



## CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PRAÇA DA REPÚBLICA, 53 – CENTRO/SP - CEP: 01045-903  
FONE: 2075-4500

PROCESSO	2019/00085		
INTERESSADO	Centro Universitário de Santa Fé do Sul		
ASSUNTO	Renovação do Reconhecimento do Curso de Nutrição		
RELATOR	Cons. Thiago Lopes Matsushita		
PARECER CEE	Nº 344/2020	CES "D"	Aprovado em 09/12/2020 Comunicado ao Pleno em 16/12/2020

### CONSELHO PLENO

#### 1. RELATÓRIO

##### 1.1 HISTÓRICO

A Reitora do Centro Universitário de Santa Fé do Sul encaminha a este Conselho, pelo Ofício GR 33/2019, protocolado em 27/11/2019, pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso de Nutrição, nos termos da Deliberação CEE 171/2019 – fls. 03.

O Prof. Dr. Guilherme Hiroshi Yamanari é o Reitor, com mandato de dezembro de 2019 a dezembro de 2023.

O Centro Universitário de Santa Fé do Sul foi credenciado como Centro Universitário pelo Parecer CEE 84/2018 e Portaria CEE/GP 99/2018, publicada no DOE de 15/03/2018, pelo prazo de 05 anos.

O Curso teve sua última Renovação do Reconhecimento por meio do Parecer CEE 48/2015 e Portaria CEE/GP 62/2015, publicada no DOE de 14/02/2015, pelo prazo de 05 anos. Ressaltamos que o pedido não foi protocolado no prazo de 09 meses antes do vencimento, conforme estabelece a Deliberação CEE 171/2019.

Encaminhado à CES em 29/11/2019 os Especialistas, Profs. Luiz Fernando Santos Escouto e Luís Henrique Garcia Amoedo foram designados para emitir Relatório circunstanciado sobre o Curso em pauta – fls. 246-250. A visita *in loco* foi agendada para os dias 11 e 12/03/2020. O Relatório dos Especialistas foi recebido pela Secretaria da CES e juntado aos autos em 01/07/2020, fls. 251-272, e em 09/07/2020, após a juntada da Informação AT o Processo veio ao Relator, após sorteio, para a elaboração do presente Parecer.

##### 1.2 APRECIÇÃO

Com base na norma em epígrafe e nos dados do Relatório Síntese, passamos à análise dos autos.

#### Atos Legais

**Renovação do Reconhecimento do Curso:** Parecer CEE 48/2015 e Portaria CEE/GP 62/2015, publicada no DOE de 14/02/2015, pelo prazo de 05 anos.

**Responsável pelo Curso:** Prof.<sup>a</sup> Caline Nogueira Inácio dos Santos, Especialista em Terapia Nutricional Hospitalar pela UNIRP, ocupa o cargo de Professora e Coordenadora do Curso em tela.

#### Dados Gerais

<b>Horários de Funcionamento:</b>	<b>Manhã:</b> Das 07h50min às 12h, de segunda a sexta-feira <b>Noite:</b> Das 19h às 22h30min, de segunda a sexta-feira
<b>Duração da hora/aula:</b>	50 minutos
<b>Carga Horária total do Curso:</b>	<b>3.200 horas</b>
<b>Número de vagas oferecidas:</b>	<b>Manhã:</b> 40 vagas, por semestre <b>Noite:</b> 60 vagas, por semestre
<b>Tempo para integralização:</b>	<b>Mínimo:</b> 08 semestres (04 anos) <b>Máximo:</b> 14 semestres (07 anos)
<b>Forma de Acesso</b>	Classificação em Processo Seletivo

#### Caracterização da Infraestrutura Física da Instituição reservada para o Curso

Instalação	Quantidade	Capacidade	Observações
Salas de aula	04	50	-

<b>Laboratórios</b>	09	40	03 de Informática; 01 Laboratório de Química / Bromatologia; 01 Laboratório de Microscopia; 01 Laboratório de Anatomia; 01 Laboratório de Ciências Fisiológicas; 01 Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos; 01 O Laboratório de Avaliação Nutricional.
<b>Clínica de Nutrição</b>	01	-	Para aulas práticas em alguns laboratórios as turmas são divididas

### Biblioteca

Tipo de acesso ao acervo	Livre
É específica para o curso	Não
Total de livros para o curso (nº)	189 Obras, 634 Exemplares
Periódicos	09 Títulos de periódicos e periódicos disponíveis em formato aberto do portal Capes

Site: [www.funecsantafe.edu.br](http://www.funecsantafe.edu.br)

### Corpo Docente

(Planilha atualizada de acordo com verificação na Plataforma Lattes)

Semestre	Nome	Titulação Acadêmica	Disciplinas	H/A Semanais
1º	Maria Magdalena C. P. Carneiro	Especialização em Ciências da Reabilitação pela UFSCAR; Graduação em Fisioterapia pela FUNEC; Graduação em Licenciatura Plena em Educação Física pela FUNEC.	Anatomia	04
	Fábio Mendes Camilo	Doutorado em Biotecnologia pela UFSCAR; Mestrado em Genética e Evolução pela UFSCAR; Especialização em Ciência Reabilitação pela UFSCAR; Graduação em Fisioterapia pelo UNIFUNEC.	Fisiologia Humana	02
	Cristiane de Cássia Paneli	Mestrado em Ciência em Química Analítica pela USP; Especialização em Bioquímica do exercício pela UGF; Graduação em Educação Física pela FUNEC; Graduação em Bacharelado em Química pela UFSCAR.	Bioquímica Geral	02
			Química Geral e Orgânica	02
	Dagmar de Marco Ferro	Doutorado em Ciências Biológicas pela UFSCAR; Mestrado em Ecologia e Recursos Naturais pela UFSCAR; Graduação em Ciências Biológicas pela UFSCAR; Graduação em Ciências Biológicas – Bacharelado pela UFSCAR.	Citologia, Histologia e Embriologia	04
	Caline Nogueira Inácio dos Santos	Especialização em Aprimoramento Profissional pelo UNIRP; Especialização em Nutrição pelo UNIRP; Graduação em Nutrição pelo UNIRP.	Tópicos em Nutrição	02
	Alines Leda Scurciatto	Mestrado em Letras pela UFMS; Especialização em Linguística e Ensino de Língua Portuguesa pela FIU; Graduação em Licenciatura em Letras com Ênfase em Língua Italiana pela UNESP; Graduação em Bacharel em Letras pela UNESP.	Leitura e Produção de Texto I	02
Regina Maria de Souza	Doutorado e Mestrado em Serviço Social pela UNESP; Especialização em Direito Processual Civil pela UNIARA; Especialização em Direito Penal e Processual Penal pela UNIARA; Especialização em Psicologia Clínica Terapia Cognitivo Comportamental pela UNIARA; Especialização em Direito de Família e das Sucessões pela UNIARA; Especialização em Gestão de Pessoas pela UCDB; Especialização em Psicopedagogia pela UFU; Aperfeiçoamento em Sistema para detecção do Uso abusivo e dependência substâncias Psicoativas pela UNIFESP; Aperfeiçoamento em Ciências Econômicas pela UFU; Graduação em Psicologia pelo UNIFUNEC; Graduação em Ciências Econômicas pela UFU.	Introdução à Economia	02	
2º	Andreia E. M. de Souza	Doutorado e Mestrado em Ciências Biológicas (Genética) pela UNESP; Graduação em Biologia pelo Centro Universitário Claretiano; Graduação em Ciências Biológicas pela UNESP.	Genética e Evolução	02

