

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA

RESOLUÇÃO Nº 2023-121504, DE 11 DE MARÇO DE 2024



ACREDITAÇÃO REGIONAL DE CURSOS UNIVERSITÁRIOS DO MERCOSUL SISTEMA ARCU-SUL REDE DE AGÊNCIAS NACIONAIS DE ACREDITAÇÃO (RANA)

Ac creditação nº	Curso	Instituição
2023-121504	Engenharia de Alimentos	Universidade Federal de Minas Gerais

O Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, no âmbito do “Acordo sobre a criação e implementação de um sistema de acreditação de cursos de graduação para o reconhecimento regional da qualidade acadêmica das respectivas titulações no Mercosul e Estados Associados”, após processo de avaliação realizado para a acreditação regional do curso, emite a seguinte Resolução:

CONSIDERANDO QUE:

- O curso de **Engenharia de Alimentos** da **Universidade Federal de Minas Gerais**, ofertado no campus de **Montes Claros**, participou voluntariamente do processo de acreditação do Sistema de Acreditação Regional de Cursos Universitários do Mercosul (Sistema Arcu-Sul), administrado no Brasil pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP.
- Esse Sistema conta com normas específicas para a acreditação de cursos contidas nos seguintes documentos:
 - Manual de Procedimentos do Sistema;
 - Edital de Convocação para participação voluntária dos cursos de graduação;
 - Documento de critérios de qualidade;
 - Guia de Autoavaliação do curso;
 - Guia de Pares Avaliadores.
- A **Universidade Federal de Minas Gerais** apresentou o informe de autoavaliação, com o formulário de coleta de dados e informações, realizado pelo curso, de acordo com as diretrizes do Sistema Arcu-Sul, além do Projeto Pedagógico do Curso e do Plano de Desenvolvimento Institucional.
- Um Comitê de Pares Avaliadores do Sistema Arcu-Sul, designado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, integrado por um avaliador brasileiro e dois estrangeiros, acompanhados por um responsável técnico do INEP, realizou avaliação preliminar do curso com base na documentação apresentada.

5. No período de **06/11/2023 a 10/11/2023** o curso foi visitado pelo citado Comitê de Pares.
6. Ao final da visita, o Comitê de Pares Avaliadores apresentou um relatório que assinala as características do curso, tendo como parâmetros de avaliação as dimensões, componentes, critérios e indicadores elaborados no marco do Sistema Arcu-Sul.
7. Esse relatório preliminar foi enviado à instituição para seu conhecimento e eventual manifestação.
8. A Coordenação-Geral de Avaliação in loco da Diretoria de Avaliação da Educação Superior do INEP, instância designada para administrar o processo de avaliação, após verificar o relatório de visita e a documentação do curso, decidiu pela homologação do resultado.

CONSIDERANDO QUE:

O processo de avaliação demonstrou que o curso tem as seguintes características:

A. CONTEXTO INSTITUCIONAL

O curso de Engenharia de Alimentos do campus de Montes Claros da UFMG é ministrado no Instituto de Ciências Agrárias (ICA), que tem como objetivos os ensinamentos de graduação e de pós-graduação, a pesquisa e a extensão, integrados na formação profissional com responsabilidade social, na produção e difusão da cultura, da ciência e da tecnologia nas diversas áreas do saber.

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2018-2023, a UFMG “assume como missão gerar e difundir conhecimentos científicos, tecnológicos e culturais, destacando-se como Instituição de referência na formação de indivíduos críticos e éticos, dotados de sólida base científica e humanística e comprometidos com intervenções transformadoras na sociedade, com vistas à promoção do desenvolvimento econômico, da diminuição de desigualdades sociais, da redução das assimetrias regionais, bem como do desenvolvimento sustentável”.

Os objetivos do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) refletem a missão do curso e as necessidades da sociedade. Isso inclui formar engenheiros de alimentos competentes, éticos e inovadores, preparados para solucionar problemas complexos e atender às demandas da indústria alimentícia. O curso está alinhado com sua missão e visão, definindo metas claras e objetivos educacionais para orientar o crescimento acadêmico. Em relação à inserção institucional, o curso está perfeitamente alinhado à missão, visão e valores da instituição assegurando que esteja integrado de maneira coesa à cultura educacional, promovendo seus princípios e objetivos.

