

**GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS****Secretaria de Estado de Educação****Conselho Estadual de Educação - Plenário****Parecer nº 558/SEE/CEE - PLENÁRIO/2021****PROCESSO Nº 1260.01.0107209/2021-13****RELATOR: Valseni José Pereira Braga****APROVADO EM 24.11.2021**

Autorização de funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Laticínios a ser oferecido pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT, localizado no município de Juiz de Fora, mantido pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG.

**Histórico**

Por meio do Ofício SEE/SU nº. 319/2021, datado de 12 de novembro de 2021, a Sra. Augusta Isabel Junqueira Fagundes, Subsecretária de Ensino Superior da SEE, encaminhou, a este Conselho, o relatório de autorização de funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Laticínios a ser oferecido pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT, mantido pela EPAMIG, bem como o Ateste de Informação, a ser submetido à Câmara do Ensino Superior, para o devido parecer.

A comissão encarregada de verificar in loco as condições para a oferta do curso, composta pelos professores Allan Kardec Carlos Dias e Clovis Gomes de Carvalho Filho, realizou seus trabalhos, nos dias 21 e 22 de outubro de 2021.

**Mérito**

Este relator destaca, a seguir, dados extraídos do relatório elaborado pela comissão verificadora.

O Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT foi criado como Indústria Agrícola "Cândido Tostes", pelo Governo de Minas Gerais, por meio do Decreto nº 50, de 14 de maio de 1935. Na inauguração, o seu nome já havia sido mudado para Fábrica-Escola de Laticínios "Cândido Tostes" (FELCT). Com a Lei nº 1476, de 03 de setembro de 1956, passou a denominar-se Instituto de Laticínios "Cândido Tostes", subordinado à Secretaria de Agricultura de Minas Gerais. Em 1974, o Governo do Estado de Minas Gerais, por meio da Lei nº 6310, autorizou a constituição da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, transferindo, então, o Instituto de Laticínios Cândido Tostes, com todas atividades e patrimônio, da estrutura da Secretaria de Agricultura para a recém-criada empresa. Desde a sua criação, o ILCT propõe a vinculação da escola ao mercado de trabalho, ocorrendo, de forma equilibrada, o diálogo entre a escola e a comunidade laticinista. O estudante é o agente que leva, para as empresas, as tecnologias de ponta e os novos produtos ali desenvolvidos e dela traz as demandas que o mercado consumidor exige.

Assim, o ILCT vem, há mais de oitenta anos, contribuindo para o permanente crescimento da indústria brasileira de laticínios, por meio do desenvolvimento e da difusão de tecnologias, da capacitação de pessoal para a indústria e atividades correlatas, e da formação de técnicos de nível médio. Esses profissionais ocupam cargos diversos, como professores, agentes de inspeção, gerentes técnicos de cooperativas e indústrias lácteas, administradores de fábricas, proprietários de indústrias e diretores de

grandes empresas no ramo de laticínios e equipamentos industriais, além de consultores técnicos de empresas nacionais e multinacionais.

Hoje, a EPAMIG - ILCT possui imagem e conceito positivos junto à comunidade técnico-científica e ao setor produtivo no Brasil e reconhecimento mundial, por meio dos profissionais que passaram e passam por essa instituição. Esse sucesso foi conseguido graças ao modelo de ensino-pesquisa-extensão do ILCT, cujo desenvolvimento foi sempre respaldado na conjugação equilibrada entre teoria e prática.

A implantação do Curso Superior de Tecnologia em Laticínios, no ILCT da EPAMIG, permitirá a otimização do investimento do Estado na formação de profissionais, nessa área, e com modificação e adequação da carga horária do atual curso técnico às exigências de um curso superior, assegurando a qualidade técnica do atual modelo de formação, acrescido de algumas outras habilidades demandadas pelo crescente mercado, nessa área.

