



ACREDITAÇÃO DE QUALIDADE ACADÊMICA MERCOSUL DE CURSOS UNIVERSITÁRIOS
SISTEMA ARCU-SUL
REDE DE AGÊNCIAS NACIONAIS DE ACREDITAÇÃO (RANA)

ACREDITAÇÃO Nº	CURSO	INSTITUIÇÃO
96911	Engenharia de Alimentos	Universidade de Passo Fundo (UPF)

A Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES, após avaliação coordenada pelo 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”, recebeu os dados do processo de avaliação realizado para a acreditação regional do curso de **Engenharia de Alimentos** da **Universidade de Passo Fundo (UPF)**.

TENDO PRESENTE QUE:

1. O curso de Engenharia de Alimentos da Universidade de Passo Fundo (UPF), oferecido na cidade de Passo Fundo - RS, participou voluntariamente do processo de acreditação do Sistema de Acreditação Regional de Cursos de Graduação (Sistema ARCU-SUL) do Setor Educacional do MERCOSUL, administrado no Brasil pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES e pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP.
2. Este Sistema conta com normas específicas para a acreditação de cursos contidas nos seguintes documentos:
 - a) Manual do Sistema ARCU-SUL, que fixa as bases para o desenvolvimento de processos de acreditação de cursos universitários do MERCOSUL;
 - b) Edital de Convocação para os cursos de graduação no marco do Sistema ARCU-SUL;
 - c) Documento das dimensões, componentes, critérios e indicadores para cursos do Sistema ARCU-SUL;
 - d) Guia de Autoavaliação do Sistema ARCU-SUL;
 - e) Guia de Pares do Sistema ARCU-SUL.
3. A Universidade de Passo Fundo (UPF) 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.

4. 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 19/08/2013 a 23/08/2013 o curso foi visitado pelo citado Comitê de Pares, que foi devidamente capacitado para o Sistema.
6. Ao final da visita o Comitê de Pares Avaliadores apresentou um informe que assinala as principais características do curso, tendo como parâmetros de avaliação as dimensões, componentes, critérios e indicadores elaborados no marco do Sistema ARCU-SUL.
7. Os critérios e indicadores desse informe foram enviados à instituição para seu conhecimento.
8. A coordenação do curso avaliado comunicou ao Comitê de Pares e ao INEP seus comentários a respeito do informe elaborado pelos avaliadores.
9. A Comissão Técnica de Acompanhamento da Avaliação - CTAA, instância eleita pelo governo nacional para analisar o processo de avaliação, em sua reunião 81/2014 de 05/02/2014 emitiu parecer após verificar relatório preliminar, relatório de visita e documentação do curso, apresentando voto com sugestão de homologação do resultado.

CONSIDERANDO QUE:

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

A. Contextualização

A Universidade de Passo Fundo (UPF) foi criada por meio do Decreto Presidencial nº 62.835, de 6 de junho de 1968. O recredenciamento da IES foi realizado pelo Parecer CNE/CES n. 55/2011 e Portaria 915 de 12/07/2011, publicado em 13/07/2011 no DOU. A UPF, com sede administrativa na cidade de Passo Fundo, RS, Brasil, tem como mantenedora a Fundação Universidade de Passo Fundo (FUPF), uma Fundação privada, entidade com fins filantrópicos, sendo administrativa e financeiramente autônoma, dotada de personalidade jurídica e com duração indeterminada, que tem como órgãos de administração o Conselho Diretor, o Conselho Fiscal e a Assembleia Geral. A FUPF está localizada na rodovia BR 285, Km 292,7, Campus I, Quadra J-1, Bairro São José, na cidade de Passo Fundo, com CNPJ 92.034.321/0001-25. O Conselho Diretor é o órgão decisório, tendo sua composição e atribuições definidas no estatuto da Fundação. Seus membros são eleitos pela Assembleia Geral, constituída pelos professores da universidade e por dois prefeitos, titular e suplente, dentre as cidades com campus da UPF.

A criação da UPF é resultante de duas entidades, a Sociedade Pró-Universidade e o Consórcio Universitário Católico, que uniram-se, em 28 de junho de 1967, para criar a Fundação UPF, conforme termos do registro nas folhas 87 e 95 do livro A-3, sob n. 413 em 28 de junho de 1967 e escritura pública de doação de bens nas folhas 60 a 65 do livro 41 e transcrito sob n.s. 65.865 a 65.879 às folhas 186 e 189 do livro 3-AV do registro geral de Imóveis de Passo Fundo. Na sequência, foi oficialmente instituída a Universidade de Passo Fundo, sendo declarada de utilidade pública municipal pelo decreto 7/67, de 3 de julho de 1967; de utilidade pública estadual, pelo decreto 18.679, de 16 de outubro de 1967; e de utilidade pública federal, pelo decreto 62.575, de 22 de abril de 1968.