	João Aldo Zanachi	Mestrado em Educação Médica pela FAMERP; Mestrado em Ciências da Saúde pela UCB; Especialização em Gestão da Clínica nas Redes de Atenção à Saúde pelo SIRIO-LIBANÊS; Especialização em Educação Médica pela FAMERP; Especialização em Treinamento e Técnico Desportivo pela FUNEC; Especialização em Educação em Saúde Pública pela UNAERP; Graduação em Pedagogia - Licenciatura Plena pela FAFICLE; Graduação em Habilitação em Matemática – Plena pela FAFICLE; Graduação em Ciências - Licenciatura de 1º Grau pela FAFICLE.	Microbiologia e Imunologia	02
	Antonio Vieira Júnior	Doutorado e Mestrado em Jornalismo pela USP; Graduação em Comunicação Social pela FIAM.	Metodologia da Pesquisa Científica	02
	Dagmar de Marco Ferro	Doutorado em Ciências Biológicas pela UFSCAR; Mestrado em Ecologia e Recursos Naturais pela UFSCAR; Graduação em Ciências Biológicas pela UFSCAR; Graduação em Ciências Biológicas – Bacharelado pela UFSCAR.	Parasitologia	02
	Cristiane de Cássia Paneli	Mestrado em Ciência em Química Analítica pela USP; Especialização em Bioquímica do exercício pela UGF; Graduação em Educação Física pela FUNEC; Graduação em Bacharelado em Química pela UFSCAR.	Bioquímica Aplicada à Nutrição	04
	Maria Magdalena C. P. Carneiro	Especialização em Ciências da Reabilitação pela UFSCAR; Graduação em Fisioterapia pela FUNEC; Graduação em Licenciatura Plena em Educação Física pela FUNEC.	Fisiologia da Nutrição	02
	Alines Leda Scurciatto	Mestrado em Letras pela UFMS; Especialização em Linguística e Ensino de Língua Portuguesa pela FIU; Graduação em Licenciatura em Letras com Ênfase em Língua Italiana pela UNESP; Graduação em Bacharel em Letras pela UNESP.	Leitura e Produção de Texto II	02
3º	Regina Maria de Souza	Doutorado e Mestrado em Serviço Social pela UNESP; Especialização em Direito Processual Civil pela UNIARA; Especialização em Direito Penal e Processual Penal pela UNIARA; Especialização em Psicologia Clínica Terapia Cognitivo Comportamental pela UNIARA; Especialização em Direito de Família e das Sucessões pela UNIARA; Especialização em Gestão de Pessoas pela UCDB; Especialização em Psicopedagogia pela UFU; Aperfeiçoamento em Sistema para detecção do Uso abusivo e dependência substâncias Psicoativas pela UNIFESP; Aperfeiçoamento em Ciências Econômicas pela UFU; Graduação em Psicologia pelo UNIFUNEC; Graduação em Ciências Econômicas pela UFU.	Ciências Sociais	02
	Ana Paula Gonçalves Ferreira	Mestrado em Promoção de Saúde pela UNIFRAN; Especialização em Pós-Graduação em Patofisiologia pela Faculdade de Medicina do ABC; Graduação em Fisioterapia pela FUNEC; Graduação em Habilitação Esp. P / O Magistério pela Escola Municipal Integração de Ensino de 2º Grau.	Patologia Geral	02
	Elisandra de Mello Déo	Mestrado em Ciências Ambientais pela UNIVBRASIL; Especialização em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL; Especialização em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica pela GANEP; Especialização em Docência do Ensino Médio, Técnico e Superior pela FATEP; Graduação em Nutrição pelo UNIFUNEC.	Composição de Alimentos	04
	Anelisa Doretto Freitas Furlan	Doutorado e Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela UNESP; Especialização em Licenciatura pela FATEC.	Segurança e Legislação de Alimentos I	02
			Microbiologia de Alimentos	02
	Rosana Mara Rulli Abbud	Especialização em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL; Especialização em Metodologia e Didática pela INTEG; Especialização em Saúde Pública pela UNAERP; Graduação em Nutrição pela UNIMEP.	Técnica Dietética I	02
	Letícia Bertoldi Sanches	Doutorado em Clínica Médica pela FMRP-USP; Mestrado em Saúde Pública pela USP; Graduação em Nutrição pelo SÃO CAMILO.	Fundamentos da Avaliação Nutricional	02

