



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

PROCESSO	CEESP-PRC-2019/00085		
INTERESSADO	Centro Universitário de Santa Fé do Sul		
ASSUNTO	Renovação do Reconhecimento do Curso de Nutrição		
RELATOR	Cons. Marcos Sidnei Bassi		
PARECER CEE	Nº 248/2025	CES "D"	Aprovado em 08/10/2025 Comunicado ao Pleno em 22/10/2025

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

Trata-se de pedido do Centro Universitário de Santa Fé do Sul de Renovação do Reconhecimento do Curso de Nutrição, por meio do Ofício 001/2025, protocolado em 19/03/2025 (fls. 337). A solicitação foi protocolada no prazo estabelecido pela Deliberação CEE 171/2019.

Foram encaminhados os documentos: Projeto Pedagógico (fls. 360 a 478); Atividades Relevantes referentes (fls. 479 a 502); Relatório Síntese (fls. 338 a 359).

Os autos deram entrada na Assessoria Técnica deste Conselho em 20/03/2025. Após verificação da documentação, foram enviados para a CES em 20/5/2025 para designação da Comissão de Especialistas.

A Portaria CEE-GP 192, de 04/06/2025, designou as Professoras Anna Cláudia Sahade Brunatti e Daniela Fagioli-Masson para emissão do Relatório Circunstanciado sobre o Curso (fls. 637).

Os Especialistas realizaram visita *in loco* no dia 05/08/2025 e o Relatório circunstanciado foi juntado aos autos em 25/08/2025. Os autos retornaram à AT em 04/09/2025, para elaboração da Informação Final.

1.2 APRECIÇÃO

Com base na norma em epígrafe e nos documentos incluídos aos autos, passo a relatar:

Histórico Institucional

Recredenciamento	Parecer CEE 268/2023 e Portaria CEE-GP 240/2023, DOE 18/05/2023, por seis anos
Reitor	Guilherme Hiroshi Yamanari Mandato: 30/12/2023 a 29/12/2027

Dados do Curso

Renovação do reconhecimento	Parecer CEE 344/2020 e Portaria CEE-GP 306/2020, DOE 19/12/2020, por cinco anos
Conceito ENADE	2 (2023)
Carga Horária	3.233 horas
Duração h/a	50 min
Vagas/semestre	Manhã: 40 vagas, anuais Noite: 60 vagas, anuais
Integralização	Mínimo: 8 semestres Máximo: 14 semestres
Coordenadora do curso	Caline Nogueira Inácio dos Santos Mestre em Alimentos, Nutrição e Engenharia de Alimentos, pela Universidade Estadual Paulista – UNESP/Ibilce. Carga horária: 40 horas semanais
Forma de Acesso	Classificação em Processo Seletivo – Vestibular.

Caracterização da Infraestrutura Física da Instituição reservada para o Curso

Instalação	Quantidade	Capacidade	Observações
Salas de aula	04	70	-
Laboratórios	07	80	-
Anfiteatro	01	180	-

Biblioteca

Tipo de acesso ao acervo	Livre
É específica para o curso	não
Total de livros para o curso (nº)	162 Títulos; 572 Volumes
Periódicos	09 títulos; 552 fascículos

Site: <https://unifunec.edu.br/biblioteca>



CEESP/PC/2025/00271

Relação do Corpo Docente

Semestre	Nome	Titulação Acadêmica	Regime de Trabalho	Disciplinas
1º	Maria Magdalena Carneiro Especialização em Ciências da Reabilitação. Graduação em Fisioterapia. Graduação em Licenciatura Plena em Educação Física.	Especialista	I	✓ Anatomia
	Cristiane de Cássia Paneli Mestrado em Ciência Em Química Analítica. Especialização em Gestão Empresarial. Graduação em Educação Física. Graduação em Bacharelado Em química.	Mestre	I	✓ Bioquímica Geral ✓ Química Geral e Orgânica
	João Aldo Zanachi Doutorado em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente. Mestrado em Ciências da Saúde. Especialização em Gestão da Clínica nas Redes de Atenção à Saúde. Graduação em Pedagogia - Licenciatura Plena. Graduação em Ciências - Licenciatura de 1º Grau.	Doutor	I	✓ Citologia, Histologia e Embriologia
	Leticia Bertoldi Sanches Doutorado em Clínica Médica. Mestrado em Saúde Pública. Especialização em Fisiologia do Exercício e Nutrição no Esporte. Graduação em Nutrição.	Doutora	P	✓ Tópicos em Nutrição
	Alines Leda Scurciatto Mestrado em Letras. Especialização em Linguística e Ensino de Língua Portuguesa. Graduação em Bacharel em Letras.	Mestre	P	✓ Leitura e Produção de Texto I
	Caline Nogueira Inácio dos Santos Mestrado em Alimentos, Nutrição e Engenharia de Alimentos. Especialização em Nutrição. Graduação em Nutrição	Mestre	I	✓ Fundamentos de Nutrição
2º	Vanessa Veronese Ortunho Doutorado em Ciência Animal. Mestrado em Ciência Animal. Graduação em Medicina Veterinária.	Doutora	P	✓ Genética e Evolução
	João Aldo Zanachi Doutorado em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente. Mestrado em Ciências da Saúde. Especialização em Gestão da Clínica nas Redes de Atenção à Saúde. Graduação em Pedagogia - Licenciatura Plena. Graduação em Ciências - Licenciatura de 1º Grau.	Doutor	I	✓ Microbiologia, Imunologia e Biologia
	Regina Maria de Souza Doutorado em Serviço Social. Mestrado em Serviço Social. Especialização em Psicopedagogia. Graduação em Psicologia.	Doutora	P	✓ Ciências Sociais
	Ana Paula Gonçalves Ferreira Mestrado em Promoção de Saúde. Especialização em Pós-Graduação Em Patofisiologia. Graduação em Fisioterapia.	Mestre	I	✓ Patologia Geral
	Cristiane de Cássia Paneli Mestrado em Ciência Em Química Analítica. Especialização em Gestão Empresarial. Graduação em Educação Física. Graduação em Bacharelado Em química.	Mestre	I	✓ Bioquímica Aplicada à Nutrição
	Maria Magdalena Carneiro Especialização em Ciências da Reabilitação. Graduação em Fisioterapia. Graduação em Licenciatura Plena em Educação Física.	Especialista	I	✓ Fisiologia Humana
	Alines Leda Scurciatto Mestrado em Letras. Especialização em Linguística e Ensino de Língua Portuguesa. Graduação em Bacharel em Letras.	Mestre	P	✓ Leitura e Produção de Texto II
	Leticia Bertoldi Sanches Doutorado em Clínica Médica. Mestrado em Saúde Pública. Especialização em Fisiologia do Exercício e Nutrição no Esporte. Graduação em Nutrição.	Doutora	P	✓ Composição de Alimentos