A UPF assumiu a conformação de uma universidade comunitária, regional, cujas principais características fazem da Universidade uma instituição “pública não estatal”. É caracterizada também como uma universidade comunitária, nos termos do art. 213 da Constituição Federal. A partir do ano de 1993, com parecer favorável do Conselho Nacional de Educação (Parecer 772/93), a UPF se tornou uma instituição multicampi e, atualmente, é constituída pela sede administrativa, em Passo Fundo, e seis campi localizados nos municípios de Carazinho, Casca, Lagoa Vermelha, Palmeira das Missões e Sarandi. Possui atuação em mais de 100 municípios das regiões norte e noroeste do estado do Rio Grande do Sul, com população estimada de um milhão de habitantes. A UPF procura estabelecer interfaces com a sociedade, participando na identificação e na solução de problemas socioeconômicos dos municípios de sua região de abrangência, por meio de iniciativas voltadas à educação integral que possam contribuir para a melhoria das condições de vida e para o desenvolvimento regional sustentável. Em 2012, as atividades na UPF contavam com 16.572 alunos matriculados na graduação, outros 1.448 matriculados em cursos de Pós-Graduação Lato Sensu e 361 na Pós-Graduação Stricto Sensu.

A missão da UPF é “Produzir e difundir conhecimentos que promovam a melhoria da qualidade de vida e formar cidadãos competentes, com postura crítica, ética e humanista, preparados para atuar como agentes de transformação.”

O curso de graduação em Engenharia de Alimentos, bacharelado, na modalidade presencial, turno noturno e sábado (manhã) é oferecido pela Universidade de Passo Fundo (UPF), no estado do Rio Grande do Sul (RS), no campus sede de Passo Fundo, Campus I, Br 285, km 171, s/nº, localizado no Bairro São José da cidade de Passo Fundo, CEP. 99001-970.

O curso foi criado em função de recursos humanos e laboratoriais existentes no Centro de Pesquisa em Alimentação (Cepa), aliado à estrutura física e ao corpo docente da Faculdade de Engenharia e Arquitetura – Fear, bem como das demais Faculdades de áreas correlatas, como Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária - FAMV, do Instituto de Ciências Exatas e Geociências - ICEG e do Instituto de Ciências Biológicas -ICB.

A criação do curso foi aprovada Conselho Universitário (Consun), em 14 de abril de 1998, Resolução CONSUN nº 01/98, com o primeiro vestibular realizado em julho de 1998. Em dezembro do ano 2000, o curso de Engenharia de Alimentos passou por uma reestruturação de sua matriz curricular. No ano de 2002 a UPF e a Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (Uergs) firmaram convênio oferecendo o curso de Engenharia de Alimentos em conjunto, o que propiciou a gratuidade aos alunos ingressantes nos concursos vestibulares de 2002 e de 2003.

Em 2003, o curso de Engenharia de Alimentos foi reconhecido pela Portaria do nº 3778, de 12 de dezembro de 2003, publicado no D.O.U-seção 1, em 15 de dezembro de 2003. Em 2006, o curso obteve a renovação do reconhecimento através da Portaria nº 116, de 30 de maio de 2006, publicado no D.O.U-seção 1, em 01 de junho de 2006.

Em 04 de março de 2011, a Portaria nº 538 renovou o reconhecimento do curso de Engenharia de Alimentos, bacharelado, com 50 vagas totais anuais, no turno noturno. Uma outra portaria foi apresentada, referente a renovação do reconhecimento do curso, Portaria nº 286, de 21 de dezembro de 2012, D.O.U -seção 1, de 27 dezembro de 2012.

O curso utiliza sistema de créditos, sendo que cada crédito equivale a 15 (quinze) horas de 60 (sessenta) minutos. A carga horária de disciplinas do curso é de 3.600 horas (240 créditos), mais atividades complementares com 180 horas, totalizando para integralização curricular uma carga horária de 3.780 horas. São ministradas 4 aulas de 45 minutos, no noturno, de segunda a sexta-feira (19:20h as 22:35h) e 4

aulas de 50 minutos aos sábados, no período da manhã (8h às 11h35). O curso tem duração de 10 semestres, com entrada anual de 50 alunos.

O atual coordenador do curso de Engenharia de Alimentos é o professor Christian Oliveira Reinehr, graduado em Engenharia de Alimentos e mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos. Está na função de coordenador do curso desde 2010 e possui vínculo com a IES desde 2005.

B. Contexto Institucional

O ambiente universitário é propício à criação intelectual, corroborando para a docência, pesquisa e extensão.

Há coerência da missão, propósitos e objetivos institucionais com os do curso e a eficácia dos métodos utilizados para fazê-los conhecer.

O mecanismo que envolve a comunidade universitária sobre a reinterpretação do PDI e do Plano Estratégico é definido no Regimento Geral da UPF e divulgado através de sistemas de intranet, disponível para professores, funcionários e estudantes, e é conhecido pela comunidade universitária.

A UPF tem políticas claras de pesquisa e extensão, definidas no PDI, e o curso de Engenharia de Alimentos participa ativamente tanto na pesquisa quanto na extensão.

Existe coerência entre as formas de gestão e a estrutura organizacional da instituição, de gestão e administrativa, os mecanismos de participação da comunidade universitária e os objetivos e resultados obtidos pelo seu projeto acadêmico.

Para o acesso à informação a Universidade conta com um sistema intranet disponível para professores, funcionários e estudantes que apresenta uma série de informações, documentos, decisões relevantes para cada setor, de forma diferenciada para cada um deles. O sistema é atualizado constantemente.

Os cargos eletivos (reitor, vice-reitores, diretores etc.) estão estabelecidos no Regimento Eleitoral da Instituição. Essas disposições são cumpridas com a participação da comunidade acadêmica.