A divulgação do curso ocorre por meio de canais institucionais como site, redes sociais e eventos, ajudando a criar conhecimento sobre sua existência e seus diferenciais. Assim, há coerência da missão, visão, objetivos institucionais e planos de desenvolvimento institucionais com os do curso assim como observa-se a eficácia dos métodos utilizados para os fazer conhecer.

Os mecanismos de participação da comunidade universitária, como conselhos estudantis e comissões de currículo, são a base da democracia acadêmica e estão presentes e ativos na Unidade incentivando a contribuição da comunidade universitária no processo de tomada de decisões, fortalecendo a cultura participativa.

Os estudantes do curso de Engenharia de Alimentos têm a oportunidade de participar de diversas ações de extensão de forma voluntária ou com bolsa ao longo de sua trajetória na um IES. Essas ações podem ocorrer no Campus Montes Claros, em instituições públicas e privadas em toda a região.

A pesquisa é incentivada e os alunos têm a oportunidade de participar de projetos e atividades de pesquisa, inclusive apresentando seus resultados na Semana do Conhecimento da UFMG. A colaboração entre a universidade, a indústria e outras instituições enriquece a experiência dos estudantes e promove a inovação.

O ICA possui programas de especialização *lato sensu* e *stricto sensu*, incluindo mestrados e doutorados em diversas áreas. O ICA do Campus Montes Claros oferece três cursos de pós-graduação relacionados

com área de conhecimento do curso de graduação em Engenharia de Alimentos, a saber: Mestrado em Alimentos e Saúde, Mestrado Produção Animal e Programa de Pós-Graduação em Produção Vegetal.

A Instituição de Ensino Superior (IES) possui Conselhos estudantis, assembleias, comitês de avaliação curricular e outros fóruns permitindo que alunos, professores e funcionários influenciem as decisões acadêmicas e administrativas.

O colegiado de curso possui representantes docentes, técnicos administrativos em educação (TAE) e estudantes. O Núcleo Docente Estruturante (NDE), composto por docentes eleitos, a Assessoria de Gestão Acadêmica (AGA), o Centro de Extensão (CENEX) e o Núcleo de Apoio À Pesquisa (NAPq) também desempenham papel relevante nesse contexto, contribuindo para a condução eficaz do curso. Como mecanismo de participação da comunidade universitária cabe destacar a autoavaliação institucional sistematizada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA).

Há coerência entre as formas de governo e a estrutura organizacional e administrativa da instituição, os mecanismos de participação da comunidade universitária e os objetivos e realizações do projeto acadêmico.

Existem sistemas com informação relevante, fiável e atualizada para apoiar a tomada de decisão na IES. A UFMG disponibiliza instrumentos oficiais de sistema de informação e comunicação como: site da internet (www.ufmg.br); site do ICA (www.ica.ufmg.br) o Boletim UFMG; redes internas de comunicação; correios eletrônicos institucionais e as redes sociais. O Centro de Comunicação da UFMG (CEDECOM), órgão auxiliar da Reitoria da UFMG, contribui para que todas as ações envolvendo ensino, pesquisa, extensão e gestão acadêmica e transparência sejam divulgadas. Pode-se destacar também as redes de informação como NAPq, CENEX, AGA e diversas Redes Sociais. A IES disponibiliza para os docentes as plataformas Moodle e Teams para comunicação com os estudantes. Dispõe ainda da TV e Rádio, essa última em parceria com a Empresa Brasil de Comunicação (EBC). Os sistemas são acessíveis a todos os membros da comunidade universitária e propiciam uma comunicação efetiva facilitando a comunicação externa e interna.

A Coordenadora do curso (colegiado de Engenharia de Alimentos), Prof. Claudia Regina Vieira, é Professora Associada da IES desde 2013. Possui pós-doutorado no Instituto de Agroquímica y Tecnologia de Alimentos em Valência (Espanha) na área de Análise Sensorial; Doutorado em Ciência de Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa; Mestrado em Ciência de Alimentos pela Universidade Federal de Minas Gerais; Graduação em Licenciatura em Química pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

A maior parte do orçamento da UFMG é advinda de recursos financeiros garantidos pelo Governo Federal, por repasse do Ministério da Educação de forma direta ou indireta por meio da prospecção docente junto a agências de fomentos governamentais. Há também prospecção por recursos junto à iniciativa privada por meio de parcerias institucionais.