3º	Elaine Doro Mardegan Costa Mestrado em Filosofia. Especialização em Neuropedagogia Aplicada a Educação. Graduação em Pedagogia. Graduação em Filosofia - Licenciatura Plena.	Mestre	P	✓ Metodologia da Pesquisa Científica
	Eliana do Amaral Gimenez Doutorado em Ciências Biológicas (Zoologia). Mestrado em Ciências Biológicas (Zoologia). Graduação em Ciências Biológicas	Doutora	P	✓ Parasitologia
	Leticia Bertoldi Sanches Doutorado em Clínica Médica. Mestrado em Saúde Pública. Especialização em Fisiologia do Exercício e Nutrição no Esporte. Graduação em Nutrição.	Doutora	P	✓ Fundamentos de Avaliação Nutricional
	Anelisa Doretto Freitas Furlan Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos. Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos. Graduação em Engenharia de Alimentos	Doutora	P	✓ Segurança e Legislação de Alimentos ✓ Microbiologia de Alimentos
	Rosana Mara Rulli Abbud Especialização em Nutrição Clínica Funcional. Especialização em Saúde Pública. Graduação em Nutrição.	Especialista	P	✓ Técnica Dietética I ✓ Epidemiologia e Saúde Pública
	Leticia Bertoldi Sanches Doutorado em Clínica Médica. Mestrado em Saúde Pública. Especialização em Fisiologia do Exercício e Nutrição no Esporte. Graduação em Nutrição.	Doutora	P	✓ Nutrição Humana e Dietética
	Regina Maria de Souza Doutorado em Serviço Social. Mestrado em Serviço Social. Especialização em Psicopedagogia. Graduação em Psicologia.	Doutora	P	✓ Economia EmpREENDEDORISMO e
4º	Rosana Mara Rulli Abbud Especialização em Nutrição Clínica Funcional. Especialização em Saúde Pública. Graduação em Nutrição.	Especialista	P	✓ Técnica Dietética II
	Anelisa Doretto Freitas Furlan Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos. Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos. Graduação em Engenharia de Alimentos	Doutora	P	✓ Bromatologia de Alimentos
	Jesse Wilton Basilio Mestrado em Matemática. Graduação em Licenciatura Em Matemática.	Mestre	P	✓ Bioestatística
	Elisandra de Mello Déo Mestrado profissional em Ciências Ambientais. Especialização em Nutrição Clínica Funcional. Especialização em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica. Graduação em Nutrição.	Mestre	P	✓ Nutrição Materna ✓ Educação Nutricional I
	Leticia Bertoldi Sanches Doutorado em Clínica Médica. Mestrado em Saúde Pública. Especialização em Fisiologia do Exercício e Nutrição no Esporte. Graduação em Nutrição.	Doutora	P	✓ Nutrição Humana e Dietética – Análise de Cardápios ✓ Avaliação Nutricional da Gestante, criança e adolescente
5º	Leticia Bertoldi Sanches Doutorado em Clínica Médica. Mestrado em Saúde Pública. Especialização em Fisiologia do Exercício e Nutrição no Esporte. Graduação em Nutrição.	Doutora	P	✓ Avaliação Nutricional do Adulto e Idoso ✓ Fisiopatologia da Nutrição
	Rosana Mara Rulli Abbud Especialização em Nutrição Clínica Funcional. Especialização em Saúde Pública. Graduação em Nutrição.	Especialista	P	✓ Nutrição em Saúde Pública
	Elisandra de Mello Déo Mestrado profissional em Ciências Ambientais. Especialização em Nutrição Clínica Funcional. Especialização em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica. Graduação em Nutrição.	Mestre	P	✓ Nutrição na Infância e Adolescência ✓ Dietoterapia I ✓ Educação Nutricional II
	Caline Nogueira Inácio dos Santos Mestrado em Alimentos, Nutrição e Engenharia de Alimentos. Especialização em Nutrição.	Mestre	I	✓ Planejamento e Organização de UAN



	Graduação em Nutrição				
6º	Anelisa Doretto Freitas Furlan Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos. Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos. Graduação em Engenharia de Alimentos	Doutora	P	✓ Orientação para Trabalho de Conclusão de Curso I ✓ Ciência e Tecnologia de Alimentos	
	Ana Carolina Bom Camargo Mestrado em Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos. Especialização em Pós Graduação em Nutrição Funcional. Graduação em Nutrição.	Mestre	H	✓ Nutrição no Esporte I	
	Rosana Mara Rulli Abbud Especialização em Nutrição Clínica Funcional. Especialização em Saúde Pública. Graduação em Nutrição.	Especialista	P	✓ Nutrição em Geriatria	
	Caline Nogueira Inácio dos Santos Mestrado em Alimentos, Nutrição e Engenharia de Alimentos. Especialização em Nutrição. Graduação em Nutrição	Mestre	I	✓ Administração em UAN	
	Elisandra de Mello Déo Mestrado profissional em Ciências Ambientais. Especialização em Nutrição Clínica Funcional. Especialização em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica. Graduação em Nutrição.	Mestre	P	✓ Dietoterapia II	
	Fábio Mendes Camilo Doutorado em Biotecnologia. Mestrado em Genética Evolutiva e Biologia Molecular. Graduação em Fisioterapia.	Doutor	P	✓ Farmacologia Aplicada à Nutrição	
7º	Anelisa Doretto Freitas Furlan Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos. Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos. Graduação em Engenharia de Alimentos	Doutora	P	✓ Trabalho de Conclusão de Curso ✓ Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	
	Ana Carolina Bom Camargo Mestrado em Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos. Especialização em Pós Graduação em Nutrição Funcional. Graduação em Nutrição.	Mestre	H	✓ Nutrição no Esporte II ✓ Estágio Obrigatório em Clínica I	
	Caline Nogueira Inácio dos Santos Mestrado em Alimentos, Nutrição e Engenharia de Alimentos. Especialização em Nutrição. Graduação em Nutrição	Mestre	I	✓ Ética Aplicada à Nutrição ✓ Estágio Obrigatório em UAN I	
	Elisandra de Mello Déo Mestrado profissional em Ciências Ambientais. Especialização em Nutrição Clínica Funcional. Especialização em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica. Graduação em Nutrição.	Mestre	P	✓ Dietoterapia III ✓ Estágio Obrigatório em Clínica I	
	Rosana Mara Rulli Abbud Especialização em Nutrição Clínica Funcional. Especialização em Saúde Pública. Graduação em Nutrição.	Especialista	P	✓ Estágio Obrigatório em NSP I	
	Leticia Bertoldi Sanches Doutorado em Clínica Médica. Mestrado em Saúde Pública. Especialização em Fisiologia do Exercício e Nutrição no Esporte. Graduação em Nutrição.	Doutora	P	✓ Estágio Obrigatório em Clínica I ✓ Estágio Obrigatório em NSP I	
	Suelen Delanio Bacaro Vanzin Mestrado profissional em Ciências Ambientais. Especialização em Bases Nutricionais de saúde e performance. Graduação em Nutrição.	Mestre	H	✓ Estágio Obrigatório em Clínica I	
	Daniilo Pessopane de Almeida Mestrado em Educação. Especialização em Supervisão Escolar e Educação Especial. Especialização em Libras - Língua Brasileira de Sinais. Graduação em Pedagogia.	Mestre	H	✓ Introdução à Libras	
	8º	Dalva Alice Rocha Mol Doutorado Em Psicologia. Mestrado em Psicologia. Graduação em Psicologia.	Doutora	P	✓ Psicologia Aplicada à Nutrição
		Caline Nogueira Inácio dos Santos Mestrado em Alimentos, Nutrição e Engenharia de	Mestre	I	✓ Nutrição e Marketing ✓ Estágio Obrigatório em UAN II



Alimentos. Especialização em Nutrição. Graduação em Nutrição			
Rosana Mara Rulli Abbud Especialização em Nutrição Clínica Funcional. Especialização em Saúde Pública. Graduação em Nutrição.	Especialista	P	✓ Nutrição e Gastronomia ✓ Estágio Obrigatório em NSP II
Leticia Bertoldi Sanches Doutorado em Clínica Médica. Mestrado em Saúde Pública. Especialização em Fisiologia do Exercício e Nutrição no Esporte. Graduação em Nutrição.	Doutora	P	✓ Nutrição Experimental ✓ Estágio Obrigatório em NSP II ✓ Estágio Obrigatório em Clínica II
Elisandra de Mello Déo Mestrado profissional em Ciências Ambientais. Especialização em Nutrição Clínica Funcional. Especialização em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica. Graduação em Nutrição.	Mestre	P	✓ Análise de Caso Clínico ✓ Estágio Obrigatório em Clínica II
Ana Carolina Bom Camargo Mestrado em Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos. Especialização em Pós Graduação em Nutrição Funcional. Graduação em Nutrição.	Mestre	H	✓ Estágio Obrigatório em Clínica II
Suelen Delanio Bacaro Vanzin Mestrado profissional em Ciências Ambientais. Especialização em Bases Nutricionais de saúde e performance. Graduação em Nutrição.	Mestre	H	✓ Estágio Obrigatório em Clínica II

O regime de trabalho é definido de acordo com a Portaria 097 de 05/04/2011, sendo:

Menos que 12 horas semanais: Horista (H)

De 12 a 29 horas semanais: Parcial (P)

De 30 a 40 horas semanais: Integral (I)

Classificação dos Docentes por Titulação

Titulação	Quantidade	Percentual
Especialista	2	10
Mestre	9	45
Doutor	9	45
Total	20	100%

A titulação dos docentes obedece ao disposto na Deliberação CEE 145/2016.