O perfil acadêmico do coordenador do curso encontra-se no Regimento Geral da UPF, o qual deve ser graduado na área, com Mestrado ou Doutorado na área específica do curso. O atual coordenador tem graduação em Engenharia de Alimentos e Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos, formação coerente com o curso que coordena, bem como, os membros do Colegiado do curso e do Núcleo Docente Estruturante (NDE) possuem qualificação na área.

Segundo dados obtidos, a elaboração das previsões orçamentárias e os procedimentos de aplicação são explícitos.

Em visita foi relatado que a instituição garante a oferta das disciplinas para as turmas que já ingressaram no curso de graduação, além da existência no Brasil do Código de Defesa do Consumidor, que estabelece direitos e deveres, sendo uma proteção para acadêmicos que ingressam na instituição.

Os processos de admissão são explícitos. A UPF possui em seu regimento a regulamentação para seleção e admissão dos alunos. Estes editais são públicos e divulgados na página da instituição, nas diversas formas de mídia (rádio, TV, jornal, revistas) local, regional e nacional. Outras ações são realizadas na comunidade para divulgar a profissão, perfil e habilidades do ingressante e do profissional.

Existe informação institucional e acadêmica suficiente, válida, acessível e atualizada para a gestão do curso. Foi constatado que existem mecanismos de comunicação interna permitindo aos envolvidos no processo de gestão do curso de Engenharia de Alimentos acesso às informações institucionais e acadêmicas, como Resoluções, Instruções Normativas, ordens de serviço, ofícios, relatórios e formulários relacionados às questões administrativas do ensino, da pesquisa e da extensão que estão disponibilizados na Intranet da UPF.

Existem mecanismos de avaliação contínua da gestão, embora os mecanismos de avaliação dos gestores, como diretores e coordenadores, ainda estão sendo implantados.

A autoavaliação, a melhoria contínua e o planejamento são partes integrantes do Plano de Desenvolvimento da Instituição.

A partir dos seminários de avaliação são identificados pontos a melhorar, os quais são encaminhados para a busca de ações corretivas por diversos mecanismos formais e informais. Alguns destes são administrados pelo próprio coordenador, e outros, inclusive, podem chegar até a Reitoria, passando por diversas instâncias.

A UPF oferece distintas possibilidades de apoio financeiro aos acadêmicos. Os diferentes tipos de ajuda financeira são créditos educativos e bolsas nas mais diversas modalidades.

A UPF conta com mecanismos de orientação aos estudantes que ingressam na Instituição. Ao ingressar, durante a matrícula inicial, os estudantes recebem informações da Secretaria Geral dos Cursos, da Vice-reitoria de Graduação e do Núcleo Docente Estruturante, sendo essas ações realizadas mediante a participação em entrevistas para o rádio, televisão, editoriais de periódicos, por meio da intranet, da disciplina de Indústria de Alimentos do curso, palestras e visitas a estudantes do Ensino Médio.

Existem atividades e eventos para promover a cultura, tendo sido citados: Jornada Nacional da Literatura, Coral, Orquestra, Festival de Cinema, Teatro e Semana Farroupilha, além das festas de integração. Existe, ainda, um Centro de Idiomas (inglês, espanhol, italiano, alemão, francês e japonês), sendo este serviço disponível à comunidade em geral.

A UPF conta com uma infraestrutura para convívio dentro do campus central. O Centro de Convivência contempla restaurantes, bancos, farmácia, ponto de venda de passagens de ônibus urbano, entre outros serviços que auxiliam a promoção do bem-estar, bem como postos de atenção à saúde, para atendimento de emergências, para check-up periódico de funcionários e docentes, centro poliesportivo, com piscina e outras atividades esportivas e recreativas para toda a comunidade acadêmica.

C. Projeto acadêmico

O curso de Engenharia de Alimentos possui objetivos claros e bem definidos no seu projeto pedagógico (PPC) e está em consonância com a missão institucional e com as definições adotadas no MERCOSUL.

O PPC detalha as capacidades específicas, as habilidades e competências, bem como os aspectos relacionados às atitudes. Este perfil é coerente com o anunciado no Documento de Critérios do Sistema ARCU-SUL e com as definições institucionais, e responde às demandas da sociedade.

As habilidades desenvolvidas através da matriz curricular, estágio e atividades complementares estão descritas no PPC do curso.

Verificou-se que o perfil profissional oportuniza ao aluno uma inserção na região em empresas dos mais variados setores, como no de carnes, leite e grãos. De 1998 até o ano de 2012 foram graduados 169 acadêmicos, os quais desempenham diversas atividades no mercado de trabalho.

Existe coerência entre a organização do curso, suas disciplinas e a sequência na matriz curricular, o perfil do egresso e as competências específicas estabelecidas neste perfil.

A carga horária do curso descrita no PPC e as diferentes áreas do conhecimento estão em correspondência com o exigido pelo Documento de Critérios do Sistema ARCU-SUL e o curso foi reconhecido no Brasil pelo MEC.

Existe coerência entre o projeto educativo contido no PPC, os objetivos, métodos e conteúdos programáticos do curso, com uma distribuição equilibrada da carga horária ao longo de todo o curso.

Os conteúdos e métodos de ensino-aprendizagem utilizados permitem a formação requerida pelo curso de Engenharia de Alimentos.