A UFMG garante ao ICA o custeio da folha de pagamento do pessoal, dispêndios básicos como água, energia, telefonia, internet, manutenção da infraestrutura e investimentos em ampliação da área física.

A IES criou, em 2002, a Diretoria de Avaliação Institucional (DAI) com o objetivo de institucionalizar e sistematizar a avaliação institucional. A DAI coordena os processos de regulação (Recredenciamento Institucional, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento de cursos da graduação), alimenta o Cadastro e-MEC dos cursos da UFMG, analisa os indicadores de qualidade da educação superior do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP/MEC), coordena o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE), coleta as informações para o Censo da Educação Superior e fornece suporte administrativo para a CPA. A participação da Comunidade Acadêmica é um dos componentes essenciais na autoavaliação institucional. Na UFMG, essa participação faz parte da própria estrutura organizacional, baseada em Órgãos Colegiados com representantes eleitos e orientada pela escuta qualificada e pelo diálogo permanente.

Existe um Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2018-2023, que descreve ações concretas para o efetivo cumprimento das etapas planejadas. O PDI considera a alocação de recursos financeiros e humanos de forma planejada identificando fontes de financiamento, definição de prioridades de gastos e a garantia de que os recursos estejam alinhados com as metas institucionais. Inclui também

mecanismos de avaliação e monitoramento para medir o progresso em direção aos objetivos estabelecidos utilizando os seguintes indicadores: coleta de dados sobre o desempenho dos alunos, a qualidade do ensino e a produção de pesquisa.

Os processos de ingresso na IES incluem: Sistema de Seleção Unificada (Sisu) Vestibular Habilidades, Transferência, Obtenção de Novo Título, Reopção de curso, Refugiados, asilados políticos e apátridas, Matrícula de cortesia, Convênios internacionais e Disciplina isolada na graduação. Todos estes processos são amplamente divulgados através das plataformas virtuais da instituição e em chamadas na imprensa, seja na televisão ou em jornais de ampla circulação.

O ICA realiza evento de uma semana de orientação para introduzir a universidade, seus serviços, corpo docente e colegas, ajudando os ingressantes a se sentirem parte da comunidade. Os estudantes têm acesso a informações sobre oportunidades de envolvimento extracurricular, como centros e diretórios acadêmicos e programas de voluntariado, para propiciar maior integração na comunidade universitária. Informações regulares como: oportunidades de bolsas de estudo, eventos universitários e outras notícias relevantes são disponibilizadas por meio de comunicações eletrônicas, boletins informativos e plataformas online e são disponibilizadas no decorrer do ano letivo.

Os estudantes podem concorrer a bolsas acadêmicas ou editais contínuos de participação voluntária para atuarem em projetos de pesquisa, extensão e em monitorias de ensino. O ICA possui hoje programas de bolsas de iniciação científica, iniciação à extensão, monitoria de ensino e inovação tecnológica. Em relação aos docentes, a UFMG frequentemente lança editais de apoio financeiro para docentes recém-contratados, visando a apoiar a participação nas atividades de ensino, pesquisa e extensão. Os docentes também têm a oportunidade de se afastar para participar de programas de pós-graduação stricto sensu ou pós-doutorado.

A política de assistência estudantil na UFMG é organizada em dois programas principais: o Programa Viver UFMG e o Programa UFMG Meu Lugar. O Programa Viver UFMG oferece orientações e suporte para estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica desde o ingresso até a conclusão de sua formação acadêmica. Ele inclui o Projeto Travessia UFMG, que oferece tutoriais e monitorias acadêmicas para estudantes assistidos e apoio a projetos culturais, esportivos e de lazer apresentados por esses estudantes. O Programa UFMG Meu Lugar visa garantir condições estáveis de permanência na universidade para estudantes posicionados nos níveis I, II e III da avaliação socioeconômica. Ele oferece auxílios como manutenção, moradia, transporte, inclusão digital, entre outros, além de cuidados com a saúde.

Existem programas e sistemas de promoção da cultura nas suas diversas expressões, dos valores democráticos e éticos, da não discriminação e da solidariedade social.

O principal processo de autoavaliação da IES é realizado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA). A coleta de dados envolve pesquisas de satisfação dos alunos, avaliação do ensino pelos docentes, análise dos resultados acadêmicos, bem como a avaliação da infraestrutura e recursos disponíveis. A análise dos dados coletados é realizada de forma imparcial e objetiva identificando tendências e padrões, comparando resultados ao longo do tempo ou com referências externas, auxiliando a compreender as áreas de destaque e aquelas que requerem melhorias. A CPA acompanha e relata diversos processos de autoavaliação em toda a UFMG, abrangendo áreas como graduação, extensão, pesquisa, desempenho dos servidores, entre outros.