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	01
Laboratório de Microscopia	01
Laboratório de Química / Bromatologia	02 bolsistas
Laboratórios de Informática	03
Biblioteca	05 + 2 bolsistas

Demanda do Curso nos últimos Processos Seletivos

Período	VAGAS			CANDIDATOS			Relação Candidato/Vaga		
	Manhã	Tarde	Noite	Manhã	Tarde	Noite	Manhã	Tarde	Noite
2020	40	-	60	14	-	44	0,35	-	0,73
2021	40	-	60	06	-	62	0,15	-	1,03
2022	40	-	60	17	-	60	0,42	-	1
2023	40	-	60	17	-	58	0,42	-	0,96
2024	40	-	60	27	-	52	0,67	-	0,86

Demonstrativo de Alunos Matriculados e Formados no curso

Período	MATRICULADOS									Egressos		
	Ingressantes			Demais séries			Total			Manhã	Tarde	Noite
	Manhã	Tarde	Noite	Manhã	Tarde	Noite	Manhã	Tarde	Noite			
2020	-	-	22	-	-	53	-	-	75	-	-	20
2021	-	-	17	-	-	44	-	-	61	-	-	18
2022	2	-	17	-	-	33	-	-	52	-	-	13
2023	-	-	14	-	-	30	-	-	44	-	-	6
2024	-	-	16	-	-	33	-	-	19	-	-	7



Matriz Curricular

1º Semestre					
Eixos	Disciplinas	Teóricas	Práticas	Extensão	Total
FORMAÇÃO BÁSICA	Anatomia	80			80
	Bioquímica Geral	40			40
	Química Geral e Orgânica	40			40
	Citologia, Histologia e Embriologia	80			80
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Tópicos em Nutrição	40			40
	Fundamentos de Nutrição	80		40	80
MATÉRIAS COMPLEMENTARES	Leitura e Produção de Texto I	40			40
2º Semestre					
Eixos	Disciplinas	Teóricas	Práticas	Extensão	Total
FORMAÇÃO BÁSICA	Genética e Evolução	40			40
	Microbiologia, Imunologia e Biologia	40			40
	Ciências Sociais	40			40
	Fisiologia Humana	80			80
	Patologia Geral	40			40
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Bioquímica Aplicada a Nutrição	80			80
	Composição de Alimentos	40			40
MATÉRIAS COMPLEMENTARES	Leitura e Produção de Texto II	40			40
3º Semestre					
Eixos	Disciplinas	Teóricas	Práticas	Extensão	Total
FORMAÇÃO BÁSICA	Metodologia da Pesquisa Científica	40			40
	Parasitologia	40			40
	Segurança e Legislação de Alimentos	40			40
	Técnica Dietética I	80	40		80
	Fundamentos da Avaliação Nutricional	40		40	40
	Nutrição Humana e Dietética	40			40
	Microbiologia de Alimentos	40			40
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Epidemiologia e Saúde Pública	40			40
	Economia e Empreendedorismo	40			40
MATÉRIAS COMPLEMENTARES					
4º Semestre					
Eixos	Disciplinas	Teóricas	Práticas	Extensão	Total
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Técnica Dietética II	80	40	40	80
	Bromatologia de Alimentos	80			80
	Avaliação Nutricional – Gestante, Criança e Adolescente	40			40
	Nutrição Humana e Dietética – Análise de Cardápio	40			40
	Nutrição Materna	80			80
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Educação Nutricional I	40			40
	Bioestatística	40			40
MATÉRIAS COMPLEMENTARES					
5º Semestre					
Eixos	Disciplinas	Teóricas	Práticas	Extensão	Total
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Avaliação Nutricional – Adulto e Idoso	40			40
	Nutrição em Saúde Pública	40			40
	Educação Nutricional II	40		40	40
	Nutrição na Infância e Adolescência	80			80
	Fisiopatologia da Nutrição	40			40
	Planejamento e Organização em UAN	80		20	80
	Dietoterapia I	80			80
MATÉRIAS COMPLEMENTARES					
6º Semestre					
Eixos	Disciplinas	Teóricas	Práticas	Extensão	Total
FORMAÇÃO BÁSICA	Orientação para Trabalho de Conclusão de Curso I	40			40
	Nutrição no Esporte I	40		20	40
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	80			80
	Farmacologia aplicada a Nutrição	40			40
	Nutrição em Geriatria	40			40
	Administração em UAN	80		40	80
	Dietoterapia II	80			80
MATÉRIAS COMPLEMENTARES					
7º Semestre					
Eixos	Disciplinas	Teóricas	Práticas	Extensão	Total
FORMAÇÃO BÁSICA	Orientação para Trabalho de Conclusão de Curso II	40			40
	Ética Aplicada à Nutrição	40			40
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Dietoterapia III	40			40
	Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	80		80	80
	Nutrição no Esporte II	40		20	40



ESTÁGIO SUPERVISIONADO	Estágio Obrigatório em UAN I	-			107
	Estágio Obrigatório em Nutrição Clínica I	-			107
	Estágio Obrigatório em Nutrição e Saúde Pública I	-			107
8º Semestre					
Eixos	Disciplinas	Teóricas	Práticas	Extensão	Total
FORMAÇÃO BÁSICA	Psicologia Aplicada a Nutrição	40			40
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Nutrição e Gastronomia	80			80
	Nutrição Experimental	40			40
	Nutrição e Marketing	40		20	40
	Análise de Caso Clínico	40		40	40
ESTÁGIO SUPERVISIONADO	Estágio Obrigatório em UAN II	-			107
	Estágio Obrigatório em Nutrição Clínica II	-			107
	Estágio Obrigatório em Nutrição em Saúde Pública II	-			107
	Libras (optativa)	40			40

Carga Horária – Resumo

Disciplinas	2920 h/a	2433,33 horas
Estágio Supervisionado	-	642 horas
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	-	158 horas
Carga horária Total do Curso		3233,33 horas

As ementas, objetivos e bibliografia encontram-se de fls. 399 a 452.

A Instituição cumpre as Diretrizes Curriculares Nacionais (Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, complementada pela Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009)

Curricularização da extensão universitária

Em conformidade com a Resolução 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, e em atendimento à Deliberação CEE 216/2023 que dispõe sobre a curricularização da extensão nos cursos de graduação das Instituições de Ensino Superior vinculadas ao Sistema de Ensino do Estado de São Paulo, as atividades acadêmicas de extensão do curso de Nutrição serão incorporadas como componentes curriculares, levando em consideração seus aspectos formativos para os estudantes. Essas disciplinas serão integradas à matriz curricular, constituindo 10% (dez por cento) da carga horária total do curso. O objetivo é fomentar uma interação transformadora entre o UNIFUNEC e a sociedade, por meio da produção e aplicação do conhecimento, em constante articulação com o ensino e a pesquisa.

O ensino, a pesquisa e a extensão são alicerces das instituições de ensino superior e quando aplicados de maneira articulada promovem a formação profissional e cultural dos discentes, possibilitando à mesma trabalhar de forma efetiva no crescimento da comunidade onde está inserida.

O curso de Nutrição do UNIFUNEC em 2023, na reestruturação da matriz curricular idealizou a curricularização da extensão. Optou-se por distribuir a carga horária de 10% ao longo do processo formativo do aluno, do 1º ao 8º período. Para isso, foram eleitas as Unidades Curriculares (UC) que possuíam caráter extensionista, sendo distribuídas a carga horária na disciplina teórica e prática/extensionista. Para o processo de operacionalização das atividades extensionistas foram definidas as seguintes ações: implantação de projetos, desenvolvimento de cursos e oficinas e a prestação de serviços à comunidade.

O desenvolvimento das atividades extensionistas se darão de forma articulada com as atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas pelo curso, sendo os docentes responsáveis pela orientação de acordo com planejado em seus componentes curriculares.

As atividades de extensão serão avaliadas continuamente, através de uma autoavaliação para que haja o aperfeiçoamento de suas características essenciais de articulação com o ensino, a pesquisa, a formação do estudante, a qualificação do docente, a relação com a comunidade, a participação dos parceiros e a outras dimensões acadêmicas institucionais.