O Plano de Ensino das disciplinas contempla a definição de objetivos e conteúdos básicos, metodologia de ensino, incluindo aulas teóricas, práticas, laboratórios, bibliografia básica e bibliografia complementar, métodos de avaliação da aprendizagem, como provas escritas, seminários e relatórios. Estes são divulgados por meio da Intranet, desde o primeiro dia de aula do curso.

A matriz curricular do curso de Engenharia de Alimentos da UPF contempla uma carga horária de 3.600 horas e também 180 horas de atividades complementares, estando de acordo com a legislação nacional vigente e com o Documento de Critérios do ARCU-SUL.

Verificou-se pelos documentos que existem atividades integradoras com disciplinas de síntese de conteúdos durante o curso e o Trabalho Final de Curso (TCC), estágio supervisionado e experiências em laboratório, embora não se tenha constatado a realização de vistas técnicas e trabalhos de campo de maneira efetiva.

Existem mecanismos de avaliação global do curso e os resultados são analisados e avaliados como ferramenta de retroalimentação do processo docente.

O PPC apresenta disciplinas de Ciências Básicas e Matemática, Ciências da Engenharia, Engenharia aplicada e de Conteúdos Complementares.

Existem mecanismos para a atualização curricular que o possibilita introduzir modificações no PPC, conforme as necessidades levantadas pelo colegiado do curso e pelo NDE juntamente com a coordenação do curso.

O PPC contempla uma distribuição de aulas teóricas e práticas, com acesso efetivo a experimentação em laboratórios de aulas práticas e em laboratórios específicos de informática que desenvolvem habilidades básicas.

Fazendo uma análise do PPC, observou-se que este contempla conteúdos de Cálculo Numérico, que alcançam a resolução de Equações Diferenciais Ordinárias e Ajustes de Curvas. No entanto, não consta um conteúdo programático relacionado a uma linguagem de programação adequada para aplicar os métodos numéricos em problemas de Engenharia (FORTRAN, MAPLE, MATLAB, MATCAD etc.), sendo estes requeridos para a resolução numérica de problemas e, fundamentalmente, em Simulação de Processos.

A partir da análise da informação obtida na visita realizada, considera-se que a quantidade de alunos em aulas teóricas e práticas de laboratório são adequadas às instalações disponibilizadas.

Considera-se que os métodos e técnicas de ensino, bem como os sistemas de apoio informados são adequados ao processo ensino-aprendizagem.

Existem mecanismos de avaliação coerentes para a qualificação dos estudantes nas disciplinas.

O curso possibilita o desenvolvimento de atividades extracurriculares, tais como: participação dos alunos na Empresa Júnior do curso (Getal), semanas acadêmicas, simpósios, pesquisas e iniciação científica. Há também estágios não obrigatórios que podem ser realizados nas dependências do Centro de Pesquisa em Alimentação - Cepa, bem como em outras instituições, como indústrias e centros de pesquisa.

O curso realiza diagnóstico dos níveis de conhecimento dos alunos ingressantes, sendo este realizado durante as disciplinas normais do currículo e nas disciplinas de sintetização de conhecimentos. Os métodos implementados para apoiar e superar as dificuldades iniciais são: monitoria em disciplinas, disponibilidade e bom relacionamento de docentes no atendimento ao aluno, bem como os serviços de apoio do Setor de Atenção ao Estudante (SAEs).

O Setor de Atenção ao Estudante (SAEs) oferece atendimento aos estudantes dos diversos cursos de graduação. Há, também, o acompanhamento direto dos alunos pelos docentes do NDE.

A Universidade possui laboratórios de informática apropriados para o aprendizado individual dos alunos.

O curso possui disciplinas da área de informática, e os alunos frequentam tais disciplinas para comprovação de competência em Informática básica, o que é pré-requisito para a realização da disciplina de Informática Aplicada à Engenharia e de outras como Cálculo Numérico e Desenho Técnico Assistido por Computador, com atividades práticas em computadores. No entanto, o uso de softwares específicos para aplicação dos métodos numéricos requeridos para a resolução de problemas de Engenharia e Simulação de Processos não são utilizados.

Existem mecanismos de análise da progressão dos estudantes, especialmente realizado pelo coordenador de curso, e discutido nas reuniões do NDE e em seminários de avaliação realizados anualmente. O curso discute desde 2006 seu Planejamento Estratégico, propondo ações para a melhoria do curso de graduação em diversas instâncias.

O curso tem estabelecido claramente as áreas gerais para pesquisa considerando a formação acadêmica dos docentes e as necessidades regionais. Isso se verifica também a partir da informação fornecida pela instituição de que há correspondência direta entre a pesquisa e os conteúdos ensinados no curso.

Durante a visita contatou-se que há participação dos estudantes em projetos de pesquisa. Existem linhas de pesquisa no grupo de pesquisa "Ciência e Tecnologia de Alimentos", formado pelos professores do curso, que permitem a participação dos estudantes em Pesquisa, Desenvolvimento Tecnológico e Inovação, e ainda possibilitam a interação com disciplinas existentes na matriz curricular do curso de Engenharia de Alimentos com a participação dos estudantes.

Na matriz curricular do curso de Engenharia de Alimentos está prevista a inserção de todos os alunos na pesquisa, através das disciplinas de Síntese e Projeto de Conclusão de Curso.