B. PROJETO ACADÊMICO

O perfil de egresso especifica uma “sólida base de conhecimentos científicos; consciência ética e política, visão crítica e global da conjuntura econômica, social, política e cultural; contextualizada em um cenário regional, nacional e global, atuando para gerenciar ou assistir, de forma multidisciplinar, diferentes sistemas de processamento de alimentos, agregando valores e otimizando a utilização dos recursos e tecnologias, compatíveis com aspectos socioeconômicos e ambientais”.

As competências específicas abrangem: “Aplicar conhecimentos matemáticos, científicos, tecnológicos e instrumentais à Engenharia; Projetar e conduzir experimentos e interpretar resultados; Conceber, projetar e analisar sistemas, produtos alimentícios e seus processos; Identificar, formular e resolver

problemas de engenharia e desenvolver e utilizar novas ferramentas e técnicas; Supervisionar a operação e a manutenção de sistemas; Comunicar-se de forma eficiente formas escrita, oral e gráfica, atuando em equipes multidisciplinares; Compreender e aplicar a ética e responsabilidade profissional; Avaliar o impacto das atividades de engenharia no contexto social, econômico e ambiental; Assumir a postura de permanente busca de sua atualização profissional e dos membros que coordena; Contribuir como agente de desenvolvimento regional, buscando a valorização de produtos, cultura e mão de obra presentes em seu meio de atuação”.

A formação em Ciências Básicas inclui 3 disciplinas de cálculo infinitesimal e 2 de estatística, juntamente com sequências de química, física, bioquímica, biologia e microbiologia. Observou-se uma formação aprofundada em disciplinas básicas, especialmente em Estatística. Nas ciências da engenharia são considerados todos os aspectos fundamentais para os objetivos do curso. A formação em engenharia aplicada, que ocupa a maior parte do currículo, abrange as especificidades dos principais tipos de alimentos. Estão contempladas duas atividades integradoras (estágio e projeto final de curso), além de conteúdos complementares adequados ao perfil da graduação. Os conteúdos optativos representam pouco menos de 10% da carga horária total; a lista de disciplinas optativas contém, em sua maioria, temas aprofundados em engenharia de alimentos.

A carga horária das disciplinas eletivas é de 240 horas e a de optativas, 135 horas. A soma do total de horas do curso é de 3.600 horas. A duração nominal do curso é de 5 anos e um semestre (11 semestres). As atividades integradoras contemplam os dois aspectos indicados nestes critérios, ou seja, um trabalho final realizado em fase avançada de formação, e a ligação com empresas ou organizações de forma supervisionada.

O currículo é acessível publicamente no site da IES que inclui a matriz curricular, os requisitos de ingresso e graduação, as cargas teóricas e práticas e os conteúdos das disciplinas, bem como a bibliografia de cada uma. Os conteúdos e métodos indicados são adequados aos objetivos da formação e ao perfil de graduação definido. O plano de estudos permite flexibilidade no percurso curricular, por meio de disciplinas optativas.

Os programas das disciplinas incluem carga horária, conteúdo resumido (ementa), bibliografia básica e complementar

A atualização curricular é promovida por meio de uma abordagem sistemática e adaptativa envolvendo a análise regular das tendências da indústria e mercado de trabalho, avanços acadêmicos e feedback dos estudantes. Revisões periódicas da matriz curricular permitem a inclusão de tópicos emergentes e a remoção de conteúdos obsoletos.

Um programa de tutoria busca nivelar as habilidades e conhecimentos dos alunos, por meio de atividades de diagnóstico e acompanhamento ao longo do curso.

Existem disciplinas que empregam metodologias tradicionais de ensino, como aulas expositivas e outras que buscam inovar. Os métodos de ensino são variados e determinados por cada professor, como por exemplo aulas expositivas, estudos de caso, discussões em grupo, projetos práticos e estratégias de aprendizagem ativa. Verificou-se o esforço de alguns professores em incorporar metodologias ativas e buscar diferentes formas de tornar suas disciplinas atrativas para as novas gerações de alunos.