As atividades de curricularização da extensão deverão ser lançadas no Registro de Aproveitamento de cada disciplina, podendo ser apresentado como relatórios. Será necessário detalhar as informações como nome da atividade, data, carga horária desenvolvida, participantes. Além disso, haverá o registro de evidências como fotos, vídeos, textos, portfólio, apresentações e avaliação do público-alvo.



DISCIPLINAS CURRICULARIZADAS

A proposta apresentada oferece a discentes e docentes a oportunidade de refletir sobre os conhecimentos existentes, relacionando-os com a prática. O objetivo principal é estabelecer interações e vínculos com a comunidade, contribuindo para a melhoria das suas condições de vida e formas de organização, proporcionando aos acadêmicos um papel protagonista.

A curricularização da extensão no curso de Nutrição do UNIFUNEC inclui disciplinas que já fazem parte da grade curricular do curso.

PROJETOS DE EXTENSÃO

1. Título	NUTRIÇÃO E A COMUNIDADE
2. Finalidade	O projeto visa contribuir para a orientação nutricional à população, em todas as fases da vida e promover ações de educação e saúde, utilizando como estratégia a educação nutricional. Além disso, auxiliar à comunidade quanto ao conhecimento da importância da alimentação saudável, bem como a relação entre alimentação, saúde e qualidade de vida.
3. Objetivos para o aluno	- Estabelecer contato com a comunidade, através de orientações específicas sobre nutrição; - Colocar em prática o conhecimento adquirido em atividades teóricas; - Melhorar as habilidades práticas para melhor atendimento nutricional à comunidade.
4. Objetivos para o projeto	- Otimizar as informações sobre alimentos e nutrição; - Contribuir para o conhecimento da população quanto à alimentação saudável.
5. Área temática da Extensão	Saúde
6. Carga horária	80 horas (40 horas para cada disciplina)
7. Duração	Anual
8. Público-alvo	População Geral
9. Requisitos	Estar regularmente matriculado no curso.
10. Etapas de execução	PODCAST: - Dividir a turma em duplas sob supervisão do professor da disciplina de Fundamentos de Nutrição; - Definir as temáticas que serão abordadas em cada podcast; - Desenvolver um cronograma de apresentação do podcast; - Avaliar o processo de comunicação entre os alunos e a comunidade. FEIRA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: - Dividir as turmas em grupos; - Definir o tipo de produto que cada grupo irá apresentar e suas finalidades; - Estabelecer a data da feira de educação nutricional; - Exposição à comunidade.
11. Estratégias de avaliação	- Avaliar conteúdo elaborado para o podcast, com notas de 0 a 10 pontos - Na feira, os alunos serão avaliados desde a elaboração do projeto de educação nutricional até a finalização da feira, por meio de notas de 0 a 10 pontos.
12. Disciplinas envolvidas	Fundamentos de Nutrição (1ºsem); Educação Nutricional II (5º sem)

1. Título	Projeto Mãozinhas na Massa e Desenvolvimento de Novos Produtos
2. Finalidade	Os projetos estão relacionados à utilização de alimentos como ferramenta de estudo. O Projeto "Mãozinhas na Massa" tem por finalidade apresentar diferentes tipos e preparações de alimentos às crianças em idade escolar; - Já o desenvolvimento de novos produtos visa estimular pesquisa e criatividade dos estudantes do curso para novas preparações (7º semestre). - Análise sensorial dos produtos desenvolvidos.
3. Objetivos para o aluno	- Proporcionar o desenvolvimento de habilidades práticas no desenvolvimento de novos produtos; - Estabelecer comunicação com os escolares, através da educação nutricional; - Contribuir para o aprendizado nas diferentes áreas de atuação do profissional nutricionista.
4. Objetivos para o projeto	- Contribuir para o aprendizado da criança em idade escolar sobre alimentos e suas formas de utilização; - Assimilar a correlação quanto à aplicabilidade da tecnologia de alimentos e a nutrição.
5. Área temática da Extensão	Saúde
6. Carga horária	120 horas (80 horas – Desenvolvimento de produtos e 40 horas Técnica Dietética II)
7. Duração	Semestral
8. Público-alvo	- Crianças em idade escolar (Município de Santa Fé do Sul) – Mãozinhas na massa - Discentes do 7º semestre (preparo dos produtos) e alunos, funcionários e docentes da instituição (análise sensorial).
9. Requisitos	- Estar regularmente matriculado no curso.
10. Etapas de execução	- Realizar parcerias, prioritariamente, com as EMPs; - Estabelecer um cronograma da oficina culinária entre a escola e o professor responsável pela disciplina. DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS: - Identificação dos produtos similares ao que pretende ser desenvolvido; - Levantamento da viabilidade de processo tecnológico para produção; - Estabelecer a associação entre tecnologia de alimentos, composição de alimentos e valor nutricional.
11. Estratégias de avaliação	- Para ambas atividades os alunos serão avaliados durante todo processo (desde o diagnóstico até a fase de execução). - A nota será atribuída de acordo com requisitos estabelecidos na disciplina.



12. Disciplinas envolvidas	- Técnica Dietética II (4º semestre); Desenvolvimento de produtos (7º semestre).
-----------------------------------	--

1. Título	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE JOVENS ATLETAS
2. Finalidade	O projeto visa atender os atletas de futebol do município de Santa Fé do Sul/SP, a partir de uma anamnese completa (avaliação da composição corporal, análise de consumo alimentar e acompanhamento nutricional).
3. Objetivos para o aluno	- Aprender quanto aos critérios e cuidados durante a avaliação nutricional de atletas; - Possibilitar o processo de ensino-aprendizagem para a área de nutrição no esporte; - Proporcionar o desenvolvimento das habilidades práticas quanto à aplicação de instrumentos de avaliação nutricional.
4. Objetivos para o projeto	- Realizar o acompanhamento dos atletas de futebol, através de um acompanhamento nutricional envolvendo avaliação nutricional, consumo alimentar e elaboração de cardápios individualizado.
5. Área temática da Extensão	Saúde e Qualidade de vida
6. Carga horária	60 horas (40 horas – Fundamentos de avaliação nutricional e 20 horas – Nutrição no esporte I)
7. Duração	Semestral
8. Público-alvo	- Adolescentes do time de futebol de Santa Fé do Sul
9. Requisitos	Estar regularmente matriculado no curso.
10. Etapas de execução	- Realizar parcerias com a escola de Futebol; - Estabelecer um cronograma de atendimento nutricional dos jovens atletas; - Organizar o processo de avaliação nutricional na Clínica de Nutrição UNIFUNEC; - Avaliar o processo.
11. Estratégias de avaliação	- Por ser de tratar de atividades práticas, os alunos serão avaliados desde a elaboração do projeto até a obtenção dos resultados da avaliação nutricional; - A avaliação será realizada por meio dos relatórios entregues pelos discentes ao supervisor responsável.
12. Disciplinas envolvidas	Fundamentos de avaliação nutricional (3º semestre) e Nutrição no esporte I (6º semestre)

1. Título	NUTRIÇÃO E ESPORTE NA TERCEIRA IDADE
2. Finalidade	O projeto visa atender os idosos que estão vinculados à UNATI do município de Santa Fé do Sul/SP, a partir de uma anamnese completa (avaliação da composição corporal, análise de consumo alimentar e acompanhamento nutricional).
3. Objetivos para o aluno	- Aprender quanto aos critérios e cuidados durante a avaliação nutricional de atletas na terceira idade; - Possibilitar o processo de ensino-aprendizagem para a área de nutrição no esporte para idosos; - Proporcionar o desenvolvimento das habilidades práticas quanto à aplicação de instrumentos de avaliação nutricional.
4. Objetivos para o projeto	- Realizar o acompanhamento dos idosos praticantes de atividade física da UNATI, através de um acompanhamento nutricional envolvendo avaliação nutricional, consumo alimentar e elaboração de cardápios individualizado.
5. Área temática da Extensão	Saúde e Qualidade de vida
6. Carga horária	20 horas
7. Duração	Semestral
8. Público-alvo	- Idosos da UNATI
9. Requisitos	Estar regularmente matriculado no curso.
10. Etapas de execução	- Realizar parceria com a UNATI; - Estabelecer um cronograma de atendimento nutricional idosos; - Organizar o processo de avaliação nutricional na Clínica de Nutrição UNIFUNEC; - Avaliar o processo.
11. Estratégias de avaliação	- Por ser de tratar de atividades práticas, os alunos serão avaliados desde a elaboração do projeto até a obtenção dos resultados da avaliação nutricional; - A avaliação será realizada por meio dos relatórios entregues pelos discentes ao supervisor responsável.
12. Disciplinas envolvidas	Nutrição no esporte II (7º semestre)

