



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Erechim

**NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO SUPERIOR EM
ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

ATA N°01/2025

1 Aos três dias do mês de junho de dois mil e vinte e cinco, às dezesseis horas, na Sala 304, localizada
2 no Bloco III do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS),
3 realizou-se a reunião do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Engenharia de Alimentos,
4 com a participação dos docentes: Leonardo Souza da Rosa (Coordenador do Curso de Engenharia de
5 Alimentos), Carina Faccio (relatora da presente ATA), Kelly de Carvalho Teixeira, Wagner Luiz Priamo
6 e Valeria Borszcz. A reunião foi realizada para discussão da seguinte pauta: **1) O processo de**
7 **construção do PPC de um novo curso superior (Conforme orientação da Direção Geral do**
8 **Campus), manifestada através da resposta a Proposta de Manutenção do Curso de Engenharia**
9 **de Alimentos (Noturno). 1)** Leonardo iniciou a reunião cumprimentando Valeria, a nova membro do
10 NDE e fazendo os repasses em relação as últimas reuniões com a Direção Geral sobre o Ofício Circular
11 01/2025 da Reitoria, o qual trata da descontinuação da Engenharia de Alimentos. Também comentou
12 sobre a proposta de manutenção da Engenharia de Alimentos que a área encaminhou para a Direção
13 Geral (Anexo 1), a qual sugere reformulação do PPC para implementar a carga horária EaD de 40%,
14 bem como a resposta da Direção Geral (Anexo 2), a qual foi negativa, mantendo os encaminhamentos
15 do Ofício Circular 01/2025. Em vista disso, comentou que a área de alimentos, entende que deve seguir
16 as imposições e criar o curso superior de Tecnologia em Alimentos, mesmo com as evidências de que
17 não é uma alternativa promissora, como verificado nos dados levantados sobre os cursos de Tecnologia
18 em reuniões da área. Leonardo questiona os membros sobre quem deve fazer o PPC do novo curso.
19 Kelly comenta que o NDE é da Engenharia de Alimentos e que por ser outro curso, deveria ser montada
20 uma comissão com docentes da área de alimentos. Como encaminhamentos os membros decidiram:
21 formalizar a descontinuidade da Engenharia de Alimentos; iniciar os trabalhos para a criação do PPC
22 do curso de Tecnologia de Alimentos; verificar com a Direção Geral sobre quanto tempo serão
23 ofertados os componentes curriculares após a descontinuidade e fazer um levantamento sobre o
24 andamento do curso para cada discente, avaliando as disciplinas pendentes. Sem mais a tratar, a reunião
25 foi encerrada, às dezessete horas e lavrada a presente ATA contendo vinte e seis linhas, que, após lida
26 e aprovada, segue datada e assinada pelos presentes.

Leonardo Souza da Rosa

Presidente do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Engenharia de Alimentos

Carina Faccio

Membro do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Engenharia de Alimentos

Kelly de Carvalho Teixeira

Membro do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Engenharia de Alimentos

Wagner Luiz Priamo

Membro do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Engenharia de Alimentos

Valeria Borszcz

Membro do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Engenharia de Alimentos

Proposta de Manutenção do Curso de Engenharia de Alimentos

Assunto: Proposta de Manutenção do Curso de Engenharia de Alimentos (Noturno) com Reformulação para Modalidade Híbrida

Gostaríamos de iniciar destacando que reconhecemos os desafios enfrentados, como a baixa taxa de ingresso e os elevados índices de evasão e retenção, que comprometem a eficiência do curso. No entanto, acreditamos com convicção que a solução mais adequada não está em sua extinção, mas sim em uma reformulação estratégica e inovadora. Essa reformulação deve preservar a relevância do curso, aumentar sua atratividade e ampliar o acesso dos estudantes ao ensino superior de qualidade. Essa perspectiva está fundamentada em diversos fatores que reforçam a importância dessa iniciativa, como:

Proposta de Reformulação:

- **Adoção do modelo híbrido:** O curso passará a ter em torno de 40% de sua carga horária ofertada na modalidade a distância. Das 3.633 horas totais, aproximadamente 2.178 horas serão presenciais e 1.452 horas serão híbridas. A carga horária presencial (2.178h) corresponderá a aproximadamente 6,6 semestres, ou seja, cerca de 3 anos e meio — o que equivale à média de tempo de integralização de um curso presencial de Tecnologia em Alimentos. Estamos certos que esta mudança trará maior flexibilidade para estudantes que trabalham, reduzindo a evasão e facilitando a conclusão do curso.
- **Oferta contínua de componentes curriculares híbridos:** Os componentes poderão ser ofertados continuamente, sem a necessidade dos discentes aguardarem a entrada anual de novas turmas. Isso reduzirá a retenção e o tempo médio de integralização do curso, uma vez que os estudantes terão mais autonomia para avançar na formação conforme sua disponibilidade.