			Nutrição Humana e Dietética	02
	Elisa Aparecida Oliani Gomes	Mestrado em Matemática Aplicada Área Análise Numérica pela UNESP; Graduação em Licenciatura em Matemática pela UNESP.	Bioestatística	02
4º	Rosana Mara Rulli Abbud	Especialização em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL; Especialização em Metodologia e Didática pela INTEG; Especialização em Saúde Pública pela UNAERP; Graduação em Nutrição pela UNIMEP.	Técnica Dietética II	04
			Epidemiologia e Nutrição	02
	Anelisa Doretto Freitas Furlan	Doutorado e Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela UNESP; Especialização em Licenciatura pela FATEC.	Bromatologia de Alimentos	04
			Segurança e Legislação de Alimentos II	02
	Elisandra de Mello Déo	Mestrado em Ciências Ambientais pela UNIVBRASIL; Especialização em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL; Especialização em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica pela GANEP; Especialização em Docência do Ensino Médio, Técnico e Superior pela FATEP; Graduação em Nutrição pelo UNIFUNEC.	Avaliação Nutricional da Gestante, criança e adolescente	02
Nutrição Materna			04	
Letícia Bertoldi Sanches	Doutorado em Clínica Médica pela FMRP-USP; Mestrado em Saúde Pública pela USP; Graduação em Nutrição pelo SÃO CAMILO.	Nutrição Humana e Dietética – Análise de Cardápios	02	
5º	Dalva Alice Rocha Mol	Doutorado e Mestrado em Psicologia pela PUC Campinas; Especialização em Psicologia Educacional pela PUC Minas; Graduação em Psicologia pela PUC Minas.	Psicologia aplicada à Saúde	02
	Letícia Bertoldi Sanches	Doutorado em Clínica Médica pela FMRP-USP; Mestrado em Saúde Pública pela USP; Graduação em Nutrição pelo SÃO CAMILO.	Avaliação Nutricional do Adulto e Idoso	02
			Fisiopatologia da Nutrição	02
	Fábio Mendes Camilo	Doutorado em Biotecnologia pela UFSCAR; Mestrado em Genética e Evolução pela UFSCAR; Especialização em Ciência Reabilitação pela UFSCAR; Graduação em Fisioterapia pelo UNIFUNEC.	Farmacologia aplicada à Nutrição	02
	Rosana Mara Rulli Abbud	Especialização em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL; Especialização em Metodologia e Didática pela INTEG; Especialização em Saúde Pública pela UNAERP; Graduação em Nutrição pela UNIMEP.	Nutrição em Saúde Pública I	02
Elisandra de Mello Déo	Mestrado em Ciências Ambientais pela UNIVBRASIL; Especialização em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL; Especialização em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica pela GANEP; Especialização em Docência do Ensino Médio, Técnico e Superior pela FATEP; Graduação em Nutrição pelo UNIFUNEC.	Nutrição na Infância e Adolescência	04	
		Fundamentos da Dietoterapia	02	
Caline Nogueira Inácio dos Santos	Especialização em Aprimoramento Profissional pelo UNIRP; Especialização em Nutrição pelo UNIRP; Graduação em Nutrição pelo UNIRP.	Planejamento e Organização de UAN	04	
6º	Dalva Alice Rocha Mol	Doutorado e Mestrado em Psicologia pela PUC Campinas; Especialização em Psicologia Educacional pela PUC Minas; Graduação em Psicologia pela PUC Minas.	Psicologia aplicada à Nutrição	02
	Anelisa Doretto Freitas Furlan	Doutorado e Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela UNESP; Especialização em Licenciatura pela FATEC.	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04
Rosana Mara Rulli Abbud	Especialização em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL; Especialização em Metodologia e Didática pela INTEG; Especialização em Saúde Pública pela UNAERP; Graduação em Nutrição pela UNIMEP.	Nutrição em Saúde Pública II	02	
		Ética Aplicada à Nutrição	02	

	Caline Nogueira Inácio dos Santos	Especialização em Aprimoramento Profissional pelo UNIRP; Especialização em Nutrição pelo UNIRP; Graduação em Nutrição pelo UNIRP.	Administração em UAN	04
	Elisandra de Mello Déo	Mestrado em Ciências Ambientais pela UNIVBRASIL; Especialização em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL; Especialização em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica pela GANEP; Especialização em Docência do Ensino Médio, Técnico e Superior pela FATEP; Graduação em Nutrição pelo UNIFUNEC.	Dietoterapia	02
			Educação Nutricional I	04
7º	Letícia Bertoldi Sanches	Doutorado em Clínica Médica pela FMRP-USP; Mestrado em Saúde Pública pela USP; Graduação em Nutrição pelo SÃO CAMILO.	Orientação para Trabalho de Conclusão de Curso	02
			Estágio Obrigatório em NSP I	04
	Camila Duran de Campos	Mestrado em Medicina Endocrinologia pela USP; Especialização em Nutrição Clínica pelo GANEP; Aperfeiçoamento em Nutrição Esportiva, Fisiologia do Exercício e Bio. pelo Hospital Metropolitano; Graduação em Nutrição pela PUC Campinas.	Nutrição no Esporte	02
			Estágio Obrigatório em Clínica I	14
	Rosana Mara Rulli Abbud	Especialização em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL; Especialização em Metodologia e Didática pela INTEG; Especialização em Saúde Pública pela UNAERP; Graduação em Nutrição pela UNIMEP.	Nutrição em Geriatria	02
			Estágio Obrigatório em NSP I	04
	Elisandra de Mello Déo	Mestrado em Ciências Ambientais pela UNIVBRASIL; Especialização em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL; Especialização em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica pela GANEP; Especialização em Docência do Ensino Médio, Técnico e Superior pela FATEP; Graduação em Nutrição pelo UNIFUNEC.	Educação Nutricional II	02
			Análise de Casos Clínicos I	02
			Estágio Obrigatório em Clínica I	14
	Anelisa Doretto Freitas Furlan	Doutorado e Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela UNESP; Especialização em Licenciatura pela FATEC.	Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	02
Caline Nogueira Inácio dos Santos	Especialização em Aprimoramento Profissional pelo UNIRP; Especialização em Nutrição pelo UNIRP; Graduação em Nutrição pelo UNIRP.	Estágio Obrigatório em UAN I	04	
8º	Anelisa Doretto Freitas Furlan	Doutorado e Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela UNESP; Especialização em Licenciatura pela FATEC.	Trabalho de Conclusão de Curso	02
			Nutrição e Marketing	02
	Rosana Mara Rulli Abbud	Especialização em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL; Especialização em Metodologia e Didática pela INTEG; Especialização em Saúde Pública pela UNAERP; Graduação em Nutrição pela UNIMEP.	Nutrição e Gastronomia	04
			Estágio Obrigatório em NSP II	02
	Letícia Bertoldi Sanches	Doutorado em Clínica Médica pela FMRP-USP; Mestrado em Saúde Pública pela USP; Graduação em Nutrição pelo SÃO CAMILO.	Nutrição Experimental	02
			Estágio Obrigatório em NSP II	02
	Aline Aparecida de Matos	Especialização em Gastronomia e Gestão de Serviços de Alimentação pelo UNIRP; Graduação em Direito pelo UNIFUNEC; Graduação em Nutrição pela FEF.	Análise de Casos Clínicos II	02
			Estágio Obrigatório em Clínica II	12
	Elisandra de Mello Déo	Mestrado em Ciências Ambientais pela UNIVBRASIL; Especialização em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL; Especialização em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica pela GANEP; Especialização em Docência do Ensino Médio, Técnico e Superior pela FATEP; Graduação em Nutrição pelo UNIFUNEC.	Estágio Obrigatório em Clínica II	14

Caline Nogueira Inácio dos Santos	Especialização em Aprimoramento Profissional pelo UNIRP; Especialização em Nutrição pelo UNIRP; Graduação em Nutrição pelo UNIRP.	Estágio Obrigatório em UAN II	04
-----------------------------------	---	-------------------------------	----

Todos os docentes possuem os currículos cadastrados na Plataforma Lattes.

### Classificação da Titulação segundo a Deliberação CEE 145/2016

TITULAÇÃO	Nº	%
Especialistas	04	21,05
Mestres	07	36,84
Doutores	08	42,11
TOTAL	19	100

O corpo docente atende à Deliberação CEE 145/2016 que *fixa normas para a admissão de docentes para o exercício da docência em cursos de estabelecimentos de ensino superior, vinculados ao sistema estadual de ensino de São Paulo*. Desta, pode-se extrair:

(...)

