

## 10. NECESSIDADES DE RECURSOS HUMANOS

De acordo com os dados constantes deste Projeto, o curso de Engenharia de Alimentos engloba 69 disciplinas e uma carga horária de 4090. Destas cerca 42 são específicas do curso o que corresponde a 69% e totalizam 2560 horas. Pelo fato do Centro de Ciências Agrárias atualmente contar com apenas um profissional da área serão necessários a contratação de docentes.

De acordo com o Projeto de Expansão nos anos de 2006, 2007 e 2008 serão contratados 20, 40 e 20 professores, respectivamente. Isso para atender a implantação de cinco novos cursos. Assim cada curso implicará na contratação de 16 professores que deverão atuar nas disciplinas profissionalizantes e específicas de seus cursos, como também, atuar nos outros oito cursos do Campus de Alegre, segundo suas áreas de atuação.

No que se concerne a atuação em disciplinas profissionalizantes e específicas do Curso de Engenharia de Alimentos é programado a contratação de dezesseis professores nas seguintes especialidades destacadas no Quadro 8.

**QUADRO 8** : Necessidade de contratação de professores para o curso de Engenharia de Alimentos para os Núcleos de Disciplinas Profissionalizantes e Específicas

Ano	Áreas
2006 <sup>(1)</sup> 4 Professores	Matemática – Cálculo <sup>(2)</sup> Operações Unitárias em Indústria de Alimentos Química de Alimentos Microbiologia de Alimentos
2006 8 Professores	Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados Engenharia Elétrica e Automação de Processos Bioquímica em Processos em Processo da Indústria de Alimentos Ciência e Tecnologia de Amido, Panificados e Massas Projetos de Indústria de Alimentos Embalagens e Reologia de Matérias Primas Agroalimentares
2007 4 Professores	Ciências e Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes Ciências e Tecnologia de Frutas e Hortaliças Ciências e Tecnologia de Grãos e Oleaginosas Gestão de Cadeia Produtiva e Logística

Obs(1) – Vagas especificadas no Edital 02 – Contratação em Agosto de 2006

Obs(2) – Vagas destacada do curso para atuação em disciplinas básicas.

É também demandado a contratação de oito técnicos, Quadro 9, e pessoal de para os serviços de apoio e serviços administrativos.

**QUADRO 9:** Necessidade de técnicos para atuação nos Laboratórios do curso de Engenharia de Alimentos

Número	Áreas
1	Técnico em Química de Alimentos
1	Técnico em Eletromecânica
3	Técnico em Bioquímica em Processos em Processo da Indústria de Alimentos
1	Técnico em Produtos Lácteos
1	Técnico em Produtos Cárneos
1	Técnico em Produtos Panificados e Massas

**11. NECESSIDADES DE INFRAESTRUTURA, EQUIPAMENTOS E BIBLIOGRAFIAS**

Conforme planejamento da Administração do Centro de Ciências Agrárias – CCA, serão destinados especificamente ao curso de Engenharia de Alimentos a edificação de 420 metros quadrados o que implica em investimentos na ordem de 320 mil reais. Atualmente no CCA conta com o Laboratório de Tecnologia de Produtos Agrícolas, Figura 1, que também será incorporado às instalações do curso.

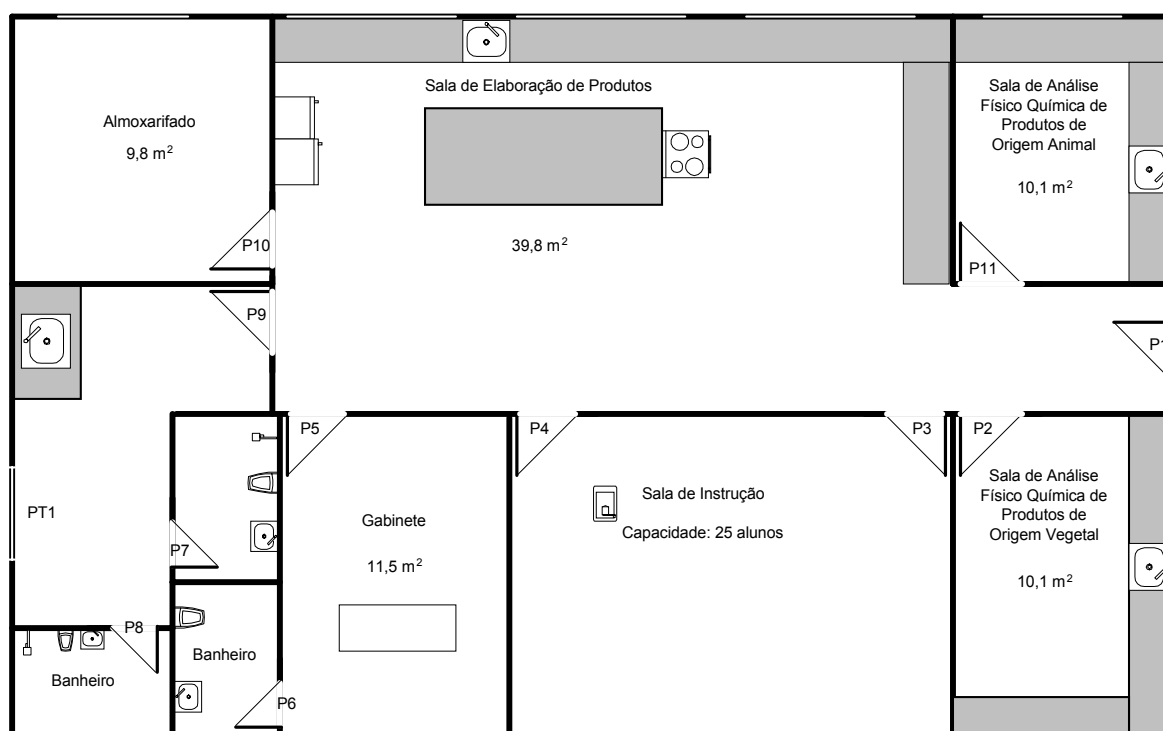


Figura 1 – Laboratório de Tecnologia de Produtos Agrícolas

Quanto as necessidades básicas para a oferta de um curso de graduação em Engenharia de Alimentos, diante da configuração estrutural do Campus de Alegre, faz-se a necessidade de investimentos em equipamentos na ordem de 550 mil reais e em livros e periódicos 100 mil reais.