Viabilidade da Manutenção do Curso

- **Avaliação e qualidade reconhecida:** O curso de Engenharia de Alimentos foi recentemente reavaliado pelo MEC e obteve conceito máximo (nota 5), refletindo seu alto padrão de qualidade. Da mesma forma, os alunos já estão participando do ENADE, o que demonstra o amadurecimento e consolidação da oferta.
- **Análise de outros cursos de Tecnologia em Alimentos:** Após analisarmos cursos similares em diversas localidades, identificamos que a baixa procura é um problema recorrente. Por exemplo: UFSC (3 inscritos/49 vagas), IFSC - Campus Canoinhas (4 inscritos/20 vagas), IFSC - Campus São Miguel do Oeste (3 inscritos/20 vagas), UTFPR - Campus Campo Mourão (7 inscritos/22 vagas), UTFPR - Campus Londrina (15 inscritos/35 vagas) e UTFPR - Campus Medianeira (9 inscritos/21 vagas). Além disso, no IFRS Campus Sertão, o curso de Tecnologia em Alimentos foi extinto após um ciclo de aproximadamente cinco anos, devido à baixa procura dos estudantes. Com base nisso, concluímos que a substituição por um curso de Tecnologia não necessariamente resolveria a questão da baixa demanda. Além disso, considerando tempos de integralização semelhantes, a maior atratividade de um curso de Engenharia, sua formação mais abrangente e as amplas possibilidades de atuação profissional, acreditamos que esse perfil representa um diferencial competitivo importante para o Campus.
- **Risco de extinção definitiva:** Em relação às ações propostas para a reorganização da área, conforme indicado no ofício 01/2025 – Direção Geral, a descontinuidade da oferta do curso superior de Engenharia de Alimentos merece atenção especial. De acordo com as normativas vigentes (Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017), o curso será automaticamente extinto caso não seja ofertado por dois anos consecutivos (24 meses). Essa possibilidade é especialmente preocupante, considerando que a Área de Alimentos sempre desempenhou um papel estratégico no Campus, sendo definida, desde a sua criação, como uma das áreas de atuação prioritárias, com base em ampla consulta pública junto à comunidade.
- **Integração com cursos técnicos do Campus:** O curso de Engenharia de Alimentos pode representar uma progressão natural para os estudantes do Curso Técnico em Química. A manutenção dessa verticalização acadêmica fortalece o Campus e amplia as oportunidades para os discentes. Com a previsão de formatura em 2026 e ingresso no curso em 2027, será possível analisar o comportamento desses egressos e avaliar os impactos dessa continuidade na formação acadêmica e profissional.
- **Substituição com impacto na carga docente:** A substituição por um curso de Tecnologia de Alimentos acarretará em um acréscimo considerável na carga horária dos docentes da área. Desde o processo de preparação de um novo Projeto Pedagógico até as atividades letivas conduzidas em ambos os cursos concomitantemente, provocando um aumento significativo no volume de trabalho docente (média de 20 h relógio).

Relevância Regional e Mercado de Trabalho

- Presença de indústrias e empresas do setor de Alimentos: Nossa região conta com diversas empresas do setor alimentício que necessitam de profissionais qualificados. A formação de Engenheiros de Alimentos no IFRS atende essa demanda, contribuindo diretamente para o fortalecimento da economia local e regional. Em contrapartida, a descontinuidade do curso de Engenharia de Alimentos deixaria uma lacuna significativa no mercado, dificultando a contratação de profissionais especializados. Além disso, somos o único curso de Engenharia de Alimentos do IFRS e o único curso gratuito, em um raio de mais de 370 km, dentro do estado do Rio Grande do Sul.

