apenas 1, têm doutorado na área do curso.

**Ação do Departamento** – Nesse quesito o Curso de Engenharia de Alimentos obteve o conceito 5. De acordo com a seção 2.7, o percentual atual de doutores que atuam no curso é



de 50%, sendo 07 doutores para o total de 14 docentes.

**Prazo** – Finalizado.

## 2.9 Regime de trabalho do corpo docente do curso

**Deficiências** – Em termos de regime de trabalho detectou-se após confronto da análise documental, entrevista com os docentes e coordenação, que somente 1 dos 10 professores não possui regime de dedicação exclusiva.

**Ação do Departamento** – Nesse quesito o Curso de Engenharia de Alimentos obteve o conceito 5. Atualmente todos os professores que ministram aulas no Curso de Engenharia de Alimentos possuem regime de trabalho de Dedicção Exclusiva.

## 2.10 Experiência profissional do corpo docente

**Deficiências** – Neste indicador dos 10 professores que atuam no curso, menos de 20% destes possuem pelo menos 2 anos de experiência profissional fora do magistério superior.

**Ação do Departamento** – Como ação secundária nesse quesito, o Departamento irá manter atualizada a documentação de todos os docentes para fins de comprovação das informações. Por outro lado, a experiência profissional fora do magistério superior permanece em torno de 20%.

**Prazo** – 60 dias.

## 2.11 Experiência no exercício da docência na educação básica

NSA

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

## 2.12 Experiência de magistério superior do corpo docente

**Deficiências** – Após analisar as pastas dos docentes, detectou-se que dos 10 professores 09 possuem experiência de pelo menos 3 anos no magistério superior, considerado muito bom.

**Ação do Departamento** – Como ação secundária nesse quesito, o Departamento irá manter atualizada a documentação de todos os docentes para fins de comprovação das informações. Por outro lado, a experiência do corpo docente no magistério superior encontra-se organizada da seguinte forma: dos 14 docentes que ministram aulas no curso, 10 professores possuem experiência de pelo menos 3 anos no magistério superior.

**Prazo** – 60 dias.

### 2.13 Relação entre o número de docentes e o número de estudantes

NSA

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

### 2.14 Funcionamento do colegiado de curso ou equivalente

**Deficiências** – O colegiado do curso não está implantado. O que acontece, são somente reuniões dos professores do departamento de Engenharia de Alimentos. Após análise documental, a comissão verificou que não há reuniões com todo o colegiado, ou seja, com todos os professores que atuam no curso.

Na UNIR, o colegiado de curso não é contemplado. O Departamento irá, através de reuniões de trabalho, convidar a todos os docentes que ministram aulas no curso, para participarem de reuniões periódicas para caracterizar o colegiado. A proposta de colegiado de curso será enviada para ser discutida em Conselho de Campus.

**Prazo** – Parcialmente finalizado. Algumas decisões dependem da aprovação em Conselho de Campus (reuniões de colegiado).

### 2.15 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica

**Deficiências** – Após análise documental nos prontuários dos docentes e na plataforma CNPQ/Lattes, detectou-se que dos 10 docentes apenas 1 não possui alguma produção científica nos últimos 3 anos. 50% dos docentes tiveram mais que 4 e menos de 6 produções científicas nos últimos 3 anos.

**Ação do Departamento** – Como ação secundária nesse quesito, o Departamento irá manter atualizada a documentação de todos os docentes para fins de comprovação das informações. Por outro lado, a produção científica tende a ser uma crescente, visto que o corpo docente possui alta qualificação para a produção científica e que ultimamente tem sido discutidas propostas de pesquisas com algumas indústrias da região. Além disso, foi encaminhada para os Conselhos Superiores a proposta de criação de um Grupo de Pesquisa em Engenharia de Alimentos.

**Prazo** – Parcialmente finalizado. Algumas decisões dependem da aprovação nos Conselhos Superiores (Grupo de Pesquisa).

### 2.16 Titulação e formação do corpo de tutores do curso

NSA

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

### **2.17 Experiência do corpo de tutores em educação a distância**

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

### **2.19 Responsabilidade docente pela supervisão da assistência médica**

NSA

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

### **2.20 Núcleo de apoio pedagógico e experiência docente**

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

### 3 Dimensão 3 – Infraestrutura

#### Avaliação INEP/MEC

Esta dimensão apresentou um perfil qualitativo (1,5) no geral que não atende aos requisitos avaliados no Instrumento de avaliação. Ressalta-se inexistência de laboratórios para as atividades práticas e que permitam o desenvolvimento do saber fazer além da iniciação científica aplicada a ciência, tecnologia e engenharia de Alimentos. Ressalta-se ainda as condições do acervo da biblioteca, adquirido recentemente, além de não possuir espaços reservados a estudos individuais e ou coletivos, terminais de consulta, etc.