Art. 1º Estão autorizados a exercer a docência nos cursos superiores, os docentes que alternativamente:

I - forem portadores de diploma de pós-graduação *stricto sensu*, obtidos em programas reconhecidos ou recomendados na forma da lei;

II – forem portadores de certificado de especialização em nível de pós graduação, na área da disciplina que pretendem lecionar.

(...)

Art. 2º (...) os percentuais mínimos de docentes previstos no inciso I do artigo 1º são:

(...)

II - para os centros universitários: metade (1/2) do total de docentes da Instituição composto por mestres/doutores com, pelo menos, um quarto (1/4) do total de docentes da instituição com o título de doutor; (...)

### Corpo Técnico disponível para o Curso

Tipo	Quantidade
Laboratório de Avaliação Nutricional	01
Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos	01
Laboratório de Ciências Fisiológicas	01
Laboratório de Anatomia	02
Laboratório de Microscopia	01
Laboratório de Química / Bromatologia	01
Laboratórios de Informática	03
Biblioteca	02 bibliotecárias e 07 funcionários e 4 bolsistas

### Demanda do Curso nos últimos Processos Seletivos

Período	Vagas		Candidatos		Relação Candidato/Vaga	
	Manhã	Noite	Manhã	Noite	Manhã	Noite
2015	40	60	37	116	0,925	1,933
2016	40	60	23	101	0,575	1,683
2017	40	60	16	80	0,4	1,333
2018	40	60	23	83	0,575	1,383
2019	40	60	9	54	0,225	0,9

### Demonstrativo de Alunos Matriculados e Formados no Curso

Período	MATRICULADOS			Egressos	
	Ingressantes	Demais séries	Total	Noite	Noite
	Noite	Noite	Noite		
2015	48	95	143	42	
2016	47	83	130	21	
2017	33	89	122	33	
2018	26	82	108	24	
2019	20	70	90	30	

### Matriz Curricular

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a
1º	Matérias de Formação Básica	1. Anatomia	04/80
		2. Fisiologia Humana	02/40
		3. Bioquímica Geral	02/40

		4. Química Geral e Orgânica	02/40	
		5. Citologia, Histologia e Embriologia	04/80	
	<b>Matérias de Formação Profissional</b>	1. Tópicos em Nutrição	02/40	
	<b>Matérias Complementares</b>	1. Leitura e Produção de Texto I	02/40	
			2. Introdução à Economia	02/40
<b>Subtotal</b>			<b>20/400</b>	

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a
2º	<b>Matérias de Formação Básica</b>	1. Genética e Evolução	02/40
		2. Microbiologia e Imunologia	02/40
		3. Metodologia da Pesquisa Científica	02/40
		4. Parasitologia	02/40
	<b>Matérias de Formação Profissional</b>	1. Bioquímica aplicada a Nutrição	04/80
		2. Fisiologia da Nutrição	02/40
		3. Fundamentos de Nutrição	04/80
<b>Matérias Complementares</b>	1. Leitura e produção de Texto II	02/40	
<b>Subtotal</b>			<b>20/400</b>

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a
3º	<b>Matérias de Formação Básica</b>	1. Ciências Sociais	02/40
		2. Patologia Geral	02/40
	<b>Matérias de Formação Profissional</b>	1. Composição de Alimentos	02/40
		2. Segurança e Legislação de Alimentos I	02/40
		3. Técnica Dietética I	04/80
		4. Fundamentos da Avaliação Nutricional	02/40
		5. Nutrição Humana e Dietética	02/40
		6. Microbiologia de Alimentos	02/40
	<b>Matérias Complementares</b>	1. Bioestatística	02/40
	<b>Subtotal</b>		

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a
4º	<b>Matérias de Formação Profissional</b>	1. Técnica Dietética II	04/80
		2. Bromatologia de Alimentos	04/80
		3. Avaliação Nutricional – Gestante, Criança e Adolescente	02/40
		4. Nutrição Humana e Dietética – Análise de Cardápio	02/40
		5. Nutrição Materna	04/80
		6. Segurança e Legislação de Alimentos II	02/40
		7. Epidemiologia e Nutrição	02/40
<b>Subtotal</b>			<b>20/400</b>

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a
5º	<b>Matérias de Formação Básica</b>	1. Psicologia Aplicada à Saúde	02/40
		1. Avaliação Nutricional – Adulto e Idoso	02/40
	<b>Matérias de Formação Profissional</b>	2. Farmacologia aplicada a Nutrição	02/40
		3. Nutrição em Saúde Pública I	02/40
		4. Nutrição na Infância e Adolescência	04/80
		5. Fisiopatologia da Nutrição	02/40
		6. Planejamento e Organização em UAN	04/80
		7. Fundamentos da Dietoterapia	02/40
<b>Subtotal</b>			<b>20/400</b>

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a
6º	<b>Matérias de Formação Profissional</b>	1. Psicologia Aplicada a Nutrição	02/40
		2. Ciência e Tecnologia dos Alimentos	04/80

		3. Nutrição em Saúde Pública II	02/40
		4. Ética Aplicada a Nutrição	02/40
		5. Administração em UAN	04/80
		6. Dietoterapia	04/80
		7. Educação Nutricional I	02/40
<b>Subtotal</b>			<b>20/400</b>

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a	h
7º	<b>Matérias de Formação Básica</b>	1. Orientação Para Trabalho de Conclusão de Curso	02/40	-
	<b>Matérias de Formação Profissional</b>	1. Nutrição no Esporte	02/40	-
		2. Nutrição em Geriatria	02/40	-
		3. Educação Nutricional II	02/40	-
		4. Análise de Casos Clínicos I	02/40	-
		5. Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	02/40	-
	<b>Estágio Supervisionado</b>	1. Estágio Obrigatório em UAN I	-	107
		2. Estágio Obrigatório em Nutrição Clínica I	-	107
		3. Estágio Obrigatório em Nutrição e Saúde Pública I	-	107
	<b>Disciplina Optativa</b>	1. Introdução à Libras	02/40	-
<b>Subtotal</b>			<b>12/240</b>	<b>321</b>

Sem	Eixos	Disciplinas	h/a		
8º	<b>Matérias de Formação Básica</b>	1. Trabalho de Conclusão de Curso	02/40		
	<b>Matérias de Formação Profissional</b>	1. Nutrição e Gastronomia	02/40		
		2. Nutrição Experimental	04/80		
		3. Análise de Casos Clínicos II	02/40		
		4. Nutrição e Marketing	02/40		
	<b>Estágio Supervisionado</b>	1. Estágio Obrigatório em UAN II	-	07	
		2. Estágio Obrigatório em Nutrição Clínica II	-	07	
		3. Estágio Obrigatório em Nutrição e Saúde Pública II	-	07	
	<b>Subtotal</b>			<b>1</b>	<b>21</b>
				<b>2/240</b>	

S em.	Eixos	Disciplinas	/a	
	<b>Atividades Complementares</b>	1. Atividades Complementares		58
<b>Subtotal</b>				<b>58</b>

### Carga Horária – Resumo

Disciplinas	2880 h/a	2400 horas
Estágio Supervisionado	642 horas	
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	158 horas	
Carga horária Total do Curso	3.200 horas	

A matriz curricular atende à:

- Resolução CNE/CES 05/2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;
- Resolução CNE/CES 04/2009 que regulamenta a carga horária mínima de 3.200 horas para o Curso de Nutrição;
- Resolução CNE/CES 03/2007 que dispõe sobre o conceito de hora-aula.

