

INTERESSADA: Universidade Estadual do Ceará (Uece)		
EMENTA: Renova o reconhecimento do curso de Nutrição, grau bacharelado, ofertado na modalidade Presencial, com oferta de 35 (trinta e cinco) vagas semestrais, pelo Centro de Ciências da Saúde (CCS), da Universidade Estadual do Ceará (Uece), Instituição sediada na Avenida Silas Munguba, nº 1.700, <i>Campus</i> do Itaperi, CEP: 60.714-903, nesta capital, até 31 de dezembro de 2027, e dá outras providências.		
RELATORA: Maria de Fátima Azevedo Ferreira Lima		
PROCESSO Nº 11706929/2022	PARECER Nº 500/2023	APROVADO EM: 20/9/2023

I – RELATÓRIO

1 Solicitação

O Reitor da Universidade Estadual do Ceará (Uece), Professor Me. Hidelbrando dos Santos Soares, por intermédio do Ofício nº 486/2022-GR, datado de 15 de dezembro de 2022, e protocolizado em 14 de dezembro de 2022, sob o nº 11706929/2022, solicita a este egrégio Conselho Estadual de Educação (CEE) a renovação do reconhecimento do curso de Nutrição, grau bacharelado, ofertado na modalidade Presencial, nos termos da legislação em vigente, em conformidade com a Resolução nº 4.803/2022-Cepe, de 12 de dezembro de 2022, que aprovou o Projeto Pedagógico, ofertado pelo Centro de Ciências da Saúde, com sede na Avenida Silas Munguba, nº 1.700, *Campus* do Itaperi, CEP: 60.714-903, nesta capital.

O processo fora instruído com o pedido da Profa. Dra. Maria José Camelo Maciel, pelo Ofício nº 247/2022-Prograd, emitido em 14 de dezembro de 2022.

O último ato regulatório de renovação do reconhecimento do curso foi concedido por intermédio do Parecer CEE nº 14, aprovado em 19 de janeiro de 2022, com vigência até 31 de dezembro de 2023, de autoria das nobres conselheiras Lúcia Maria Beserra Veras e Raimunda Aurila Maia Freire.

O processo foi instruído com a seguinte documentação: Ofício nº 247/2022-Prograd, expedido em 14 de dezembro de 2022, encaminhado ao Magnífico Reitor da Uece, solicitando a renovação do reconhecimento do curso, acompanhado do Projeto Pedagógico (PP) de graduação em Nutrição, contendo: Ementário das disciplinas com bibliografia básica; equivalência de disciplinas; em anexo a Matriz Curricular; descrição das atividades complementares, com Quadro de Registro; Termo de Compromisso de Estágio Curricular Obrigatório, plano e atividades de estágio, controle de frequência; Fichas de Avaliação de Desempenho, de avaliação de locais de estágio e Formulário de Relatório Semestral de Atividades de Estágio;

Cont./Parecer nº 500/2023

Formulário de Avaliação do Trabalho Científico; cópias das Atas da Reunião Ordinária do Colegiado do Curso de Nutrição e da Reunião Ordinária do Centro de Ciências da Saúde; Resolução Cepe nº 4.803/2022, aprovando o Projeto Pedagógico do curso de Nutrição, bacharelado; despacho interlocutório com a Coordenadora do Curso, Professora Sara Maria Moreira Lima Verde, efetivado em 13 de setembro de 2023 contendo:

- a) Ofício nº 102/2023/CN/CCS, emitido em 13 de setembro de 2023, comunicando a nova composição da Coordenação do Curso e do Núcleo Docente Estruturante.
- b) Ofício nº 115/2023/CN/CCS, de 15 de setembro do corrente ano, comunicando as alterações realizadas no Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.
- c) Nova versão do Projeto Pedagógico.

1.1 Histórico, Missão e marcos legais da Uece

A Uece, integrante do Sistema Estadual de Ensino do Ceará, fora constituída em forma de personalidade Jurídica de Direito Público, nos termos da Lei nº 9.753, de 18 de outubro de 1973, e regulamentada pelo Decreto Estadual nº 11.233, de 10 de março de 1975, inicialmente, credenciada pelo Ministério da Educação (Mec) nos termos do Decreto nº 79.172, de 25 de janeiro de 1977, assinado pelo Presidente da República, que reconheceu a Universidade, com sede nesta capital. Posteriormente, a Lei nº 10.262, de 18 de março de 1979, que autorizou a transformação da Fundação Educacional do Ceará (Funeduc) em Fundação Universidade Estadual do Ceará (Funece). O credenciamento se deu pelo Parecer CEE nº 416, de 3 de abril de 2018, com validade até 31 de dezembro de 2022, publicado no D.O.E. de 9/4/2018, e, em caráter excepcional, pela Resolução CEE nº 507/2022, que prorrogou o credenciamento da Uece, a partir de 1º de janeiro até 31 de julho de 2023.