Existe articulação em Pesquisa, Desenvolvimento Tecnológico e Inovação durante o desenvolvimento do curso de Engenharia de Alimentos em todas as suas disciplinas, mais especificamente em conteúdos para o desenvolvimento de novos produtos.

A empresa Júnior Grupo de Estudos e Trabalhos em Alimentos (Getal) possibilita o desenvolvimento de atividades de pesquisa, desenvolvimento tecnológico e inovação. Verificou-se a participação dos alunos em eventos e publicações.

Os principais mecanismos de recurso para pesquisa são a participação dos professores em editais de órgãos de fomento, como a FAPERGS, CNPq e CAPES.

A UPF tem investido na formação de seus pesquisadores, bem como na efetivação da carreira do professor pesquisador. Existe um setor responsável pela promoção da inovação e transferência de tecnologia (UPFTec) que também contribui com os docentes para a obtenção de fontes de financiamento para a pesquisa, atuando nas áreas de integração universidade-empresa, prospecção de recursos para a pesquisa, apoio à gestão dos laboratórios e propriedade intelectual.

O curso apresenta elevada produção científica e tecnológica e inovação de qualidade vinculada aos projetos de pesquisa e desenvolvimento tecnológico nos últimos 5 anos. Houve um aumento de publicações por parte dos docentes de 2009 a 2011.

Os docentes do NDE relataram sua participação em 97 trabalhos publicados em revistas científicas nacionais, 17 em revistas internacionais, 19 capítulos de livros e 4 livros completos.

Os professores do núcleo específico do curso também estão envolvidos em programas de pós-graduação, tanto na instituição como em outras instituições visando à formação de alunos na pós-graduação e à consolidação de atividades interinstitucionais.

Em relação a cursos de pós-graduação na área, são ofertados dois cursos de especialização (lato sensu), um deles de "Tecnologia e Controle de Qualidade de Alimentos", oferecido desde 2004, e outro de "Desenvolvimento de Produtos e Gestão na Indústria de Alimentos", mais recente.

Também, com o fortalecimento das linhas de pesquisa existentes e o melhorando da produção científica e da formação em nível de pós-graduação dos docentes, obteve-se a aprovação da proposta para a oferta de um curso de mestrado em "Ciência e Tecnologia de Alimentos", que terá início em 2014.

O curso e a pesquisa estão diretamente ligados à estrutura do Centro de Pesquisa em Alimentação-Cepa, que presta serviços para mais de 500 empresas da região.

Existem na UPF mecanismos de inter-relação com os setores externos, como o Setor de Marketing, que possui contato constante e intenso com a comunidade regional de um modo geral, setor de comunicação, Rádio e TV e um setor com o objetivo específico de manter as relações e repassar as informações ao setor produtivo, principalmente sobre apoio à inovação tecnológica, UPFTec.

O Cepa, uma referência para as empresas do sul do Brasil, proporciona um contato direto com o setor produtivo, facilitando os canais de comunicação para inserção da Instituição nas indústrias e empresas da região.

O curso participa de programas de responsabilidade social, proporcionando melhoria da qualidade de vida da comunidade. Promove também eventos, cursos e ações de extensão. Ressalta-se a participação da UPF no Projeto Rondon.

Quanto às atividades relacionadas à preservação ambiental e ao desenvolvimento sustentável, foram citadas uma série de ações da UPF, como a Central de Resíduos e a Estação de Tratamento de Esgoto (ETE).

O curso de Engenharia de Alimentos aborda a preservação ambiental de um modo específico na disciplina de Tratamento de Águas e Efluentes, enfocando a produção de alimentos vinculada ao tratamento dos resíduos para a preservação e conservação ambiental.

Existem convênios com instituições do setor público e privado para demandas específicas, como para a prestação de serviços pelo Cepa ou pelo número de empresas conveniadas para a realização de estágios e para a realização de trabalhos de pesquisa.

Existe uma Assessoria para Assuntos Internacionais e Interinstitucionais, responsável pelo relacionamento com outras instituições de ensino e pesquisa para cursos e estágios docentes e discentes em instituições da América Latina e Europa.

A Instituição possui dezenas de convênios para o intercâmbio acadêmico. Para a Engenharia de Alimentos, os seguintes países abrem a possibilidade de intercâmbio: Argentina, Chile, Espanha, Itália, Paraguai, Portugal e Uruguai. Para intercâmbio e estágios de professores, a UPF possui relações de convênios com dez instituições de ensino possibilitando a troca de informações com países da Europa e América Latina.

Em relação à cooperação entre instituições envolvendo pesquisas da área de alimentos, os professores da UPF participam de pesquisa em diferentes universidades, com trabalhos em parceria com UFPEL – Universidade Federal de Pelotas (RS), FURG – Universidade Federal do Rio Grande (RS), UFSM – Universidade Federal de Santa Maria (RS), URI – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (RS), UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (RS), UEM – Universidade Estadual de Maringá (PR), UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro (RJ) e IAC – Instituto Agrônomo de Campinas (SP).

D. Comunidade Universitária

As condições de ingresso estão definidas e a informação é divulgada amplamente nos meios de comunicação, por meio de notícias, avisos ou informação nos locais correspondentes, ficando à disposição do público em geral. Os alunos podem ingressar no curso de Engenharia de Alimentos por meio de vestibular, transferência de outro curso da instituição ou de outra instituição de ensino superior, reingresso, reabertura de matrícula, matrícula em disciplina isolada, ou pelo sistema ProUni, gerenciado pelo Ministério da Educação.