### Da Comissão de Especialistas

Os Especialistas analisaram os documentos constantes dos autos e realizaram visita *in loco*, elaborando Relatório circunstanciado, de fls. 251-269.

A Comissão inicia descrevendo a Contextualização do Curso, do Compromisso Social e da Justificativa:

*A Instituição UNIFUNEC em seu Relatório Síntese contextualiza o curso de Nutrição trazendo notadamente: apresentação geral da instituição, os atos legais que lhes dá o direito de solicitar*

a “renovação de reconhecimento do curso de Nutrição”, a responsável pelo curso, bem como sua formação e cargo que ocupa como coordenadora a sra. Caline Nogueira Inácio dos Santos. Em seguida relata dos horários gerais de funcionamento, carga horária total do curso, número de vagas oferecidas por período e tempo mínimo e máximo de integralização do curso. A partir daí relata a caracterização da infraestrutura física da instituição tratando das instalações, quantidade e capacidade em salas de aula, laboratórios e Clínica de Nutrição. Na sequência é apresentada a Biblioteca e suas formas de acesso ao acervo, livros e periódicos conforme se pode observar no site: [www.funecsantafe.com.br](http://www.funecsantafe.com.br). A seguir é apresentado um quadro geral, por semestre, com os docentes por disciplina, titulação acadêmica, regime de trabalho e carga horária semanal. É um curso lotado em 8 semestres, estágios supervisionados entre o 7º e o 8º semestres, docentes com currículo com registro na Plataforma Lattes. O regime de trabalho segue a classificação institucional de regimes de 12 horas (horista), de 12 à 29 horas (parcial) e de 30 a 40 horas (integral). Um quadro geral apresenta os docentes, a concentração percentual das titulações entre graduados, especialistas, mestres e doutores, bem como descreve o corpo técnico disponível para atender a demanda em laboratórios e biblioteca. Quadro geral com a demanda do curso nos últimos processos seletivos desde o último reconhecimento, quadro este que apresenta a oscilação e queda da procura pelo curso desde 2015. Quando indagados pelos especialistas sobre esta situação relataram trabalhar com o critério de compensação de vagas entre os cursos o que não tem afetado o curso de Nutrição. Outro quadro geral com o demonstrativo de alunos matriculados e formados no curso desde o último reconhecimento por semestre. O curso é oferecido só no período noturno. Na matriz curricular do curso são apresentados por semestre, os eixos que agrupam as disciplinas em “matérias e formação básica, matérias de formação profissional e matérias complementares e as respectivas horas-aula”. Resumidamente, o curso de Nutrição contempla 2400 horas em disciplinas, 642 horas em estágio supervisionado, 158 horas em atividades acadêmico-científico-culturais totalizando 3200 de carga horária total de curso. O Estágio supervisionado atende as Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição, pois os mesmos são obrigatórios após a conclusão das disciplinas das áreas de atuação. A documentação analisada pelos especialistas e a visita “in loco” confirmaram que o estágio supervisionado é realizado em suas três grandes áreas de atuação: nutrição e saúde pública, nutrição clínica e unidades de alimentação e nutrição. No relatório síntese ainda há a descrição dos locais de estágio com as instituições por cidade, duração, determinações por área de atuação, critérios e procedimentos de avaliação, trabalho de conclusão de curso e as atividades acadêmico-científico-culturais.

Sobre os Objetivos Gerais e Específicos, a Comissão relata:

(...) ao analisar a relação entre a adequação para formar graduados capazes de atuar e as competências esperadas concluiu que, os objetivos geral e específicos foram observados junto à formação dos acadêmicos no período. Em seu objetivo geral ficou evidente a preocupação com a aprendizagem entre a teoria e a prática dos acadêmicos, bem como uma formação inserida no contexto político, social, econômico e profissional. Já os Objetivos Específicos com ênfase no estágio curricular obrigatório propõe: a) Integrar o aluno no ensino-pesquisa-aprendizagem e prática; b) Proporcionar aos alunos vivências da prática, para aprimoramento das habilidades exigidas pelo curso e pelo mercado de trabalho; c) Gerar trabalhos técnicos e científicos que produzam fontes de pesquisa relevantes para os próprios alunos, para o curso de Nutrição, contribuindo para a melhoria das condições de vida e de saúde da população; d) Fomentar no estudante um agir ético, humanístico, crítico, criativo e transformador, contribuindo para tornar o futuro profissional apto a interagir com as frequentes mudanças do mundo contemporâneo em prol da melhoria da qualidade de vida da população. Fica clara e evidente a integração entre os objetivos e demonstrada a preocupação institucional com a formação acadêmica frente aos desafios da formação superior no Brasil e as profundas transformações no estado nutricional da população ocorridas nos últimos anos.

Sobre o Currículo pleno oferecido, com Ementário e Sequência das disciplinas/atividades e Bibliografias básica e complementar, a Comissão informa:

(...) após análise da documentação referentes ao Currículo pleno oferecido, com Ementário e sequência das disciplinas/atividades e Bibliografias básica e complementar que explicitem a adequação da organização pedagógica ao perfil do profissional definido no PPC, pôde notar, juntamente com a visita à instituição que os alunos em formação já esboçam as características de formação profissional descritas no projeto pedagógico do curso, indicando que a organização pedagógica, a sequência de aplicação de disciplinas, bem como sua funcionalidade tem sido suficientes para formar o profissional descrito no projeto pedagógico, e que é consonante com as diretrizes curriculares preconizadas para o curso. De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de nutrição definidas pela resolução CNE/CES nº 5 de 7 de novembro de 2001, os estágios curriculares devem ser

*desenvolvidos em três áreas a saber: nutrição clínica, com um mínimo de 200 horas, nutrição social com mínimo de 200 horas, e nutrição em unidades de alimentação e nutrição como um mínimo de 200 horas. A instituição cumpre integralmente o estabelecido nas Diretrizes Curriculares Nacionais (para o Curso de Nutrição) através do agrupamento de alunos nos estágios sendo os mesmos supervisionados por docentes.*