#### 3.1 Gabinetes de trabalho para professores Tempo Integral

**Deficiências** – Não existem gabinetes para professores em tempo integral. A IES mostrou para a comissão um prédio que está em construção e, informou, que este abrigará os gabinetes dos professores, sendo que cada gabinete comportará até 3 professores.

**Ação do Departamento** – O Campus de Ariquemes não possui gabinetes de trabalho para professores. O prédio que encontra-se em fase de acabamento consta de 2 pavimentos com 4 salas de aula na parte inferior e 5 salas de aula na parte superior. O prédio contém ainda 01 bloco de sanitários masculino e 01 bloco de sanitários feminino, sendo um compartimento destinado a portadores de necessidades especiais. Até o momento as salas não foram distribuídas, e não foram encontrados no Campus documentos contendo o cronograma das obras. Dessas 09 salas de aula, existe a previsão de que algumas delas sejam remanejadas para salas coletivas que poderiam abrigar os professores. A ação do Departamento nesse quesito será o de auxiliar a Direção do Campus de Ariquemes na distribuição das salas de aulas.

**Prazo** – Depende da finalização do prédio.

#### 3.2 Espaço de trabalho para coordenação do curso/Chefe de Departamento e serviços acadêmicos

**Deficiências** – Não há espaço específico para coordenação do curso. O atendimento aos alunos acontece dentro do laboratório de biologia, nos momentos em que este está sem atividades.

**Ação do Departamento** – Conforme descrito na seção 3.1, não existem gabinetes de trabalho tanto para professores como para as atividades de coordenação de curso. Com relação às 09 salas de aula do novo prédio, existe a previsão de que algumas delas sejam remanejadas para salas coletivas que poderiam abrigar os professores e os coordenadores

de curso. A ação do Departamento nesse quesito será o de auxiliar a Direção do Campus de Ariquemes na distribuição das salas de aulas.

**Prazo** – Depende da finalização do prédio.

### 3.3 Sala de professores

**Deficiências** – Há uma única sala para os professores na IES (sala 7), esta, atende os professores dos dois cursos existentes no campus (Pedagogia e Engenharia de Alimentos). A sala não possui equipamentos de informática e o espaço é insuficiente para quantidade de professores existentes no campus. Outros aspectos que limita o uso desta sala são: limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação.

Em reunião da comissão com os professores do curso, estes relataram, que não utilizam esta sala de professores, disseram que quando não estão em sala de aula, a sala utilizada por todos, é o laboratório de biologia.

**Ação do Departamento** – Conforme descrito na seção 3.1, não existem salas de trabalho para professores. Espera-se que com o término do prédio de salas de aulas, estas possam ser remanejadas para atender os professores, ainda que coletivamente. A ação do Departamento nesse quesito será o de auxiliar a Direção do Campus de Ariquemes na distribuição das salas de aulas.

**Prazo** – Depende da finalização do prédio.

### 3.4 Salas de aula

**Deficiências** – Neste quesito sala de aulas, a IES atende de forma insuficiente todos os aspectos, inclusive dimensão das salas, pois duas das 3 salas existentes possuem somente, capacidade para 30 alunos, incompatível com a entrada anual autorizada que é de 45 alunos. Somente uma destas salas possui capacidade para 45 alunos. Na reunião com os alunos, estes aspectos foram confirmados. A comissão verificou *in loco*, que há dois anos não tem vestibular para o curso de Engenharia de Alimentos, portanto, este problema de falta de sala, está sendo contornado pela coordenação do curso.

**Ação do Departamento** – Conforme descrito na seção 3.1, o prédio que está em fase de acabamento terá 9 salas de aulas. Estas salas terão, individualmente, a capacidade de atender os 45 alunos. Além disso, cada sala de aula será equipada com data-show, internet sem fio, ar condicionado e quadro branco. Contudo, não existem documentos que comprovem o cronograma de execução e término dessa obra. A ação do Departamento nesse quesito será o de auxiliar a Direção do Campus de Ariquemes na distribuição das salas de aulas.