Professores e alunos do curso de Engenharia de Alimentos da UPF promovem ações durante o ano para divulgar as especificidades da profissão, mostrando o que faz um engenheiro de alimentos. Ações são realizadas em entrevistas de rádios, programas de TV, publicação de matérias em jornais, etc.

Os estudantes, ao ingressarem na UPF, recebem o Guia do Estudante, disponível na intranet, manual que apresenta todos os regulamentos da Instituição e em que constam as informações sobre os tipos de atividades, disciplinas, a frequência necessária para aprovação nas disciplinas (75%), as formas de avaliação do curso, o cumprimento das atividades complementares etc.

Para complementar informações, no primeiro semestre do curso de Engenharia de Alimentos há uma disciplina denominada Indústria de Alimentos, que contempla o repasse de informações a respeito dos documentos institucionais, como o PDI e o projeto pedagógico do curso (PPC), além das normas gerais e da regulamentação das atividades do aluno no curso e na universidade.

No sistema intranet da UPF, o aluno tem acesso às atividades realizadas durante sua permanência na Instituição, e pode acessar seus dados e receber notas, frequência e certificação das atividades complementares em e-mail próprio.

A UPF conta com Programas de Apoio, como o Setor de Atenção ao Estudante (SAEs) que oferece atendimento psicopedagógico aos estudantes da Instituição. Possui, ainda, uma série de benefícios financeiros para seus acadêmicos, como bolsas de estudo e créditos educativos.

O Cepa oferece boas oportunidades de realização de estágios e obtenção de bolsas para custear o curso que, juntamente com o suporte passado pelo SAEs, tem possibilitado a manutenção de parte dos estudantes no curso de Engenharia de Alimentos. Os alunos participam de atividades de pesquisa, possuindo bolsas de iniciação científica.

A Instituição disponibiliza para a comunidade em geral um serviço de ouvidoria, que é um espaço de atendimento às pessoas interessadas no desenvolvimento e na qualificação da UPF. São recebidas sugestões, críticas, reclamações de todos os setores da instituição. Esse serviço apresenta-se como um mediador de conflitos, focado no encaminhamento das soluções dos problemas apresentados.

Existe na UPF um Programa de Intercâmbio Acadêmico por meio de diversos convênios firmados com instituições tradicionais da América e Europa. A UPF conta com a Assessoria para Assuntos Internacionais e Interinstitucionais, que promove a divulgação da instituição internacionalmente. O Programa de Intercâmbio Acadêmico possibilita aos estudantes cursarem algumas disciplinas nas universidades conveniadas durante um semestre letivo. As vagas oferecidas em cada universidade conveniada são variáveis a cada semestre, assim como o número de instituições inscritas.

Internamente, os alunos podem fazer disciplinas básicas em outros cursos e solicitar transferências entre cursos.

A gestão do curso de Engenharia de Alimentos acompanha e analisa o resultado dos métodos aplicados na formação dos seus alunos em função dos recursos humanos, equipamentos e orçamento como um todo.

Existe uma relação média de 0,41 graduados para cada aluno ingressante, com tempo médio para concluir o curso de Engenharia de Alimentos na UPF de 6,5 anos, o que está dentro do tempo médio de formação em cursos de graduação em Engenharia. Os motivos para que os alunos estendam o tempo de conclusão do curso são: O curso, por ser noturno, permite que os alunos trabalhem no período diurno, ou atuem em estágios, o que dificulta a aprovação em todas as disciplinas matriculadas; muitos alunos não realizam a matrícula em todas as disciplinas do nível, ocasionando um tempo superior a cinco anos para a conclusão do curso. Os motivos para isso são a necessidade de tempo para os deslocamentos escola/empresa, dedicação ao trabalho, pouco tempo para dedicação aos estudos, problemas financeiros, que impedem a matrícula no número total de créditos para o semestre.

A matriz curricular do curso de Engenharia de Alimentos passou por diversos ajustes, objetivando, entre outros, que o aluno pudesse ter maior facilidade de cursar as disciplinas, principalmente no primeiro semestre com a diminuição de créditos a serem cursados.

Os egressos do curso são acompanhados anualmente pelo Núcleo Docente Estruturante do curso de Engenharia de Alimentos. Este acompanhamento inclui o contato com os egressos através de e-mail, telefone ou através de redes sociais, buscando atualizar informações como endereço, telefone, e-mail, área de atuação, local de trabalho. Desde a criação do curso em 1998 até o ano de 2012 foram graduados

169 acadêmicos. A UPF criou em 2012 o programa "Elos", que busca resgatar e/ou fortalecer o relacionamento com egressos da Universidade de Passo Fundo.

Em 2012 foi realizado um levantamento com os egressos dos últimos cinco anos chegando-se a um percentual de 86% de colocação profissional. Destes, 62% atuam em indústrias de alimentos, 21% encontram-se realizando cursos de pós-graduação, 14% atuam na área de serviços e 3% atuam em ensino ou pesquisa. Cerca de 75% dos engenheiros de alimentos formados na UPF que trabalham em indústrias de alimentos atuam em frigoríficos ou laticínios, enquanto 9% trabalham na área de grãos. A maioria dos graduados atua no estado do Rio Grande do Sul (mais de 80%), destacando-se também a atuação no estado de Santa Catarina. Essa informação mostra que o objetivo do curso está sendo cumprido: formar engenheiros de alimentos fomentando o desenvolvimento regional. Muitos egressos ainda estão em cursos de pós-graduação.