#### *Considerações da Comissão verificadora*

##### 1 - Organização didático-pedagógica - Dimensão 1:

Na dimensão 1, que avalia a organização didático-pedagógica, o Instituto de Laticínios Cândido Tostes apresenta padrões de excelência, em suas políticas de ensino, pesquisa e extensão, bem como no apoio e atendimento ao discente, metodologia, estrutura curricular, atividades complementares, TCC e Gestão do curso, atendendo, de forma muito satisfatória, aos quesitos da dimensão avaliativa. A organização está voltada para atender, de forma integral, ao perfil de formação do egresso. A comissão confirma as condições descritas no PPC e no PDI relacionadas ao curso que se pleiteia a autorização.

##### 2 - Corpo docente e tutorial - Dimensão 2:

O Núcleo Docente Estruturante é constituído por treze doutores, todos em regime de trabalho integral. O coordenador proposto para o curso é professor em regime de trabalho integral. O corpo docente proposto para o curso é formado por 13 doutores, 04 mestres 03 especialistas. Todos os docentes exercem o regime de trabalho de forma integral e possuem experiência fora do magistério superior, principalmente em cursos técnicos. O curso ofertado pelo ILCT, na atualidade, é de natureza de educação básica, por tratar-se de curso técnico/médio. Dos vinte docentes que irão compor o quadro do ILCT - Tecnólogo, apenas 25% possuem experiência na docência do magistério superior. Pelo menos 50% do corpo docente possui publicações artísticas, culturais, tecnológicas e científicas, publicações em várias revistas e periódicos diversos, tais como: Revista do ILCT, Informe Agropecuário, Manuais Técnicos, revista de laticínios, indústria de laticínios, etc.

##### 3 - Infraestrutura - Dimensão 3:

Foram analisados documentos e realizadas observações nos diferentes espaços destinados à criação do curso de Tecnologia em Laticínios. Ao considerar espaço para atuação de docentes e coordenador, biblioteca, salas de aula, laboratórios, acesso a informática, bibliografias e a presença de espaços, conforto, acessibilidade, disponibilidade de equipamentos e de recursos de informática, presença de internet e acesso à bibliografia, a infraestrutura é considerada boa, necessitando de pequenas adequações como aquisição de equipamentos mais atualizados, adequação de alguns espaços para pequenas melhorias na acessibilidade e segurança. A infraestrutura apresentada possui características de instituição de ensino, visto que funciona com curso técnico, portanto, as adequações a serem realizadas são de fácil realização. A infraestrutura permite a presença do Curso Superior de Tecnologia em Laticínios que, provavelmente, vai culminar em avaliações e melhorias periódicas, de acordo com as necessidades geradas com o avanço das atividades que serão realizadas no decorrer do curso.

#### *Considerações finais da comissão*

Não existe, propriamente, uma sala de docentes. Cada docente tem seu gabinete, onde atende alunos e executa as suas atividades, o que não deixa de ser uma forma de trabalho. Existe sala de reuniões ampla, onde os professores podem executar atividades, usar internet e fazer reuniões. A estrutura destinada à coordenação de curso atende, de forma boa, às necessidades para as demandas da função. Carece de melhor iluminação e mobiliário, posicionada no prédio da administração, próximo à secretaria geral, local onde transitam muitas pessoas. O ILCT possui 4 salas de aula para 45 estudantes e 2 salas de aula para 60 estudantes. Os ambientes são climatizados, arejados e contam com projetores, já instalados, para aulas