1. Título	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
2. Finalidade	O projeto visa atender as necessidades quanto à boas práticas de fabricação dos serviços de alimentação do município de Santa Fé do Sul. O intuito é realizar um diagnóstico das empresas do setor de alimentação e propor ações de melhorias para as mesmas.
3. Objetivos para o aluno	- Entender a atuação do nutricionista na área de alimentação coletiva; - Proporcionar vivência prática no setor de produção de alimentos; - Reforçar quanto à importância do profissional de nutrição nestes estabelecimentos.
4. Objetivos para o projeto	- Orientar as empresas quanto às necessidades de implantação de boas práticas; - Auxiliar os estabelecimentos comerciais no atendimento à legislação vigente de produção de alimentos seguro; - Propor planos de ação a partir do diagnóstico realizado na empresa.
5. Área temática da Extensão	Alimentação para coletividade
6. Carga horária	60 horas (20 horas no 1º semestre e 40 horas no 2º semestre)
7. Duração	Anual
8. Público-alvo	Empresas do setor de alimentação
9. Requisitos	Estar regularmente matriculado no curso.
10. Etapas de execução	- Levantar número de empresas do setor de alimentação existentes no município de Santa Fé do Sul; - Fazer parcerias entre instituição de ensino e as empresas;



	<ul style="list-style-type: none"> No primeiro semestre, os alunos irão aplicar um <i>check list</i> nas empresas parceiras e identificar as não conformidades; Estabelecer plano de ação e propor melhorias ao serviço; No segundo semestre, serão realizados os treinamentos nas empresas participantes do 1º semestre. Avaliar o processo.
11. Estratégias de avaliação	<ul style="list-style-type: none"> Por ser de tratar de atividades práticas, os alunos serão avaliados desde a elaboração do projeto até a obtenção dos resultados; Serão entregues relatórios, de acordo com o cronograma estabelecido pelo professor responsável.
12. Disciplinas envolvidas	Planejamento e Organização de UAN (5º semestre) e Administração em UAN (6º semestre)

1. Título	NUTRIÇÃO E MARKETING
2. Finalidade	O projeto visa contribuir para divulgação dos futuros profissionais (alunos do 8º semestre) bem como orientar a comunidade sobre alimentação, saúde, atividade física, rotulagem nutricional entre outros.
3. Objetivos para o aluno	<ul style="list-style-type: none"> Estabelecer contato com a comunidade, através de orientações específicas sobre nutrição; Colocar em prática o conhecimento adquirido em atividades teóricas; Orientar o discente quanto ao marketing pessoal e profissional.
4. Objetivos para o projeto	<ul style="list-style-type: none"> Otimizar as informações sobre alimentos e nutrição; Contribuir para o conhecimento da população quanto à alimentação saudável; Elaborar estratégias de divulgação para o futuro profissional.
5. Área temática da Extensão	Marketing
6. Carga horária	20 horas
7. Duração	Semestral
8. Público-alvo	População Geral
9. Requisitos	Estar regularmente matriculado no curso.
10. Etapas de execução	<p>PODCAST:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dividir a turma sob supervisão do professor da disciplina; Definir as temáticas que serão abordadas em cada podcast; Desenvolver um cronograma de apresentação do podcast; Avaliar o processo de comunicação entre os alunos e a comunidade; Fazer atividades de divulgação de uma "marca" para o futuro profissional.
11. Estratégias de avaliação	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar conteúdo elaborado para o podcast, com notas de 0 a 10 pontos; Avaliar as atividades realizadas pelos alunos na estratégia de marketing profissional.
12. Disciplinas envolvidas	Nutrição e Marketing (8º semestre)

1. Título	ESTUDOS DE CASO – PRÁTICA CLÍNICA
2. Finalidade	Esta atividade tem por finalidade trazer casos reais, da rotina hospitalar ou <i>home care</i> para os debates em sala de aula.
3. Objetivos para o aluno	<ul style="list-style-type: none"> Estabelecer contato com a comunidade, a fim de explorar diferentes tipos de patologias para posterior discussão; Estudar patologias e associar com a terapia nutricional adequada; Proporcionar debates quanto a terapia nutricional recomendada <i>versus</i> a executada.
4. Objetivos para o projeto	<ul style="list-style-type: none"> Enaltecer a importância do profissional de nutrição na equipe multiprofissional; Entender a logística de atendimento nutricional ao paciente domiciliar e na internação hospitalar.
5. Área temática da Extensão	Saúde
6. Carga horária	40 horas
7. Duração	Semestral
8. Público-alvo	População com patologias específicas
9. Requisitos	Estar regularmente matriculado no curso.
10. Etapas de execução	<ul style="list-style-type: none"> Estabelecer parcerias entre Santa Casa do município e Secretaria Municipal de Saúde; Identificação dos pacientes em atendimento domiciliar e realizar levantamento dos tipos de patologias encontradas; Fazer recrutamento para elaboração do estudo de caso; Discussões no âmbito de sala de aula para otimizar aprendizado prático.
11. Estratégias de avaliação	O professor responsável estabelecerá os critérios de avaliação de cada discente, envolvendo tipo de patologia, forma de abordagem do caso, formato da discussão, nível do conhecimento.
12. Disciplinas envolvidas	Análise de caso clínico (8º semestre)

Da Comissão de Especialistas (fls. 645 a 664)

Contextualização do Curso

“O curso de Nutrição da UNIFUNEC está inserido no contexto educacional e social da instituição, caracterizada por sua tradição no ensino superior e atuação social consolidada. A UNIFUNEC possui histórico de compromisso com o desenvolvimento social, cultural e econômico da região de Santa Fé do Sul e seu entorno, destacando-se pela integração entre ensino, pesquisa e extensão.

Conforme apresentado no Relatório Síntese da instituição, o curso de Nutrição é devidamente contextualizado, incluindo a descrição da UNIFUNEC, os atos legais que legitimam a solicitação de renovação de reconhecimento do curso, e a identificação da coordenadora, professora Mestre Caline Nogueira Inácio dos Santos, com sua formação acadêmica e funções exercidas. O documento detalha ainda os horários de funcionamento, a carga horária total, o número de vagas ofertadas por período e o tempo



mínimo e máximo de integralização curricular.

A justificativa para a manutenção e renovação do curso está fortemente apoiada na realidade local, marcada por uma região com vocação para áreas produtivas específicas que demandam profissionais qualificados, éticos e inovadores. O curso contribui significativamente para a empregabilidade e para o fortalecimento do mercado regional, alinhando-se às políticas públicas educacionais vigentes.

No âmbito social, a UNIFUNEC reforça seu compromisso ao inserir os estudantes em atividades de extensão, estágios supervisionados e projetos que impactam diretamente a comunidade, em consonância com a Resolução CNE/CES nº 7/2018, que estabelece diretrizes para a extensão na educação superior brasileira. Essa prática pedagógica promove não apenas a formação técnica, mas também o exercício da cidadania, a responsabilidade social e a formação integral do egresso. O curso apresenta clara conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) e a Deliberação CEE nº 171/2019, atendendo às normas estaduais de regulação e avaliação, consolidando o papel da instituição na oferta de educação superior de qualidade e socialmente referenciada.”

Objetivos Gerais e Específicos

“A comissão de especialistas, ao avaliar os objetivos gerais e específicos do curso de Nutrição, identificou plena coerência entre a proposta do PPC e a prática observada durante a visita. O objetivo geral do curso, que visa formar nutricionistas generalistas, éticos, críticos e socialmente comprometidos, ficou evidente na organização curricular, nas práticas pedagógicas, nos laboratórios visitados e nas atividades realizadas na Clínica de Nutrição. Observou-se clara articulação entre teoria e prática, fortalecida pela inserção dos acadêmicos em estágios supervisionados, projetos de extensão e pesquisa aplicada.