Durante a visita verificou-se que os graduados egressos da UPF guardam muito respeito e carinho pela instituição e pelos docentes do curso de Engenharia de Alimentos.

Durante a visita verificou-se que o corpo docente é adequado, considerando a composição, formação, dedicação, quantidade de disciplinas e distribuição de carga horária em diferentes atividades acadêmicas, administrativas, de pesquisa e de extensão. Comprovou-se a existência de uma política de distribuição de carga horária em pesquisa, extensão e aperfeiçoamento, dentre outras atividades.

Segundo os dados, em 2012 havia 42 professores com uma distribuição de carga horária similar aos anos anteriores, com uma média de 23 alunos por professor equivalente a jornada completa. Cerca de 44% dos docentes do curso atuam nas áreas de Ciências Básicas e Matemática, cerca de 30% das disciplinas do curso, enquanto que 32% dos docentes do curso atuam na Engenharia Aplicada (responsável por 48% das disciplinas do curso). No momento desta avaliação (em 2013), são 45 docentes, sendo 26 da área básica e 19 da área específica.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso é composto por 9 docentes, todos com carga horária 40 horas.

Na visita, verificou-se que a relação docente-aluno é adequada em todas as áreas do curso. Também foi comprovada a existência de mecanismos de emergência para cobrir horas docentes faltantes. Atualmente, em 2013, tem-se 65 disciplinas e 45 docentes, sendo 16 docentes da área básica e matemática, 5 da área de Ciências da engenharia, 18 da área específica e 7 da área complementar, sendo que alguns professores atuam em mais de uma área. Atualmente são 138 alunos ativos.

A formação dos docentes, quanto à graduação e pós-graduação, formação e experiência em docência, em relação ao nível acadêmico, é coerente com os conteúdos programáticos das disciplinas que estão sob sua responsabilidade.

Tem-se um percentual acima de 80% do grupo de professores do curso que são mestres ou doutores. O quadro de docentes é qualificado, com formação em diferentes áreas de atuação. A experiência profissional complementa essa qualificação. No núcleo específico do curso essas características são ainda mais acentuadas, uma vez que, além da experiência, ainda são somadas a titulação de mestrado ou doutorado, e a ampla atuação em atividades compatíveis com as suas disciplinas. Parte dos docentes estão na prestação de serviços de análise na área de alimentação, no Cepa, o que reforça a compatibilidade entre suas áreas de atuação e suas disciplinas.

Contatou-se que os docentes realizam atividades de pesquisa, desenvolvimento e inovação. Os currículos dos professores do curso, especialmente do NDE, demonstram várias publicações na área de Engenharia

Aplicada e evidenciam a participação de docentes e alunos nos processos de pesquisa, desenvolvimento e inovação.

A obtenção de patentes ainda precisa ser impulsionada.

A quantidade de docentes pesquisadores em relação ao número de docentes vinculados ao curso é satisfatória, principalmente em relação aos docentes do NDE.

Durante a visita comprovou-se que existe um aumento de políticas de incentivo à inserção de docentes no quadro de professores pesquisadores por parte da Vice Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação.

Conforme verificado durante a visita, os programas de capacitação e atualização pedagógica precisam ser intensificados, buscando a atualização das práticas pedagógicas.

Conforme descrito no PDI da UPF, a universidade dispõe de estatutos e regulamentos que regem as condições de admissão e promoção no quadro de carreira do magistério.

O curso conta com pessoal de apoio constituído por auxiliares de secretarias, serviços de biblioteca especializados, técnicos de laboratórios e funcionários diversos.

Durante a visita verificou-se a existência de uma proposta de projeto do plano de carreira docente.

Não há um programa institucionalizado de avaliação de desempenho do pessoal de apoio. A promoção do pessoal de apoio segue uma política interna do setor de Recursos Humanos, e a progressão ocorre conforme disponibilidade de vagas internas e qualificação pessoal.

E. Infraestrutura

Foi verificado durante a visita que as salas de aula são adequadas. A partir da previsão de alunos, são distribuídas as salas ou laboratórios para cada disciplina, de acordo com dados disponíveis no Sistema Informatizado da UPF.

Foi informado ao Comitê de Pares Avaliadores que para o curso de Engenharia de Alimentos essa distribuição das salas se dá pelo tipo da disciplina (básica ou profissionalizante, teórica ou prática e com necessidades específicas, como Desenho técnico), sendo alocadas junto ao prédio L1, sempre que disponível. Essas salas seguem os padrões de conforto da IES facilitando o acesso dos alunos aos professores do curso, à coordenação, à secretaria e às demais instalações.

O espaço físico destinado às salas de aula, Coordenação e Secretaria do Curso, sala de professores e gabinetes de trabalho concentra-se no prédio L1 (Cepa), com área de 3.843 m².

As salas de aula tem bom padrão de iluminação e conforto térmico; no entanto, são utilizados ventiladores, na maioria das vezes. As salas dos docentes são próximas às suas atividades extraclasse, mas não há uma política de distribuição dessas salas para docentes.

Os computadores disponíveis aos professores são adequados às suas atividades e todos dispõem de rede de acesso à internet.