Diversos métodos de avaliação são empregados, como testes, projetos, trabalhos individuais e em grupo, para medir tanto o conhecimento teórico quanto as habilidades práticas. A análise regular dos resultados é utilizada para alimentar a melhoria contínua do currículo e das estratégias de ensino.

A IES oferece uma variedade de laboratórios para apoiar atividades de pesquisa científica e acadêmica, proporcionando aos estudantes de graduação em Engenharia de Alimentos a oportunidade frequente de se envolverem em uma ampla gama de atividades orientadas para a pesquisa. No ICA há colaboração integrada e sinérgica com o estabelecimento de parcerias com indústrias, centros de pesquisa e empresas para impulsionar a pesquisa aplicada e o desenvolvimento tecnológico. Isso resultou em projetos conjuntos, financiamento compartilhado e acesso a recursos especializados.

Nas áreas de conhecimento diretamente ligadas ao curso, existem dois grupos cadastrados no Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), com produção científica importante e

linhas de trabalho definidas.

O curso se insere em uma universidade com expressiva atividade de pesquisa; a UFMG é a quarta entre as instituições com o maior número de bolsas de produtividade em pesquisa concedidas no Brasil (PDI UFMG 2018-2023, p.22) e gera cerca de 900 teses de doutorado por ano.

O NAPq centraliza informações sobre pesquisas na Unidade, gerencia o registro de pesquisas, orienta aos pesquisadores sobre financiamentos e publicações. A avaliação da pesquisa é realizada de maneira abrangente de acordo com critérios de referência de órgãos de fomento à pesquisa. Foram identificados alguns exemplos de inovações e aplicações de resultados de pesquisas em setores produtivos importantes para a região.

O ICA proporciona diversas oportunidades para os profissionais aprimorarem suas habilidades, conhecerem novas tendências e tecnologias, e atualizarem-se em relação às demandas do mercado de trabalho. Esses cursos enriquecem a formação e promovem a conexão com ex-alunos e profissionais da área.

Os programas de responsabilidade social são considerados e implementados no ICA após identificação das necessidades, dos desafios da comunidade local e da sociedade em geral.

O curso de Engenharia de Alimentos oferece programas de mobilidade acadêmica que permitem aos estudantes cursarem disciplinas em outras instituições de ensino superior como parte de um intercâmbio educacional. No entanto, constatou-se que o recurso ao intercâmbio estudantil é limitado entre os alunos do curso, principalmente devido à falta de apoio financeiro para mobilidade e despesas associadas. Apenas 5 alunos realizaram intercâmbio internacional, e outros 3, em nível nacional.

C. COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA

Os processos de admissão estão estabelecidos em regulamento específico. Desde 2013, a UFMG integra o Sistema de Seleção Única (SISU) para candidatos que concluíram o ensino médio e realizaram o Exame Nacional do Ensino Médio. A instituição atende à Lei 12.711/2012, que regulamenta a reserva de vagas em instituições públicas federais de ensino. A reserva de vagas está prevista na Portaria Normativa MEC nº 18/2012. O número de vagas estabelecidas anualmente para o curso em Engenharia de Alimentos é de 40, das quais 5% (2) são reservadas a pessoas com deficiência. São estabelecidos procedimentos específicos para as vagas, como Convocatória de candidaturas para os classificados na lista de excedentes, Mudança de Turno, Continuidade de estudos, Readmissão, Transferência e Obtenção de novo grau. Além disso, a cada ano são oferecidas vagas adicionais para estudantes indígenas, refugiados políticos, inscrições de cortesia e Programa de Convênio de Estudante de Graduação com outros países.

A UFMG possui disposições gerais estabelecidas em seu Estatuto e no Regulamento Geral. Normas Acadêmicas e outras que regulamentam as atividades estudantis estão estabelecidas em diversos regulamentos universitários, que levam em consideração aspectos do desenvolvimento acadêmico como padrões de avaliação, frequência, critérios de aprovação e regras para a progressão curricular. Também são considerados aspectos disciplinares, padrões de conduta e comportamento dentro e fora do campus, prevenção de plágio, uso de tecnologias e padrões éticos.