Os objetivos específicos, por sua vez, foram confirmados pela prática pedagógica e institucional, especialmente em relação ao estágio curricular obrigatório que possibilita ao aluno:

- a) integrar-se de forma concreta ao tripé ensino–pesquisa–extensão;
- b) vivenciar práticas reais de atendimento clínico, saúde coletiva e gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), aprimorando habilidades exigidas pelo mercado;
- c) desenvolver trabalhos técnicos e científicos relevantes para o curso, a comunidade e a área da Nutrição;
- d) fortalecer um agir ético, humanístico, crítico e criativo, voltado à solução de problemas contemporâneos relacionados à alimentação e saúde.

A comissão conclui que há integração efetiva entre os objetivos gerais e específicos, evidenciada tanto nos documentos analisados quanto nas práticas observadas, demonstrando a preocupação institucional com a formação superior de qualidade.

Essa integração revela o compromisso da UNIFUNEC em preparar profissionais aptos a enfrentar os desafios do cenário atual da Nutrição no Brasil, considerando as transformações epidemiológicas e nutricionais recentes, além das demandas do sistema de saúde e do mercado de trabalho.”

Currículo pleno oferecido

“Analisando a documentação referente ao currículo pleno, ementário, sequência de disciplinas/atividades e bibliografias básica e complementar, verificou a adequação da organização pedagógica ao perfil profissional delineado no Projeto Pedagógico do Curso (PPC). A visita in loco possibilitou confirmar que os discentes, ao longo de sua formação, já demonstram características compatíveis com o perfil do egresso descrito no PPC, evidenciando que a estrutura curricular, a progressão das disciplinas e a funcionalidade do curso têm sido eficazes na construção de competências técnicas, científicas e éticas. O currículo está estruturado em oito semestres letivos, com integralização mínima de 4 anos e máxima de 7 anos, respeitando a carga horária mínima definida pelas DCNs. Observou-se que o curso totaliza 3.200 horas, distribuídas entre disciplinas teóricas, práticas, estágios supervisionados obrigatórios (642 h), atividades acadêmico-científico-culturais (AACCs), atividades de extensão (400 h) e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

[..]

Dessa forma, a comissão conclui que a estrutura curricular, associada à infraestrutura física e pedagógica observada, revela plena consonância com as DCNs, assegurando condições favoráveis à formação integral do nutricionista, em sintonia com as demandas contemporâneas da profissão.”

Matriz Curricular implantada

“Durante a análise documental e a visita in loco, a comissão constatou que a matriz curricular do curso de Nutrição da UNIFUNEC encontra-se organizada de maneira progressiva e coerente, permitindo ao estudante uma formação que evolui do domínio dos fundamentos básicos até a consolidação das competências profissionais específicas. Nos semestres iniciais predominam disciplinas das ciências biológicas e sociais, que fornecem a base indispensável para a compreensão dos fenômenos relacionados à saúde, à alimentação e à nutrição. Essa etapa inicial prepara o acadêmico para, em seguida, vivenciar de forma mais aprofundada os conteúdos aplicados da área.

À medida que o curso avança, a matriz dá maior ênfase às disciplinas profissionalizantes, as quais articulam os conhecimentos adquiridos anteriormente com situações práticas que aproximam o aluno da realidade do mercado de trabalho.

[..]

Essa inserção gradual nas situações reais de prática possibilita que o aluno vivencie cenários concretos, desenvolvendo competências técnicas, éticas e sociais

Com isso, a comissão conclui que a matriz curricular implantada assegura não apenas a transmissão de



conteúdo, mas também a integração entre teoria, prática e extensão, garantindo que o futuro egresso alcance o perfil profissional esperado: generalista, crítico, ético e preparado para enfrentar os desafios da profissão em diferentes contextos.”

Utilização de Metodologias de Aprendizagem centradas no estudante

“O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) demonstra de forma consistente a adoção de metodologias de aprendizagem centradas no estudante, com ênfase no desenvolvimento da autonomia, da criticidade e da reflexão. Além das atividades curriculares, os discentes participam de ações acadêmico-científicas e culturais promovidas pela instituição, que ampliam suas competências técnicas, administrativas e interpessoais, fortalecendo a formação integral.

O curso integra estratégias inovadoras, como a Aprendizagem Baseada em Problemas, estudos de caso, simulações e projetos interdisciplinares, que aproximam o estudante da prática profissional e promovem a integração entre diferentes áreas do conhecimento. Atividades em grupo e ações extensionistas reforçam a conexão entre ensino, pesquisa e extensão, enquanto o uso de tecnologias digitais potencializa o processo de aprendizagem. Tais metodologias são aplicadas em ambientes variados, incluindo salas de aula, laboratórios, espaços simulados e cenários externos, garantindo experiências diversificadas que promovem a corresponsabilidade do aluno pelo próprio aprendizado e estimulam a aquisição progressiva de autonomia.

Dessa forma, o PPC prepara o estudante para atuar de maneira crítica, ética e inovadora, aproximando sua formação da realidade profissional e social.”

Disciplinas na modalidade a distância,

“O Projeto Pedagógico não inclui a oferta de disciplinas na modalidade a distância, conforme constatado na visita in loco.”

Projeto de Estágio supervisionado

“Constatou-se ainda que o estágio supervisionado curricular está devidamente estruturado em conformidade com a Lei Federal nº 11.788/2008 e com a Deliberação CEE nº 87/2009, contemplando a formalização de convênios, condições adequadas de realização e acompanhamento pedagógico contínuo. As atividades são supervisionadas por docentes da instituição, que realizam visitas periódicas aos locais de estágio, acompanhando o desempenho dos alunos, assegurando a integralização da carga horária e promovendo a integração entre teoria e prática. Os estudantes são distribuídos em grupos e permanecem nos campos designados pelo período necessário ao cumprimento da carga horária, sendo avaliados de forma sistemática, o que garante que as experiências práticas estejam em consonância com as competências previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

A comissão também verificou que, desde os semestres iniciais, os discentes têm contato com atividades práticas em laboratórios, clínicas-escola, projetos de extensão e visitas técnicas, articuladas ao currículo e avaliadas por relatórios, autoavaliações e observações docentes. Essa estrutura possibilita que os supervisores orientem de maneira eficaz as decisões tomadas pelos alunos, promovendo aprimoramento contínuo da prática acadêmica e retroalimentando a instituição com informações para a melhoria da qualidade do curso. Assim, a comissão conclui que o estágio supervisionado, aliado às demais atividades práticas, são satisfatórios, garantindo que os egressos desenvolvam competências técnicas, científicas e éticas, bem como uma atuação crítica e responsável diante da realidade profissional.”

Trabalho de Conclusão de Curso

“Verificou-se que o curso prevê a realização do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) como atividade obrigatória, regulamentada por normas internas e em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais. O regulamento institucional define de forma clara os critérios de escolha de tema, orientação, acompanhamento, avaliação e defesa, devidamente divulgados aos alunos.

O TCC é individual, sendo um trabalho por aluno, conduzido sob orientação de docentes com titulação e experiência compatíveis. Os trabalhos podem assumir a forma de artigo científico ou manual técnico e são avaliados em banca examinadora composta por três membros, garantindo rigor científico, metodológico e didático.

A comissão observou que os TCCs realizados regularmente pelos estudantes frequentemente abordam demandas regionais e inovação, com destaque para o desenvolvimento de produtos, além de projetos vinculados a empresas juniores. Essa prática contribui para a formação científica, a integração dos conhecimentos adquiridos e a geração de soluções aplicadas com impacto social e econômico.

Dessa forma, a comissão conclui que o TCC cumpre dupla função: consolidar a formação investigativa, crítica e científica do aluno e, ao mesmo tempo, gerar conhecimento aplicado em consonância com as necessidades da região e com a Resolução CNE/CES nº 7/2018.”

Formas de Ingresso e Formas de Acompanhamento dos Egressos

“O curso oferta 60 vagas anuais no período noturno, quantitativo considerado adequado e compatível com a capacidade institucional e a infraestrutura disponibilizada, atendendo à demanda local. O turno de funcionamento está em consonância com o perfil do público-alvo, favorecendo a inserção de estudantes que conciliam trabalho e estudo.