expositivas e reuniões. No entanto, a questão de acessibilidade prevista no Art. 5º do Decreto 5.296/2004, que regulamenta as Leis 10.048/2000 e 10.098/2000 e Lei 13.145/2015 (ESTATUTO DO DEFICIENTE), não é contemplada pela instituição. O ILCT dispõe de uma biblioteca denominada "Otto Frensel", com área de 161,68 m<sup>2</sup>, com registro no INL, sob o número 6220. O acervo bibliográfico é constituído por 9.595 livros especializados na área de leite e derivados, com títulos nacionais e estrangeiros; periódicos: 25500; Normas Técnicas: 03; Teses: 150; Enciclopédias: 108. Os materiais existentes no acervo estão catalogados e armazenados em estantes. O material bibliográfico encontra-se separado por tipo de publicação (livros, teses, periódicos e folhetos). Existe controle do acervo em cadastro com sistema próprio informatizado. A organização do acervo atende ao critério de classificação CDD. O sistema de organização de periódicos usa o critério de ordem alfabética. As publicações avulsas são organizadas sob o critério de ordem de classificação de assunto. Assim sendo, o acervo atende ao curso para os seus dois primeiros períodos. O Laboratório de Informática do ILCT atende, de forma parcial, às necessidades da instituição. Possui, atualmente, 16 máquinas, com a proposta de aquisição de mais 30. O local necessita de acessibilidade para portadores de necessidades especiais e de maior número de máquinas para atender a demanda da instituição. A infraestrutura física para a aprendizagem do ILCT é constituída pelos laboratórios especializados de Microbiologia, de Química Prática e Físico-Química do Leite e Derivados, de Análise Sensorial e Informática Aplicada, devidamente equipados para o desenvolvimento das aulas práticas. Os laboratórios são utilizados, também, para os experimentos realizados em projetos de pesquisas, estágios e trabalhos de conclusão de curso de estudantes. Além disso, são franqueados, para uso nas atividades de ensino, os laboratórios de pesquisas. O Instituto conta, ainda, com uma Unidade Fabril, composta dos seguintes setores: (i) Tecnológico para produção de queijos, manteigas e doces; (ii) Produtos de concentração e desidratação de leites e sorvetes e iogurtes e ultra filtração por membranas. Todos com seus laboratórios para execução de aulas práticas, com salas de aula, excelentes equipamentos, apresentando segurança e climatizados. Sem exceção, todos estão muito bem equipados com os instrumentos necessários para as aulas práticas e análises diversas. A maior parte desses equipamentos é nova. É uma unidade para as práticas, dotada de selo de INSPEÇÃO FEDERAL. Possui diversas câmaras frias e câmaras de maturação de queijos. Possui todos os equipamentos que uma instituição com essa finalidade necessita.

A comissão analisou cada um dos três eixos para a autorização de curso. Durante o processo de avaliação, preocupou-se em conduzir, com muita seriedade e imparcialidade, os trabalhos, esperando ter conseguido refletir, por meio do preenchimento de todos os eixos, no instrumento avaliativo, o perfil do curso pretendido, de forma fiel, coesa, justa e imparcial, destacando o consenso entre seus membros. A avaliação ocorreu de forma satisfatória, sem nenhum imprevisto, conforme agenda previamente estabelecida e combinada com a IES. A visita contou com reuniões presenciais com os membros da CPA, do NDE/colegiado, técnicos administrativos, corpo diretivo da IES. A instituição obteve, como resultado da avaliação, conceito final contínuo 4,37 e conceito final 4,00, o que expressa um padrão de qualidade muito bom.

Este relator recomenda o investimento da instituição na questão da acessibilidade e na aquisição de maior número de computadores para o Laboratório de Informática.

## **Conclusão**

Diante do exposto, sou por que este Conselho se manifeste favoravelmente à autorização de funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Laticínios a ser oferecido pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT, localizado na Rua Tenente Luiz de Freitas, 116, Santa Terezinha, Juiz de Fora/MG - CEP 36045-560, mantido pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, com 40 (quarenta) vagas anuais, devendo ser solicitado, pela instituição, o reconhecimento do curso, no prazo de 18 (dezoito) meses, a contar do início da sua oferta.

É o parecer.

Belo Horizonte, 24 de novembro de 2021.

Valseni José Pereira Braga - Relator



Documento assinado eletronicamente por **Helvio de Avelar Teixeira, Presidente**, em 03/12/2021, às 17:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **38510156** e o código CRC **OCA2B979**.

Referência: Processo nº 1260.01.0107209/2021-13

SEI nº 38510156