Os Especialistas com relação à Matriz Curricular fazem as seguintes colocações:

*Sim, a matriz curricular está implantada de forma a atingir o perfil do egresso descrito nas DCN; nos primeiros semestres do curso as disciplinas básicas estão em maior quantidade e maior carga horária, havendo uma participação mínima e disciplinas profissionalizantes, situação esta que vai se invertendo com o desenrolar dos semestres, ou seja, quanto mais adiante no curso, maior participação de disciplinas de formação profissional que vão automaticamente consolidando o perfil esperado para o egresso.*

*A transposição do conhecimento para situações da vida profissional é possível ser vista já a partir do 5º semestre através de disciplinas como Planejamento e Organização de UAN, Educação Nutricional entre outras, ou seja, de forma progressiva, as disciplinas que fazem a transposição do conhecimento para situações reais de vida profissional vão sendo inseridas na matriz lapidando o perfil profissional do aluno.*

Quanto às Metodologias de Aprendizagem e a previsão de Experiências de aprendizagem, a Comissão explica:

*Além das atividades de formação inerentes ao curso que estão descritas no projeto pedagógico, ainda existem atividades acadêmico-científicas e culturais desenvolvidas pela instituição e pelos alunos que fazem com que os mesmos desenvolvam suas habilidades administrativas técnicas e de relacionamento como público. A participação dos alunos é bastante intensa nessas atividades o que faz com que os mesmos se desenvolvam em seus atributos.*

O projeto pedagógico não contempla a execução de disciplinas a distância – conforme observado na visita pela Comissão.

Sobre o Projeto de Estágio supervisionado e o Projeto orientador das atividades práticas, a Comissão relata:

*O estágio supervisionado cumpre as determinações das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição, atendendo as cargas horárias solicitadas. O estágio é supervisionado por docentes nos campos de estágio nos quais os alunos desenvolvem suas atividades; os alunos são agrupados para o desenvolvimento das atividades de estágio permanecendo nos campos de estágio pelo período que for necessário até o cumprimento da carga horária estabelecida, sendo supervisionados periodicamente por um docente, ou seja, são feitas visitas regulares do docente para verificação do cumprimento do estágio, e acompanhamento. Os acordos e convênios de estágio são formalizados entre a instituição de ensino superior e a unidade que concede o estágio. Há articulação entre as atividades práticas e os conteúdos curriculares, particularmente quando os docentes supervisores do estágio avaliam e interferem nas decisões e orientações tomadas pelos alunos no campo de estágio, no sentido de melhorar, otimizar a performance do estudante na vida profissional. A articulação deste fato com o processo de melhoria contínua da qualidade se faz quando o docente traz um feedback à instituição identificando os pontos que podem ser melhorados nas atividades de estágio supervisionado.*

Em relação à previsão de um Trabalho de Conclusão de Curso e a orientação da melhor prática e rigor científico, lembrando que o TCC deverá estar de acordo com as recomendações das DCNs específicas, se for o caso, e que deve se apoiar em regulamentação, critérios, procedimentos e mecanismos de avaliação e de orientação definidos e adequadamente divulgados, a Comissão explica:

*Os trabalhos de conclusão de curso são realizados regularmente pelos alunos, e muitas vezes contemplam o desenvolvimento de produtos com aproveitamento da produção local de alimentos, como por exemplo o desenvolvimento de diversos produtos a partir da tilápia, que é produção local abundante. Outros desenvolvimentos a partir de empresas juniores também são projetados e desenvolvidos pelos alunos. Administração dos TCCs pela Instituição cumpre as expectativas regulamentares.*

No tocante ao Número de Vagas, Turnos de Funcionamento, Regime de Matrícula, Formas de Ingresso, Taxas de Continuação no tempo mínimo e máximo de integralização e Formas de Acompanhamento dos Egressos, a Comissão esclarece que:

*O projeto pedagógico do curso prevê 40 vagas semestrais para período matutino e 60 vagas semestrais para período noturno, entretanto na prática podemos observar que só há alunos no período noturno a procura pelo período matutino foi muito pequena ou mesmo insignificante.*

*O regime de matrícula é semestral, o que é bastante positivo pois flexibiliza a possibilidade de existir disciplinas com menor carga horária fazendo com que a grade do curso, a matriz curricular, seja mais versátil, e tenha mais disciplinas oferecidas fazendo com que o curso fique mais rico em conteúdo.*

*O ingresso ao curso ocorre através de processo seletivo elaborado pela própria Instituição de Ensino Superior, a partir de divulgação pública.*

*O tempo mínimo para integralização é de 8 semestres, ou seja, 4 anos e o tempo máximo para integralização é de 14 semestres ou 7 anos.*

*Quanto às taxas de continuação no tempo mínimo e máximo de integralização observamos, no relatório síntese, que embora a curva de procura pelo curso esteja em flanco declínio ainda há a busca pela formação no curso de Nutrição, mas a IES acredita que a procura pelos Cursos da Instituição seja maior em futuro próximo, com o advento da inauguração do curso de Medicina, pois o mesmo agregará ainda maior confiabilidade ao sólido nome que a Instituição construiu ao longo dos anos.*

*E quanto às formas de acompanhamento dos egressos, são várias; os professores são bastante participativos na vida dos alunos, e os acompanham em todas as atividades 'intra' e 'extra muros' que sejam desenvolvidas. O acompanhamento docente é permanente e constante sobre os alunos. Ex-alunos estão sempre em contato com a Instituição, quer seja para a realização de Cursos de Extensão, quer seja para atividades acadêmicas diversas como feiras, mostras, exposições, e também pelo fato de serem cidades pequenas, que os indivíduos se ajudam mutuamente. Assim, mais do que acompanhados, os egressos estão presentes na IES constantemente. Os professores e a própria IES são como que referenciais para a vida profissional de muitos ex-alunos.*

Quanto ao Sistema de Avaliação do Curso, a Comissão informa:

*Sim o projeto pedagógico prevê a avaliação do processo de ensino-aprendizagem através de diálogos horizontais a serem estabelecidos entre os alunos e o supervisor de estágio ou professores nas mais diferentes atividades desenvolvidas no decorrer do curso, e a visita à IES nos permitiu verificar que ocorre de fato esta avaliação. A Instituição trabalha uma linha bastante humanizada que faz com que os professores sejam mais do que instrutores técnicos dos alunos, mas sim orientadores, formadores de caráter profissional e pessoal.*

*A característica de avaliação formativa e somativa com feedback ao estudante ocorre principalmente nas atividades que são desenvolvidas individualmente, mas sem perder o caráter grupal, como por exemplo no estágio, no qual os alunos são deslocados em grupos para as unidades concedentes, mas cada qual se desenvolve individualmente através dos cardápios que elabora, através das dietas que calcula, através das ações que toma como por exemplo as decisões profissionais, e estas atividades são avaliadas pelos professores, discutidas com os alunos, e um feedback no sentido de apontar os pontos que devem ser melhorados é feito constantemente.*