**Prazo** – Depende da finalização do prédio.

### 3.5 Acesso dos alunos a equipamentos de informática

**Deficiências** – O curso de Engenharia de Alimentos não possui laboratório de informática. Os alunos do curso utilizam quando possível, um laboratório de informática que pertence a Universidade Aberta do Brasil (UAB). Este laboratório da UAB fica praticamente fechado durante todo o dia, por este motivo os alunos não o utilizam.

**Ação do Departamento** – O curso de Engenharia de Alimentos não possui laboratório de informática. A estrutura atual do Campus oferece uma sala com 28 computadores e internet sem fio. Os computadores possuem 512 GB de memória e estão obsoletos para as atividades computacionais exigidas pelo Curso de Engenharia de Alimentos. Além disso, devido à restrição de espaço no Campus, a sala de informática é utilizada como sala de aula no Curso de Pedagogia e ocasionalmente para o PARFOR. Como ação do Departamento, existe a necessidade de se fazer a licitação de um laboratório equipado para atender o Campus de Ariquemes e que seja moderno o suficiente para as disciplinas computacionais do Curso de Engenharia de Alimentos.

Como ponto positivo, destaca-se que com a contratação do técnico em informática, o laboratório fica aberto para uso por parte dos alunos.

**Prazo** – Depende da licitação dos equipamentos.

### 3.6 Bibliografia básica

**Deficiências** – O PPC postado no sistema e-MEC e vigente no curso não apresenta as bibliografias básicas relacionadas às disciplinas. A comissão verificou *in loco* que o acervo bibliográfico disponível é insuficiente para quantidade de vagas anuais autorizadas, sendo que a proporção média de exemplar é menor que um para 20 ou mais vagas autorizadas.

**Ação do Departamento** – O NDE do Curso de Engenharia de Alimentos está finalizando a proposta de um novo PPC. Este novo PPC em reestruturação apresenta todas as bibliografias básicas e complementares referentes à grade curricular proposta.

Quanto aos livros, uma nova solicitação foi realizada, sendo esta lista readequada às disciplinas da nova grade curricular proposta. Foram adquiridos por meio de compra até o momento para o curso regular de Engenharia de Alimentos, 324 exemplares. A nova proposta de grade curricular demanda para o Departamento, cerca de 640 exemplares, conforme títulos sugeridos à biblioteca que contemplarão o Projeto Pedagógico do Curso. Existe um processo oriundo da Biblioteca Central para a aquisição de livros, processo de nº 23118.001045/2014-93, o qual ainda está em fase de licitação.

**Prazo** – Depende da licitação dos livros.

### 3.7 Bibliografia complementar

**Deficiências** – O PPC vigente do curso também não apresenta as bibliografias complementares. A comissão verificou *in loco* que o acervo bibliográfico disponível é indefinido/insuficiente.

**Ação do Departamento** – Conforme a seção 3.6, um novo PPC foi proposto pelo NDE do curso, onde constam todas as bibliografias básicas e complementares relacionadas às disciplinas da nova grade curricular.

**Prazo** – Depende da licitação dos livros.

### 3.8 Periódicos especializados

**Deficiências** – Em relação a periódicos especializados, a IES possui acesso ao ambiente Periódicos Capes, que supre as demandas por periódicos especializados. Não existe assinatura de periódicos especializados impressos.

**Ação do Departamento** – O campus da UNIR de Ariquemes disponibiliza através de sua rede de internet, acesso *in loco* e remoto de forma ampla ao portal de periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) em diversas áreas do conhecimento, totalizando 36.735 títulos de revistas eletrônicas e 494 bases de dados, dentre nacionais e internacionais.

**Prazo** – finalizado.

### 3.9 Laboratórios didáticos especializados: quantidade

**Deficiências** – Não existem laboratórios especializados. Portanto, não foi possível avaliar quanto ao aspecto de quantidade. O único laboratório existente é o laboratório de biologia, onde foi verificado *in loco* pela comissão, que é o local onde acontece todas as aulas práticas, inclusive das demais disciplinas. Nas reuniões com os professores e alunos do curso, ambos relataram que estas aulas práticas acontecem de forma totalmente improvisada. Neste laboratório de biologia não existem normas de funcionamento, utilização e segurança. Este laboratório de biologia ainda é utilizada como sala dos professores do curso.

**Ação do Departamento** – Atualmente o laboratório de biologia é utilizado para as aulas práticas de Engenharia de alimentos, com apoio de um técnico, recentemente contratado. O laboratório possui normas de utilização, funcionamento e segurança, com supervisão do Prof. Responsável.