O regime de matrícula é anual e está alinhado às normas vigentes. As formas de ingresso contemplam vestibular próprio, processos de transferência e participação em programas governamentais, ampliando as oportunidades de acesso e inclusão social.

O tempo de integralização do curso respeita os limites mínimos e máximos estabelecidos pela legislação,



permitindo tanto a conclusão no prazo regular quanto a adequação a situações especiais de percurso acadêmico.

A instituição demonstra atenção ao acompanhamento de egressos, utilizando mecanismos estruturados como aplicação de questionários, manutenção de contato ativo com ex-alunos e parcerias com empresas da região. Tais ações permitem avaliar a inserção profissional dos formados, bem como retroalimentar o processo formativo com informações sobre o mercado de trabalho.

O curso apresenta coerência e adequação em relação ao número de vagas, turnos, regime de matrícula, formas de ingresso, tempo de integralização e acompanhamento de egressos, evidenciando conformidade com a legislação educacional e boas práticas institucionais.”

Sistema de avaliação do curso

“O curso dispõe de um sistema de avaliação contínuo e abrangente, previsto no PPC, e, contemplando o processo de ensino-aprendizagem nas dimensões cognitiva, psicomotora e socioafetiva/atitude. Verificou-se a utilização de instrumentos de avaliação formativos e somativos, acompanhados de mecanismos de feedback ao estudante, compondo um modelo de avaliação programática que permite o acompanhamento da evolução do discente ao longo do curso.

Adicionalmente, observou-se que a IES mantém um processo anual de autoavaliação institucional, conduzido pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), que envolve toda a comunidade acadêmica (docentes, discentes, técnico-administrativos e gestores) e abrange todos os cursos da UNIFNEC. Os relatórios da CPA analisados evidenciam a consolidação de uma cultura avaliativa que integra dimensões administrativas, pedagógicas e de gestão, possibilitando a retroalimentação do PPC e o aprimoramento das práticas acadêmicas.”

Atividades relevantes promovidas pelo curso

“As atividades promovidas pelo curso de nutrição da IES estão registradas em documentação apropriada e anexa ao conjunto de documentos apresentados à esta comissão e que foram atestadas na visita in loco, durante as reuniões realizadas com os docentes, discentes e coordenação do curso, pode-se destacar: Curso de extensão on-line: Prescrição Dietética: da teoria à prática; Jornadas Acadêmicas-JONUTRI; Feira de Ciências em parceria com o colégio do município; VIII Feira de Educação Nutricional; Semana da Mulher; Domingo com você, Atividade curricular da disciplina Bioquímica aplicada à nutrição; Palestra sobre a Síndrome Metabólica; Visitas Técnicas: Laticínio Do Município De Santa Fé Do Sul e Cervejaria Lion; IIª Semana Integrada dos Cursos da Saúde; Projeto: Mãozinhas na Massa e Projeto Contra o Tabagismo. A comissão avalia que as atividades relevantes promovidas pelo curso de nutrição estão em consonância com as diretrizes curriculares do curso, pois há o envolvimento dos discentes, docentes, comunidade local promovendo a articulação de competências técnicas e comportamentais e a integração dos discentes com a sociedade.”

Avaliações institucionais

“A instituição e o curso de nutrição já foram avaliados por outras comissões de especialistas, inclusive com a última renovação do reconhecimento por 5 anos. Em relação à avaliação institucional, a IES tem a Comissão Própria de Avaliação (CPA) institucionalizada 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 160/2018, porém, os resultados apresentados foram da última pesquisa realizada em 2020. A pesquisa mais recente da CPA data de 2024, porém, os resultados não foram divulgados até o momento da visita dos especialistas.

[...]

Já em relação à avaliação do processo ensino aprendizagem verificou-se que tanto a direção da instituição, quanto coordenação de curso e docentes buscam avaliar o aluno levando-se em consideração não só os conhecimentos técnicos, mas também os comportamentais e éticos. Procurando sempre acompanhar e diagnosticar os alunos em seu desempenho acadêmico e na medida do possível recuperar a aprendizagem daqueles que, porventura, tenham um desempenho insuficiente. A avaliação do processo ensino-aprendizagem é realizada através de provas, trabalhos, seminários, entre outros de forma pontual ou contínua, e é institucionalizado as possibilidades de recuperação das notas inferiores a 7,0(sete) com a realização de exames e segunda época. A comissão considera satisfatório o processo e resultados da avaliação institucional realizada pela CPA, bem como a avaliação do processo de ensino aprendizagem implementados no curso.”

Relação do Curso com a Gestão Municipal de Saúde

“A formação do nutricionista tem por objetivo preparar o profissional para atuar na integralidade das ações para o cuidar em nutrição, em várias frentes de trabalho, inserido na comunidade, na indústria, no comércio, entre outras, na visita dos especialistas à IES pode-se verificar o cuidado, atenção e preocupação que a direção e coordenação de curso dispensa à inserção dos discentes na atenção à saúde da comunidade através dos estágios e parcerias realizadas com a Secretaria de Saúde do Município para o desenvolvimento de palestras orientativas sobre a alimentação e a saúde da mulher, orientação nutricional para os participantes da semana da saúde promovida pela Secretaria Municipal de Saúde, orientação e avaliação nutricional para evento patrocinado pela Prefeitura Municipal, ou seja, há evidentemente, uma relação do curso com a Gestão Municipal e de Saúde. Portanto, a comissão considera satisfatório as atividades de inserção dos discente na Rede de Saúde local.”

Recursos Educacionais de Tecnologia da Informação

“A instituição disponibiliza para os discentes do curso de nutrição laboratório de informática com



computadores de mesa com hardware e softwares atualizados de 5 em 5 anos (Hardware) e adequados às necessidades do projeto pedagógico, bem como aos docentes que desejam e utilizam recursos computacionais para as aulas, inclusive com disponibilização de rede sem fio rápida e operante que facilita o acesso à Internet e a realização das atividades pedagógicas. Dispõe, ainda de biblioteca virtual, para a realização e apoio de atividades remotas, além de computadores de mesa e notebook para os discentes que necessitam destes recursos da instituição, facilitando a realização das atividades não presenciais. Considera-se, que o tempo destinado às atividades não-presenciais mediadas por tecnologia é apropriado, visto que não se trata de um curso EaD, e que a tecnologia da informação insere-se no contexto das disciplinas e planos de aula, bem como em atividades complementares, e no que tange à instituição ele disponibiliza acesso à recursos tecnológicos suficientes e atualizados.”

Perfil dos Docentes Coordenador do Curso

“A formação da coordenadora curso tem total aderência ao curso, possui titulação de mestre na área e trabalha em regime de dedicação exclusiva à instituição. As disciplinas sob sua atribuição são da área profissionalizante, importante, para a condução do curso, aproximação com os discentes e para o acompanhamento dos estágios na área de administração de serviços de alimentação. A formação do corpo docente é adequada, a aderência ao projeto do curso pode ser atestada pela graduação e pós-graduação na área de alimentação e nutrição e áreas afins, sendo que 30%(n=6) do corpo docente é formado por nutricionistas que ministram as disciplinas de formação profissional. Em relação aos auxiliares didáticos, o laboratório de técnica dietética apresenta um auxiliar específico que apoia e prepara com antecedências as aulas práticas, que mantém o local em ótimas condições cumprindo a legislação sanitária, e de segurança.”

Plano de Carreira instituído

“A Instituição possui plano de carreira aprovado, os docentes e funcionários são admitidos através de concurso públicos, e nas reuniões com os discentes e corpo técnico administrativo pode -se verificar que é operante e cumprido à risca.