Em relação às Atividades Relevantes promovidas pelo Curso, a Comissão assim se manifesta:

*Os alunos desenvolvem atividades de extensão junto à comunidade acadêmica através de atividades previstas, como projetos de iniciação científica, promoção de congressos e eventos científicos, que não ficam encerrados só na comunidade acadêmica, mas também são abertos para a comunidade local. Feiras e eventos versando sobre o aproveitamento de partes não convencionais dos alimentos são promovidas e estimuladas junto à coletividade local.*

O Curso em relação à Gestão Municipal de Saúde e à inserção das atividades de formação dos Estudantes na Rede de Saúde Local e/ou Regional, a Comissão informa que:

*Esta relação do Curso com a Gestão Municipal de Saúde é bastante estreita no sentido de que a Gestão Municipal solicita à Instituição de Ensino superior a preparação de eventos para a comunidade local, de modo a instruir aos indivíduos sobre o consumo dos alimentos saudáveis e uso de partes não convencionais. Esta interação também acontece através do atendimento dos indivíduos nas unidades básicas de saúde e creches mantidas pelo poder público municipal.*

No que concerne à utilização de Recursos Educacionais de Tecnologia da Informação, a Comissão assim se manifesta:

*A instituição conta com 3 laboratórios de informática com capacidade para 40 alunos cada, e um quarto laboratório com capacidade para 20 alunos. Além da estrutura de informática e da rede wi-fi disponível, ainda pode-se contar com a informatização do sistema de biblioteca, que também é disponível para os alunos. Os recursos educacionais de tecnologia da informação disponibilizados pela Instituição são suficientes para atender a demanda do público estudantil.*

A avaliação do perfil dos Docentes e Coordenador do Curso, considerando a Titulação; o Regime de Trabalho; as Disciplinas nas quais participa e sua responsabilidade e a aderência de sua formação com as mesmas, nos termos da Deliberação CEE 145/2016 e o Plano de Carreira, tiveram a seguinte ponderação da Comissão:

*De acordo com a deliberação do Conselho Estadual de Educação CEE nº 145 / 2016 os Centros Universitários devem ter metade do total dos docentes da instituição composto por Mestres e Doutores, com pelo menos 1/4 do total de docentes com o título de Doutor. De acordo com a tabela 5.2 no Projeto Pedagógico a especificação de docentes atende ao exigido pela deliberação CEE nº 145 / 2016, sendo que a proporção de mestres e doutores conjuntamente perfazem 78,95% do corpo docente, e o número só de doutores é de 36,84%. Avaliação "in loco" nos permitiu verificar que a formação dos docentes tem aderência às disciplinas que lecionam, com formação e pós-graduação em áreas afins, e por lecionar em mais de uma disciplina acabam tendo dedicação parcial ou total à Instituição. (g.n.)*

Ressalte-se que de acordo com verificação na Plataforma Lattes a quantidade de Doutores passou a ser de 8 e os Mestres totalizaram 7.

*No projeto pedagógico do curso está apresentado em detalhes o Plano de Carreiras da Instituição, com as normas e procedimentos para ascensão profissional, de acordo com as estratégias definidas pelo Governo Municipal.*

Com relação ao Núcleo Docente Estruturante (NDE) ou estrutura similar, a Comissão relata que:

*(...) observou na documentação que o Unifunec tem se organizado através da Comissão Própria de Avaliação (CPA), o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e o Núcleo de Pesquisa (NUPE). No nível da Comissão Própria de Avaliação (CPA) a preocupação da gestão pedagógica e administrativa do UNIFUNEC com a excelência da qualidade de ensino, pesquisa e extensão, leva à necessidade de uma permanente Comissão Própria de Avaliação (CPA), que define os critérios de autoavaliação da Instituição. A CPA do UNIFUNEC é composta por representantes dos funcionários, da sociedade civil, 1 (um) discente e representantes do corpo docente. A Comissão constitui-se em órgão autônomo de assessoria e colaboração com a gestão administrativa. Tem por objetivos detectar fragilidades e potencialidades da Instituição, buscando melhorias e soluções. Os resultados da CPA servem de base para elaboração do PDI- Plano de Desenvolvimento Institucional. Nesta perspectiva, a CPA organiza seus trabalhos de acordo com a Lei Federal 10.861, de 10 de abril de 2004 que instituiu o SINAES – Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior e em nível Estadual a deliberação CEE-SP nº 48/2005.*

*Já no nível do Comitê de Ética em Pesquisa – CEP aparece a preocupação da instituição em cumprir rigorosamente as exigências legais relativas aos procedimentos que norteiam o desenvolvimento de Pesquisas na instituição, a Reitoria do UNIFUNEC, apoiada pelo Pró-Reitor de Pós- Graduação e Pesquisa e também responsável pelo NUPE e pelos docentes da instituição, implantou um Comitê de Ética em pesquisa com seres humanos. O Comitê de Ética do UNIFUNEC apresenta registro no CONEP – Comitê Nacional de Ética em Pesquisa e é coordenado pelo Prof. Dr. Antonio Vieira Júnior (Currículo Lattes registrado no CNPq). O Comitê é constituído por docentes da Instituição, representantes da sociedade civil e por um funcionário do UNIFUNEC. É função do Comitê de Ética da Instituição analisar e emitir parecer sobre os Projetos de Pesquisa a serem desenvolvidos por alunos e docentes do UNIFUNEC ou de outras Instituições. Aqueles projetos que envolvam humanos, necessariamente devem ser encaminhados para análise e parecer do CEP. Os procedimentos desenvolvidos no âmbito do comitê são estruturados de acordo com a legislação federal pertinente, sendo mantido arquivo individual por procedimento e confidencialidade. O Regimento Interno do Comitê de Ética em Pesquisa encontra-se no site [www.unifunec.edu.br](http://www.unifunec.edu.br).*

*O NUPE, Núcleo de Pesquisa, é o órgão subordinado a Pró-Reitoria de Pós- Graduação e Pesquisa, e responsável pelo planejamento, coordenação, acompanhamento e implantação de políticas de pesquisa e produção intelectual no UNIFUNEC. O NUPE contribui para o crescimento local e regional, através da formação de futuros pesquisadores, da produção*