Existe um novo prédio construído que encontra-se em fase de acabamento, estando dividido em 11 laboratórios (3 química, 1 física, 1 microbiologia, 1 tratamento de efluentes e eng. Bioquímica, 1 Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos, 1 Tecnologia de leites e

derivados, 1 Tecnologia de carnes, pescados e derivados, 1 Tecnologia de frutas e hortaliças, 1 análise sensorial), vestiários, sanitários masculino e feminino.

Está em processo de licitação uma lista de equipamentos, reagentes e vidrarias, para suprir algumas das necessidades dos laboratórios especializados do Curso de Engenharia de Alimentos.

**Prazo** – Depende da finalização do prédio e da adequação dos laboratórios (energia disponível no Campus, número de equipamentos, segurança, etc).

### 3.10 Laboratórios didáticos especializados: qualidade

**Deficiências** – Não existem laboratório didáticos especializados. Portanto, não foi possível avaliar quanto ao aspecto de qualidade.

**Ação do Departamento** – Conforme descrito na seção 3.9, o único laboratório funcional para as práticas de Engenharia de Alimentos é o laboratório de biologia. Esse laboratório possui normas de utilização, funcionamento e segurança, com supervisão do Prof. Responsável pelo mesmo. Contudo, o laboratório não atende às normas de segurança, pois não é adequado para a maioria das atividades práticas que devem ser desenvolvidas no curso.

**Prazo** – Depende da finalização do prédio e da adequação dos laboratórios (energia disponível no Campus, número de equipamentos, segurança, etc).

### 3.11 Laboratórios didáticos especializados: serviço

**Deficiências** – Não existem laboratório didáticos especializados. Portanto, não foi possível avaliar quanto ao aspecto de serviços. A comissão verificou que há um prédio em construção onde segundo a direção do campus, funcionará os laboratórios especializados. Este prédio teve a obra parada por 3 anos, sendo retomada somente há pouco mais de trinta dias, anterior a esta avaliação. Foi solicitado a direção do campus os contratos que garantam as finalizações das obras, porém, estes não foram apresentados.

**Ação do Departamento** – Conforme descrito na seção 3.9, o novo prédio que irá abrigar os laboratórios especializados do Curso de Engenharia de Alimentos, terá um espaço onde é possível utilizá-lo para o apoio técnico e à manutenção de equipamentos. Quanto ao atendimento à comunidade é necessário que se tenha laboratórios em condições de uso para a pesquisa e que possa servir para intercâmbio entre o curso e as indústrias da região.

**Prazo** – Depende da finalização do prédio e da adequação dos laboratórios (energia disponível no Campus, número de equipamentos, segurança, etc).



### **3.12 Sistema de controle de produção e distribuição de material didático (logística)**

NSA

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

### **3.13 Núcleo de Práticas Jurídicas: atividades básicas**

NSA

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

### **3.14 Núcleo de Práticas Jurídicas: atividades de arbitragem, negociação e mediação**

NSA

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

### **3.15 Unidades hospitalares de ensino e complexo assistencial**

NSA

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

### **3.16 Sistema de referência e contrarreferência**

NSA

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

### **3.17 Biotérios**

NSA

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

### **3.18 Laboratórios de ensino**

NSA

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

### **3.19 Laboratórios de habilidades**

NSA

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

### **3.20 Protocolos de experimentos**

NSA

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

### **3.21 Comitê de ética em pesquisa**

NSA

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

## 4 Requisitos Legais e Normativos

### 4.1 Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso

**Deficiências** – O PPC do curso não estabelece coerência suficiente com as Diretrizes Curriculares Nacionais (CNE/CES 11, de 11 de março de 2002) para os cursos de Engenharias. Apesar de atender aos requisitos de carga horária e distribuição dos núcleos de conteúdo de forma coerente, não atende a formação de um perfil com visão ética e humanística (Art. 3º), favorecer o trabalho individual e em grupos (Art. 5º), a existência de trabalhos de síntese e integração dos conhecimentos ao longo do curso (Parágrafo 1º do Art. 5º), estímulo a atividades complementares (Parágrafo 2º do Art. 5º) e regulamentação do TCC (parágrafo único do Art. 7º).

**Ação do Departamento** – O PPC do curso está sendo reformulado e estará de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Engenharias.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

### 4.2 Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena

**Deficiências** – Após análise documental (formulário postado no sistema e-MEC) e na entrevista entre docentes, discentes e coordenação, não houve evidência por parte da comissão de avaliadores que a temática relacionada a temática da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena seja abordada as questões voltadas para as Relações Étnico-Raciais nas disciplinas e /ou atividades curriculares do curso.