Como verificado em visita, os docentes dispõem de serviços de apoio e de equipamentos de informática em quantidade e qualidade suficientes para suas atividades de ensino em sala de aula.

Os docentes contam, ainda, com um Serviço de Apoio Pedagógico e com um excelente sistema informatizado.

A Instituição possui políticas e planos de manutenção e conservação dos campi e de equipamentos, estabelecidos no PDI da UPF.

A rede de bibliotecas da UPF é constituída por nove bibliotecas setoriais e uma central. A Biblioteca Central tem um espaço separado e identificado para os títulos específicos da área de Engenharia de Alimentos.

Durante a visita verificou-se que faltam saídas de emergência, bem como sistemas de detecção de fumaça, iluminação de emergência e placas sinalizadoras apropriadas para as emergências.

O acervo da Biblioteca Central corresponde a 61.785 títulos e 160.337 exemplares, e 1.079 normas técnicas nacionais e internacionais. Durante a visita comprovou-se que a bibliografia básica é adequada para o desenvolvimento das atividades de ensino, bem como as complementares e os periódicos.

Durante a visita verificou-se o uso da biblioteca por parte dos alunos. Assim, no transcorrer do ano de 2013, foram emprestados 24 títulos na área de Engenharia de Alimentos.

Segundo dados informados, a aquisição de periódicos e livros, e seu controle, bem como o processamento técnico do acervo da rede de bibliotecas, são realizados pela Biblioteca Central. O professor pode sugerir a aquisição de um novo título através do Plano de Ensino da sua disciplina, que pode ser feito no sistema informatizado da intranet.

A catalogação e os serviços bibliográficos utilizam metodologia adequada, atualizada e compatível com outras bibliotecas.

Há a biblioteca Virtual da UPF, para consulta em livros com formato digital. Há também o Portal de Periódicos da UPF, com acesso gratuito à comunidade acadêmica de revistas científicas nacionais e internacionais de diversas áreas.

As formas de acesso ao acervo e demais serviços são qualificados e os horários de atendimento ao público são suficientes.

Durante a visita comprovou-se que as aulas práticas do curso são realizadas em laboratórios específicos de acordo com a especificidade de cada disciplina.

O curso dispõe de salas de informática para atividades de ensino ou uso individual no Laboratório de Informática da Fear e no Laboratório Central de Informática. Os computadores podem ser utilizados para aulas do curso ou para uso individual do aluno em horários livres.

Os equipamentos de informática para os alunos e docentes estão em número adequado, garantindo a efetiva participação nas respectivas atividades acadêmicas.

Segundo a autoavaliação e verificado em visita, a UPF tem um Setor de Segurança do Trabalho que gerencia as ações relacionadas à adequação das instalações e equipamentos às normas de segurança, porém existem falhas na adequação das instalações às normas.

Durante a visita comprovou-se que nos laboratórios existem alguns problemas relacionados a segurança, como por exemplo: portas que abrem somente para dentro dos laboratórios, falta de saídas de emergência e de sinalização adequada para emergências. Nos laboratórios de informática as portas

também abrem para dentro e não há sinalização que indique as saídas de emergência. Os laboratórios de Química Geral e Físico-química não dispõem de saídas de emergência. Além do que, observou-se que no laboratório de Química Analítica existe um tubo de N₂ (nitrogênio) no interior do mesmo. Em geral, nestes laboratórios e espaços próximos, não existe sinalização adequada relacionada à segurança e as saídas de emergência. A mesma situação se apresenta nos laboratórios de Fermentações, de Cereais e Panificação, de Análise Sensorial, Cromatografia, Controle de Efluentes, Laboratório de Análises de Leite, laboratório de Aulas Práticas, Laboratório de Carnes, Laboratório de Termofluidos, Laboratório de Biotecnologia Ambiental, e Laboratório de Operações Unitárias. Observou-se também, em alguns laboratórios, equipamentos de alta pressão ou temperatura localizados no mesmo espaço em que se desenvolvem as atividades de docência e pesquisa, como também tubos de gases com os mesmos.

Segundo a IES a atualização e a expansão dos equipamentos do curso são realizadas de acordo com a disponibilidade financeira. O curso de Engenharia de Alimentos faz o levantamento anual de suas necessidades e encaminha para apreciação da direção da unidade e da Vice-Reitoria Administrativa. O Planejamento Estratégico do curso também promove a organização desses investimentos, bem como a elaboração do orçamento anual do curso.

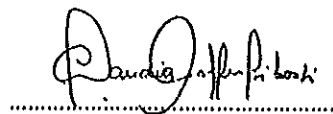
DECIDE-SE:

A Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES resolve, por unanimidade de seus membros:

1. Acreditar o Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade de Passo Fundo (UPF), oferecido na cidade de Passo Fundo - RS pelo período de seis anos, contados a partir da publicação em ata da Rede de Agências Nacionais de Acreditação - RANA, por cumprir os critérios definidos para a acreditação do Sistema ARCU-SUL.
2. Elevar a presente Resolução à Rede de Agências Nacionais de Acreditação do Setor Educacional do MERCOSUL, para seu conhecimento e difusão.



JOÃO CARLOS PEREIRA DA SILVA
Presidente da CONAES



CLAUDIA MAFFINI GRIBOSKI
Diretora da DAES/INEP