*científica, da divulgação de conhecimento e da integração permanente entre Instituição e Comunidade Científica. O esforço do NUPE é integrar o processo de ensino-aprendizagem com as linhas de pesquisa institucionais estabelecidas pelo CNPq. A efetivação desta integração visa dinamizar a interdisciplinaridade e a convergência de atuação dos pesquisadores, favorecendo a troca de experiências e conhecimentos. Anualmente, o NUPE abre inscrições para o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC e para o Programa de Iniciação Científica – PIC, aos alunos de graduação da Instituição. O Programa Institucional de Bolsa de Iniciação Científica (PIBIC) do Centro Universitário – UNIFUNEC oferece 45 (quarenta e cinco) bolsas de estudo anualmente aos alunos de graduação que obtiverem o melhor desempenho na avaliação do projeto de pesquisa enviado e do currículo. No PIBIC, os professores (orientadores) e os alunos (orientados) dos projetos de pesquisa aprovados são contemplados com um auxílio financeiro. O UNIFUNEC também oferece o PIC (Programa de Iniciação Científica), em que o aluno orientado desenvolve o projeto de forma voluntária e o professor orientador recebe auxílio financeiro para cada trabalho desenvolvido. Os editais de ambos programas são divulgados anualmente no site do UNIFUNEC para seleção dos melhores projetos. O acadêmico selecionado no PIBIC e PIC recebe constante apoio técnico e metodológico do professor orientador, que deve ser capacitado na área do objeto de estudo, e se responsabilizar pelo desenvolvimento do trabalho, entregas dos relatórios e publicação dos resultados finais em forma de artigo.*

Sobre a Infraestrutura Física, dos Recursos e do acesso a Redes de Informação (Internet e Wi-fi), a Comissão assim expõe:

*A rede de informação disponível para os alunos através de internet e o wi-fi está amplamente distribuída nas mais diversas instalações da Instituição, inclusive em laboratórios outros que não sejam os de informática, e salas de aula. A rede de dados é disponível aos alunos para consultas e também para acessar o sistema acadêmico.*

Em relação à Biblioteca, a Comissão faz as seguintes ponderações:

*A biblioteca é ampla, climatizada adequada e suficiente para atender a demanda do público estudantil da instituição. Tem acesso digital e físico ao acervo, além de espaços para estudo individual e em grupo. O sistema de comutação está disponível aos usuários da biblioteca, que conta com 2 Bibliotecárias, 7 Funcionários e 4 Bolsistas. O acervo total é da ordem de 30.000 volumes de obras avulsas, 431 títulos de periódicos e 13.873 fascículos, com 12.519 artigos de periódicos indexados no sistema da biblioteca.*

Quanto à adequação da quantidade e formação de Funcionários Administrativos disponíveis para o Curso, a Comissão relata:

*Os funcionários administrativos, assim como os técnicos de laboratório e os auxiliares de laboratórios, biblioteca e demais estruturas disponíveis para o curso, são em número e capacitação suficientemente adequadas para exercer suas funções; em alguns laboratórios temos inclusive técnicos em nível superior como responsáveis pelos mesmos e também pela montagem e preparação das aulas práticas.*

Da avaliação ao atendimento às recomendações realizadas no último Parecer de Renovação do Curso, a Comissão explana:

*A comissão de especialistas, após análise do último Parecer de Renovação do Curso emitido pela comissão constituída de especialistas à época, em novembro de 2014, observou a ampliação do atendimento às recomendações, o endosso de continuidade do projeto pedagógico, e agora, com a ressalva de um novo reforço junto a criação da Faculdade de Medicina da UNIFUNEC à graduação em Nutrição.*

Ao final, a Comissão manifesta-se favoravelmente sem restrições e ressalta:

*Por fim, a comissão de especialistas entendeu que, por conta da implantação do Curso de Medicina, melhorias gerais nos laboratórios compartilhados foram implementadas, bem como a aquisição de recursos eletrônicos, softwares e monitores para o ensino de Anatomia Humana foram observados, e estas ações têm melhorado a condição geral da Instituição. Nossa manifestação final é favorável ao pedido de renovação de reconhecimento solicitado pela UNIFUNEC.*

## **Considerações Finais**

A IES ingressou com pedido de renovação do reconhecimento fora do prazo estabelecido no art. 47,

da Deliberação CEE 171/2019. Entretanto, o pedido de renovação do reconhecimento não está contemplado com a Deliberação CEE 183/2020, pois o Curso teve a sua Portaria CEE/GP 62/2015, publicada no DOE de 14/02/2015, com validade de 5 (cinco) anos, portanto, venceu antes do advento da Deliberação CEE 183/2020.

Desta forma, a IES, independentemente da presente Renovação do Reconhecimento deverá informar se ofereceu novo Processo Seletivo do referido Curso, após o dia 15/02/2020 (art. 47, § 2º, da Deliberação CEE 171/2019).

No que tange à renovação do reconhecimento do presente Curso, a IES atende aos requisitos de Corpo Docente, Administrativo, Instalações Físicas e Projeto Pedagógico. Além disso, as recomendações feitas pelo CEE por ocasião da última renovação do reconhecimento foram atendidas. Assim, a IES merece ter o seu Curso de Nutrição renovado pelo prazo máximo.

## **2. CONCLUSÃO**

**2.1** Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE 171/2019, o pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso de Nutrição, oferecido pelo Centro Universitário de Santa Fé do Sul, pelo prazo de cinco anos.

**2.2** Convalidam-se os atos escolares praticados durante o período em que a Portaria CEE/GP 62/2015, publicada no DOE de 14/02/2015 não esteve vigente.

**2.3** A presente renovação do reconhecimento tornar-se-á efetiva por ato próprio deste Conselho, após homologação do presente Parecer pela Secretaria de Estado da Educação.

São Paulo, 07 de dezembro de 2020.

**a) Cons. Thiago Lopes Matsushita**  
Relator

## **3. DECISÃO DA CÂMARA**

A CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR adota, como seu Parecer, o Voto do Relator.

Presentes os Conselheiros Cláudio Mansur Salomão, Décio Lencioni Machado, Edson Hissatomi Kai, Hubert Alquéres, Iraíde Marques de Freitas Barreiro, João Otávio Bastos Junqueira, Marcos Sidnei Bassi, Maria Cristina Barbosa Storopoli, Nina Beatriz Stocco Ranieri, Roque Theóphilo Júnior e Thiago Lopes Matsushita.

Sala da Câmara de Educação Superior, 09 de dezembro de 2020.

**a) Cons. Hubert Alquéres**  
Presidente

## **DELIBERAÇÃO PLENÁRIA**

O CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO toma conhecimento, da decisão da Câmara de Educação Superior, nos termos do Voto do Relator.

Reunião por Videoconferência, em 16 de dezembro de 2020.

**Consª Ghisleine Trigo Silveira**  
Presidente

PARECER CEE Nº 344/2020 – Publicado no DOE em 17/12/2020

- Seção I - Página 27

Res SEE de 17/12/2020, public. em 18/12/2020

- Seção I - Página 41

Portaria CEE GP nº 306/2020, public. em 19/12/2020

- Seção I - Página 133