**Ação do Departamento** – Com a proposta do novo PPC, as questões humanísticas serão tratadas em disciplina correlacionada com o assunto.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

### 4.3 Titulação do corpo docente

**Deficiências** – 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 01 professor especialista, 05 doutores e 04 mestres.

**Ação do Departamento** – Atualmente, todo o Corpo Docente do curso possui formação em Pós-Graduação. Importante ressaltar que existe a necessidade de contratação de

pelo menos 03 professores com formação em Engenharia de Alimentos para compor o corpo docente do curso.

**Prazo** – Parcialmente finalizado. Dependente da abertura de Edital para contratação docente.

#### 4.4 Núcleo Docente Estruturante (NDE)

**Deficiências** – O NDE do Curso de Engenharia de Alimentos da UNIR (campus de Ariquemes) é composto por 03 Professores doutores, 01 mestre e 1 especialista e encontra-se formado (portaria 1613/GR de 26/12/2011). Os professores que o compõe são: Prof. Especialista João Renato Medeiros de Melo e Silva (presidente), Prof. Mestre Gerson Balbuena Bicca, Prof. Doutor Humberto Hissashi Takeda, Prof. Doutor Roberto Marchiori, Profa. Doutora Tânia Maria Alberte

**Ação do Departamento** – O NDE do curso foi reformulado e uma nova portaria foi criada. As ações do NDE estão sendo devidamente documentadas através de Atas e outros documentos que estão disponíveis *online* na ferramenta *google drive* a partir do email institucional do Departamento de Engenharia de Alimentos. A reuniões do NDE acontecem com maior periodicidade, uma reunião a cada 15 dias, devido à urgência em solucionar os problemas enfrentados pelo curso. Além disso, a formação atual do Departamento de Engenharia de Alimentos consta de 7 docentes, todos com formação acadêmica na área de abrangência do curso.

**Prazo** – Finalizado.

#### 4.5 Denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia

NSA

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

#### 4.6 Carga horária mínima, em horas – para Cursos Superiores de Tecnologia

NSA

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

#### 4.7 Carga horária mínima, em horas – para Bacharelados e Licenciaturas

**Deficiências** – O curso de Engenharia de Alimentos atende a carga horária mínima em horas proposto na Resolução CNE/CES Nº 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial).

**Ação do Departamento** – O curso de Engenharia de Alimentos atende a carga horária mínima em horas proposto na Resolução CNE/CES Nº 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial).

**Prazo** – Finalizado.

#### **4.8 Tempo de integralização**

**Deficiências** – O curso de Engenharia de Alimentos atende ao tempo de integralização proposto na Resolução CNE/CES Nº 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial).

**Ação do Departamento** – O curso de Engenharia de Alimentos atende ao tempo de integralização proposto na Resolução CNE/CES Nº 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial).

**Prazo** – Finalizado.

#### **4.9 Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida**

**Deficiências** – As instalações da UNIR (campus de Ariquemes), não 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.

**Ação do Departamento** – Verificar junto com a PROPLAN quais as providências foram tomadas.

**Prazo** – Depende da conclusão de obras.

#### **4.10 Disciplina de Libras**

**Deficiências** – O Curso de Engenharia de Alimentos não prevê a disciplina Libras na forma optativa no seu PPC conforme prevê o decreto 5.626/2005.

**Ação do Departamento** – A disciplina de Libras foi incluída no PPC.

**Prazo** – Finalizado.

#### **4.11 Prevalência de Avaliação Presencial para EAD**

NSA

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

## 4.12 Informações Acadêmicas

**Deficiências** – Esta comissão pôde detectar *in loco*, que todas as informações acadêmicas exigidas (Portaria Normativa Nº 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC Nº 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010) para o Curso Superior de Engenharia de Alimentos da UNIR estão disponibilizadas na forma impressa e virtual.

**Ação do Departamento** – Todas as informações acadêmicas exigidas para o Curso Superior de Engenharia de Alimentos da UNIR estão disponibilizadas na forma impressa e virtual.

**Prazo** – Finalizado.

## 4.13 Políticas de educação ambiental

**Deficiências** – No Curso Superior de Engenharia de Alimentos da UNIR não 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.

**Ação do Departamento** – O PPC do curso está sendo reformulado e estará de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Engenharias. Além disso, a questão ambiental será tratada em disciplina correlacionada com o assunto.

**Prazo** – 60 (sessenta) dias.

## Referências