Duas instâncias desenvolvem políticas de permanência e frequência estudantil, a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE), que é organizada em três Departamentos: Políticas de Assistência Estudantil, Políticas de Ações Afirmativas e Políticas de Apoio a Projetos, e a FUMP, que oferece assistência estudantil a estudantes de baixo nível socioeconômico. Existem diferentes programas de apoio como o Programa de Docência Tutorial Acadêmica, o Programa de Iniciação Científica, os Programas de Acompanhamento de Graduação, o Programa de Apoio à Inclusão em Acessibilidade e o Programa de Desenvolvimento do Ensino de Graduação.

Os convênios com instituições de ensino superior da UFMG no exterior são regulamentados pela resolução CEPE 03/2012 que tem como objetivo o desenvolvimento de programas de intercâmbio. Porém, a participação dos estudantes é reduzida em razão da necessidade de financiamento para a mobilidade, que nem sempre pode ser provida por suas famílias. Existe o Programa Minas Mundi que gerencia a mobilidade estudantil internacional, realizando o processo seletivo anual para concessão de

vagas, além de realizar o correspondente acompanhamento dos intercambistas. Pode-se citar também a Chamada Unificada de Qualificação em programas Ibero-Latino-Americanos e Mobilidade Livre.

A UFMG possui um Comitê Gestor da Sistematização de dados de egressos que tem como atribuições: elaborar e implementar a Política de Acompanhamento de Egressos, que permite identificar a trajetória, área de atuação e a inserção profissional. Os dados são utilizados para avaliar a efetividade das carreiras além de acompanhar as trajetórias dos profissionais formados para ajustar e atualizar o currículo de acordo com as necessidades do mercado profissional nas pesquisas realizadas sobre os egressos em Engenharia de Alimentos, 51,4% trabalham na área de profissionalização. Percebe-se que quem atua em sua área o faz em indústrias da região. O tempo de inserção no emprego mostra que 41,7% ingressam após terminar o curso, 19,4% entre 6 meses e um ano, 8,3% de dois a três anos e outros, mais de três anos.

O corpo docente do curso de Engenharia de Alimentos é composto por 33 docentes, dos quais 31 têm dedicação exclusiva (40 horas) e dois docentes com regime de 20 horas. Também existem professores visitantes e professores substitutos. Há um professor mestre e 31 professores doutores. Todos os docentes têm experiência no ensino universitário, estão envolvidos em Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PD&I), com o desenvolvimento de trabalhos de pesquisa, publicações e, alguns, com o desenvolvimento de patentes.

O ICA possui um Plano de Qualificação Docente para professores que desejam participar de cursos de pós-graduação e estágios de pós-doutorado no país ou no exterior. A IES conta com a Diretoria de Inovação e Metodologia de Ensino na Graduação, voltada ao fortalecimento da formação pedagógica dos professores.

Os docentes da UFMG enquadram-se no Regime Jurídico Unificado (RJU) e nas leis 8.112/1990 e 12.772/2012. O ingresso na docência ocorre por meio de concurso público, em que são avaliados conhecimentos e qualificações. A carreira de docente do ensino superior é composta por cinco categorias (A, B, C, D e E) e o nível de entrada é na Classe A, de acordo com a titulação. O acompanhamento e a avaliação dos docentes são realizados por meio de um relatório anual de atividades que abrange ensino, pesquisa, extensão, gestão acadêmica, participação em atividades institucionais e interação com os alunos.

O ICA conta com 109 colaboradores em tempo integral que prestam apoio a todas as atividades da instituição. O curso de Engenharia de Alimentos conta com um secretário administrativo, 9 técnicos de laboratório e 2 auxiliares de laboratório. A seleção dos funcionários é efetuada através de concurso público, que leva em conta a titulação, a formação e o mérito profissional. Existe uma avaliação de desempenho anual. Entretanto, destaca-se que no relatório de autoavaliação do curso, foi mencionada a deficiência no número de pessoal e nas suas qualificações.

D. INFRAESTRUTURA

A infraestrutura do ICA é compartilhada, contando com 62 salas de aula, cada uma possuindo entre 40 e 100 carteiras para alunos, com projetores digitais instalados, além de TV, DVD, VCR e conexão à internet para o desenvolvimento das aulas.

Existem 3 salas multimídia para reuniões, defesas de trabalhos e conferências equipadas com todos os requisitos necessários. Há ambientes para professores em espaços funcionais e climatizados. A maioria das salas de permanência de docentes é ocupada por dois professores, mas existem também salas individuais. As salas contam com recursos multimídia, equipamentos e softwares especializados para auxiliar na preparação das aulas, além de espaços de encontro e áreas comuns que facilitam a interação entre os professores.