A Portaria 097 de 05/04/2011 da Unifunec caracteriza docentes horistas aqueles com menos de 12 horas semanais, de 12 a 29 horas semanais como docente tempo parcial e de 30 a 40 horas semanais como docente em tempo integral. Avaliando a distribuição percentual do regime de trabalho dos docentes do curso de nutrição 15% (n=3) trabalha em regime hora/aula, 60% (n=12) em tempo parcial e 25%(n=5) em regime integral. Somando-se os docentes em tempo parcial e integral 85% do quadro de docentes do cursos tem regime de jornada, importante para o desenvolvimento dos projetos da instituição e dos cursos, manutenção da qualidade das ações de ensino, pesquisa e extensão previstos no projeto pedagógico e para o engajamento dos docentes e fidelização a Instituição. A remuneração dos docentes e ou técnicos administrativos não foi objeto de reclamação. Conclui-se que o plano de carreira da instituição está em consonância com a legislação (Deliberação CEE nº 145/2026) e é efetivamente seguido, bem como a valorização do docente com a implantação do regime de jornada de trabalho.”

Núcleo Docente Estruturante (NDE)

“O Núcleo Docente Estruturante (NDE) está previsto no projeto pedagógico do curso, está instituído formalmente, e atua como um órgão consultivo de forma efetiva. O NDE está sob a liderança da coordenadora do curso e os membros são nutricionistas da área profissionalizante, portanto, possuem as formações técnicas adequadas para atuarem de forma engajada no núcleo, objetivando efetivar ações de melhoria do curso. Atas de reuniões foram apresentadas à esta comissão. Conclui-se que com base na documentação constante no processo, são satisfatórias a composição e atuação do NDE.”

Infraestrutura Física

“A comissão constatou na visita in loco que a infraestrutura física, instalações, recursos e acesso às redes de informação (Internet e Wi-fi) estão disponíveis, bem organizadas, atualizadas, limpas, providas de conforto térmico adequado e em número suficiente às necessidades e operacionalização do curso. Não foram constatadas inadequados e ou reclamações de discentes, docentes e técnicos administrativos.

Os laboratórios previstos para as aulas práticas são suficientes em número e capacidade de alunos (relação assentos versus alunos matriculados por disciplina), muito bem organizados, sinalizados e limpos, no laboratório de técnica dietética percebe-se claramente o cuidado com o equipamentos e máquinas, bem como com o conforto e segurança de docentes e discentes. Conclui-se que a Infraestrutura Física, dos Recursos e do acesso a Redes de Informação (Internet e Wi-fi-1,5GB) destinados ao desenvolvimento do projeto pedagógico do curso de nutrição da UNIFUNEC estão adequados.”

Biblioteca

“A área destinada à biblioteca é ampla, com adequado conforto térmico e organização. Há espaços para estudo em grupo (espaços abertos) e individual (salas fechadas) e os discentes tem acesso a notebooks para estudos individuais e realização dos trabalhos. O atendimento é diário das 7h30min. às 22h30min. E os discentes recebem orientações para a pesquisa bibliográfica na internet e para o acervo local. O acesso ao acervo é livre, organizado em prateleiras adequadas, limpas e de fácil acesso aos livros físicos e todos os processos de consulta, empréstimo, renovação e reserva podem ser feitos via internet. Os docentes e discentes, além, dos livros físicos tem à disposição a biblioteca virtual “Minha Biblioteca” e acesso livre há base de dados de vários periódicos nacionais e internacionais referentes à área de alimentação e nutrição. Os livros das bibliografias básicas e complementares referenciados em cada uma das disciplinas do projeto pedagógico do curso estão disponibilizadas fisicamente na biblioteca da unidade.

[...]

Observou-se que apesar de em 2024 o projeto pedagógico do curso ter sido atualizado verificou-se, que



principalmente para as disciplinas profissionalizantes há títulos, mais novos e ou com edições novas, revisadas e ampliadas que poderiam ser incorporados aos referenciais bibliográficos das disciplinas. A comissão considera adequados a infraestrutura da biblioteca, os processos de acesso ao material bibliográfico, consulta e movimentação do acervo, o acesso virtual a artigos científicos e livros de editoras de renome e referenciais para a área da nutrição e o quantitativo de livros e periódicos. Como sugestão fica a atualização da bibliografia das disciplinas profissionalizantes do curso de nutrição."

Funcionários Administrativos

"Em relação a este item, pode-se verificar a adequação tanto da quantidade como da qualidade e relacionamento entre discentes e docentes com os funcionários técnicos e administrativos. Não foram verificadas reclamações, atraso na entrega de documentação, diplomas, no atendimento em geral, nem mesmo na disponibilização de materiais para aulas práticas ou falta de pessoal de apoio nas aulas práticas nos laboratórios da instituição ou deficiência na formação dos funcionários administrativos. A comissão observou a adequação quantitativa e qualitativa dos funcionários administrativos da instituição avaliada."

Atendimento às recomendações realizadas no último Parecer de Renovação do Curso

"Após a análise documental (Processo PRC-2019/0085 - Relatório Circunstanciado) e da visita in loco, conclui-se que as recomendações apresentadas no último parecer de renovação de curso foram plenamente atendidas."

Manifestação final dos especialistas

"A comissão considera que, após a visita presencial, foi possível constatar uma infraestrutura de excelente qualidade, plenamente adequada às necessidades do curso de Nutrição. Os três campi da UNIFUNEC oferecem suporte acadêmico e administrativo consistente, garantindo meios apropriados para docentes e discentes desenvolverem atividades de ensino-aprendizagem de qualidade. Destaca-se, ainda, que os laboratórios e espaços de prática encontram-se bem estruturados, favorecendo a formação profissional e proporcionando benefícios diretos à comunidade local, por meio das atividades extensionistas e de atenção à saúde. Durante a visita, observou-se a satisfação manifesta dos alunos quanto às condições de estudo, sendo comprovada a presença de discentes oriundos de diferentes municípios da região, o que evidencia a relevância e a atratividade do curso. Além disso, verificou-se a condução dos processos administrativos de forma organizada e respeitosa, com adequado suporte aos funcionários administrativos. A avaliação dos documentos apresentados pela UNIFUNEC, em relação ao PPC, TCC, AACC, Extensão e Estágios, somada às reuniões presenciais realizadas com discentes, docentes, reitoria e equipe administrativa, confirmou o cumprimento da legislação e a efetividade das ações e planos institucionais e do curso.

Dessa forma, a comissão manifesta-se favorável à renovação do reconhecimento do curso de Nutrição, uma vez que foram constatadas condições plenas para a manutenção e o aperfeiçoamento contínuo da formação acadêmica e profissional oferecida."

CONCLUSÃO DA COMISSÃO

"A comissão de especialistas é favorável e sem restrições ao pedido de renovação do reconhecimento do curso de nutrição da UNIFUNEC."

Considerações Finais

Os Especialistas recomendam a Renovação do Reconhecimento, destacando o Projeto Pedagógico atualizado, a infraestrutura de salas de aula, laboratórios e espaços de prática do curso e a rede de WIFI. O corpo docente atende aos requisitos da Deliberação CEE 145/2016 e a curricularização da extensão está em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Deliberação CEE 216/2023. Em razão da revisão do PPC do Curso, os Especialistas recomendam a atualização do acervo bibliográfico.

2. CONCLUSÃO

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

2.2 A Instituição deverá observar as recomendações dos Especialistas para o próximo ciclo avaliativo.

2.3 A presente renovação do reconhecimento será efetivada por ato próprio deste Conselho, após homologação deste Parecer pela Secretaria da Educação.

São Paulo, 30 de setembro de 2025.

a) Cons. Marcos Sidnei Bassi
Relator



3. DECISÃO DA CÂMARA

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

Presentes os Conselheiros Amadeu Moura Bego, Décio Lencioni Machado, Hubert Alquéres, Maria Helena Guimarães de Castro (*ad hoc*), Mário Vedovello Filho, Roque Theophilo Junior e Rose Neubauer.

Sala da Câmara de Educação Superior, 08 de outubro de 2025.

a) Cons. Hubert Alquéres

Presidente da Câmara de Educação Superior

DELIBERAÇÃO PLENÁRIA

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

Sala "Carlos Pasquale", em 22 de outubro de 2025.

a) Consª Maria Helena Guimarães de Castro

Presidente

PARECER CEE 248/2025	-	Publicado no DOESP em 23/10/2025	-	Seção I	-	Página 15
Res. Seduc de 24/10/2025	-	Publicada no DOESP em 29/10/2025	-	Seção I	-	Página 29
Portaria CEE-GP 357/2025	-	Publicada no DOESP em 30/10/2025	-	Seção I	-	Página 18