Garantia de Qualidade

- Planejamento pedagógico e diretrizes do MEC: A implementação do modelo híbrido seguirá rigorosamente as normativas do MEC e a reformulação será realizada com planejamento adequado para garantir a qualidade do ensino. Finalmente, a Engenharia de Alimentos continuará formando profissionais altamente qualificados e alinhados com as demandas do setor.
- Experiência do grupo na reformulação pedagógica: O grupo de docentes da Área de Alimentos possui expertise na construção e reformulação de projetos pedagógicos. Os mesmos professores participaram da elaboração do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria, que já contempla disciplinas na modalidade a distância. Essa experiência prévia proporciona segurança metodológica e didática para a implantação do modelo híbrido no curso de Engenharia de Alimentos.

Recuperação dos Indicadores do Curso de Engenharia de Alimentos

- Planejamento e execução de ações coordenadas: Em consonância com o ofício nº 6/2025 da Direção Geral do Campus, o grupo de docentes da área de alimentos está conduzindo ações voltadas à oferta, em 2025, de cursos de formação inicial e continuada, com foco inicial em Agroindústrias, contribuindo para a profissionalização no setor. Além disso, conforme previsto no atual Plano de Desenvolvimento Institucional, a área estará desenvolvendo um curso de pós-graduação lato sensu, previsto para ser lançado no segundo semestre de 2027, alinhando-se ao princípio da verticalização do ensino.

Dessa forma, reforçamos nosso compromisso com a melhoria da qualidade e eficiência do curso, sem abrir mão da sua relevância estratégica para a formação de profissionais capacitados na Área de Alimentos. Contamos com o apoio da Direção para que possamos juntos construir alternativas viáveis para fortalecer o Curso e garantir sua continuidade.

Respeitosamente,

Área de Alimentos do IFRS Campus Erechim.

ANEXO 2

Resposta da Direção Geral



Direção Geral

para Engenharia, mim, Cristiane, Marília, Marífce, Wagner, Priscila, Valéria ▾

Prezados(as) Docentes e Técnicos(as) da Área de Alimentos do IFRS - Campus Erechim,

Agradecemos pelo empenho e pela detalhada proposta de reformulação do curso de Engenharia de Alimentos (noturno), apresentada no documento em anexo. Reconhecemos a relevância acadêmica e regional do curso, bem como os esforços da equipe para viabilizar sua continuidade por meio da modalidade híbrida.

No entanto, após análise criteriosa pela Direção Geral do Campus, e considerando os indicadores institucionais, decidimos manter a suspensão da oferta do curso, conforme comunicado anteriormente. Abaixo, apresentamos as **justificativas** que **fundamentam essa decisão**:

Indicadores de Baixa Demanda e Evasão:

O curso enfrenta taxas críticas de ingresso, elevada evasão e retenção, comprometendo sua sustentabilidade. A proposta de reformulação, embora bem-intencionada, não garante a reversão desses indicadores no curto e médio prazo, conforme evidenciado por experiências similares em outras instituições. Além de não poder ser alterado novamente o PPC do curso de Engenharia de Alimentos devido ao pouco tempo que foi aprovado o documento vigente, segundo orientação da PROEN e considerando a nova regulamentação sobre PPCs já discutida no COEN.

Impacto na Eficiência Institucional:

A manutenção do curso demandaria recursos desproporcionais (humanos, financeiros e de infraestrutura) em relação ao número de estudantes atendidos, limitando a capacidade do campus de investir em outras prioridades estratégicas.

Foco em Ofertas com Maior Impacto Regional:

O campus priorizará a consolidação de cursos técnicos e tecnológicos, alinhados à missão institucional. A verticalização será mantida conforme solicitação em ofício, por meio da possibilidade de cursos de pós-graduação lato sensu e curso de tecnologia.

Análise Comparativa com Outras Instituições:

Entendemos a preocupação da área e como mencionado no documento apresentado pelos colegas, porém, mesmo que um curso de tecnologia venha ter menor procura no processo seletivo, entendemos que possa ter menor retenção e evasão, além, de atender ao público trabalhador que busca por ensino superior, alinhado com a solicitação da comunidade quando da criação do campus Erechim do IFRS. Porém, pode-se aprofundar a discussão sobre a oferta do curso de tecnologia e a possibilidade de não oferta desse curso, caso conclua-se que seja inviável.

Atenciosamente,

Sidnei Dal'Agnol
Diretor Geral

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - IFRS
Campus Erechim
Rua Domingos Zanella, 104 - Bairro Três Vendas

sex., 9 de mai., 16:44