Há uma unidade administrativa que realiza a manutenção contínua de edifícios, salas de aula, laboratórios e áreas comuns, incluindo inspeções, reparos, limpeza e substituição de equipamentos danificados.

O ICA dispõe de uma biblioteca única para a comunidade acadêmica. A área das instalações é de 645 m². A biblioteca permanece aberta 24 horas por dia e possui um acervo adequado relacionado ao curso.

Destaca-se a existência de um ambiente destinado a divulgação e preservação do patrimônio cultural da região. Possui um sistema de classificação que facilita a busca e identificação de recursos bibliográficos e dispõe de sistema de consulta presencial ou online em página reservada especialmente para a biblioteca.

O ICA possui uma ampla estrutura física, incluindo mais de 30 laboratórios para aulas práticas, bem equipados com materiais de alta qualidade, bancadas, cadeiras, quadros e vidrarias, todos atendendo às necessidades do curso de Engenharia de Alimentos. Para eventos ligados ao ensino, pesquisa e extensão, o campus possui um auditório com capacidade para 240 pessoas, equipado com recursos de videoconferência. Em todos os prédios, os estudantes têm acesso à internet.

A infraestrutura atual está adaptada às necessidades práticas do curso e inclui laboratórios específicos para cada área. Entretanto, foi destacado no documento de autoavaliação que um ponto crucial a ser abordado é a infraestrutura destinada às aulas práticas, pois esta requer melhorias substanciais para oferecer um ambiente de aprendizado mais eficiente.

Nas disciplinas que compõem a matriz curricular estão presentes os seguintes laboratórios: Laboratório de Química, Laboratório de Microscopia, Laboratório de ensino de Química e Bioquímica, Laboratório de Desenho Técnico, Laboratório de Física, Laboratório de Informática, Laboratório de Microbiologia, Laboratório de Tecnologia de Produtos Vegetais, Laboratório de Química, Lab. Tecnologia de Produtos Lácteos, Laboratório de Tecnologia de Alimentos, Laboratório do Biotério, Laboratório de Tecnologia de Produtos Vegetais, Lab. Processamento de Frutos e Hortaliças, Laboratório de Análise Sensorial, Lab. Op. Unitárias e Fen. de Transporte, Laboratório de Biotecnologia, Lab. Engenharia Bioquímica e Lab. Tec. de Panificação e Massas. Os principais laboratórios de pesquisa da pós-graduação nos quais os alunos de graduação realizam atividades de iniciação científica e trabalhos de conclusão de curso são: Laboratório de Processos e Compostos Nutracêuticos e Funcionais, Laboratório de Microbiologia de Alimentos, Laboratório de Pós-Colheita e Processamento de Vegetais, Laboratório de Tecnologia e Desenvolvimento de Produtos Alimentícios no CPCA I e Biotério no CPCA II.

Existem 90 computadores distribuídos em salas de informática que beneficiam tanto os alunos de graduação quanto de pós-graduação.

A administração dos espaços de sala de aula e laboratórios é realizada de forma adequada por servidores técnicos que atendem às demandas do curso. A acessibilidade pode ser vista em praticamente todos os serviços e instalações.

DECIDE-SE:

O Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP resolve:

- I - Acreditar o curso de **Engenharia de Alimentos** da **Universidade Federal de Minas Gerais**, ofertado no campus de **Montes Claros**, pelo período de seis anos, por cumprir os critérios definidos para a acreditação do Sistema Arcu-Sul.
- II - Elevar a presente Resolução à Rede de Agências Nacionais de Acreditação do Setor Educacional do Mercosul, para seu conhecimento e difusão.

ROGÉRIO DENTELLO

Coordenador-Geral de Avaliação in loco

ULYSSES TAVARES TEIXEIRA

Diretor de Avaliação da Educação Superior

MANUEL FERNANDO PALACIOS DA CUNHA E MELO

Presidente do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira



Documento assinado eletronicamente por **Rogério Dentello, Coordenador(a) - Geral**, em 22/03/2024, às 13:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ulysses Tavares Teixeira, Diretor(a)**, em 22/03/2024, às 19:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Manuel Fernando Palacios da Cunha e Melo, Presidente**, em 25/03/2024, às 10:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.inep.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1352977** e o código CRC **919042FE**.