Atualmente, a Uece se encontra credenciada pelo Parecer CEE nº 255, aprovado em 9 de maio de 2023, com validade até 2030, publicado no D.O.E. de 24 de maio de 2023. A Universidade é mantida pela Funece e é uma Instituição pública estadual, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o nº 07.885.809/0001-97. Em Fortaleza, a Universidade ocupa um conjunto de prédios e terrenos, e o Curso de Nutrição, grau bacharelado fica situado no *Campus* do Itaperi, que abriga o Centro de Ciências da Saúde (CCS); parte do Centro de Humanidades (CH); Centro de Ciências e Tecnologia (CCT); Centro de Estudos Sociais Aplicados (Cesa); Centro de Educação (CED); Faculdade de Veterinária (Favet) e o Instituto Superior de Ciências Biomédicas (ISCB).

Cont./Parecer nº 500/2023

1.2 O Curso de Nutrição, grau bacharelado, modalidade Presencial

O curso de Nutrição da Uece, criado em 1977, iniciou suas atividades no segundo semestre desse ano, sendo reconhecido pelo então Conselho Federal de Educação, por intermédio do Parecer CFE nº 561, aprovado em 11 de novembro de 1983, publicado na Documenta nº 275, Brasília, nov. 1983. Esse curso funciona há 44 anos e, desde sua criação, apresentou quatro fluxos de integralização curricular: o primeiro de 1977 até 1981.1, com 3.030 horas; o segundo entre 1981.2 e 1985.1, com 3.480 horas; o terceiro entre 1985.2 até 1999.1 com 3.120 horas e o quarto entre 1999.2 até os dias atuais com 4.165 horas, formando, ao longo dos anos, mais de 1.500 nutricionistas, dada a demanda desse profissional no Ceará.

O PP, ora apresentado, fora elaborado pela Comissão de Reestruturação Curricular 2021/2023, composta pelos seguintes professores: Dr. Carlos André Moura Arruda; Dra. Claísa André Freitas Rabelo; Dr. Bruno Bezerra da Silva e Dra. Valzinete do Nascimento de Oliveira que, ao situar a importância do Curso, apresenta em sua justificativa, da qual ressalto como importante o que segue:

O Curso de Nutrição da UECE, pioneiro no Estado, em sua fase inicial apresentava características curriculares centradas no indivíduo como ser biológico, sendo bastante retraída sua projeção no campo social. A necessidade de uma proposta metodológica que, à luz do conhecimento científico, reforçasse a dinâmica interativa do homem enquanto ser histórico proporcionou alterações no currículo do curso, garantindo direitos de cidadania, como saúde, alimentação e nutrição, defendidas nos princípios do Sistema único de Saúde (SUS) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), num processo que contempla quatro pilares: econômico, ambiental, social e cultural.

No Ceará, o Índice de Desenvolvimento Municipal (IDM), elaborado anualmente pelo Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE), sintetizando várias dimensões do desenvolvimento demográfico, demográfico, econômico e social dos municípios indica a situação de vulnerabilidade econômica e social em que vive a maior parte da população cearense. (IPECE, 2017).

Essa realidade no Estado, a exemplo do que também ocorre em nível nacional é resultado do processo de transição demográfica e nutricional, que entre outros fatores foi mediado pelo êxodo rural, aumento da expectativa de vida sedentarismo, redução da desnutrição infantil, mudanças no padrão de consumo, com crescimento alarmante número de sobrepeso e obesidade, que conforme dados do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco para Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT), do Ministério da Saúde (VIGITEL), em Fortaleza atingiu 58, 3% dos adultos em 2018(BRASIL, 2019). Apesar da redução da prevalência.

Além disso, mudanças no estilo de vida, aliadas às influências de interesses políticos e econômicos da indústria de alimentos, favorece um padrão distorcido de escolhas alimentares. Esses aspectos, sob olhar atento do(a)

Cont./Parecer nº 500/2023

nutricionista refletem o arrefecimento do resgate e preservação da cultura alimentar local, contribuindo para o aumento do consumo de alimentos ultra processados, em oposição ao instituído pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

É relevante destacar, ainda, que:

A prevalência dessas morbidades citadas, relacionadas com situações de insegurança alimentar, sobrecarrega o Sistema Único de Saúde (SUS) e representa custos com tratamento e reabilitação. Ações de promoção da saúde, que envolvem equipes multiprofissionais com a presença do nutricionista, conforme as diretrizes dos Núcleos Ampliados de Saúde da Família e Atenção Básica (NASF-AB) e a preconização da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) podem contribuir para a prevenção destas enfermidades, por meio de ações de promoção de a segurança alimentar e nutricional e asseguramento do direito humano à alimentação adequada, com base na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN).

Nesse contexto, a demanda pelo profissional nutricionista no Ceará tornou-se crescente e inquestionável, o que reforça a responsabilidade social do Curso de Nutrição da UECE por meio de proposta metodológica explicitada neste PPC. A presente proposta pretende superar algumas fragilidades identificadas no processo formativo do Nutricionista e, sobretudo, trazer para este processo, a preocupação e responsabilidade social e ética, reforçando a dinâmica interativa do homem enquanto ser histórico, com direitos de cidadania a serem garantidos e defendidos nos princípios do Sistema único de Saúde (SUS) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Destaco que o PP se encontra elaborado conforme a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, fundamentado no Parecer CNE/CES nº 1.133, aprovado em 7 de agosto de 2001, que tratou das Diretrizes Curriculares Nacionais de Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição e de acordo com a Resolução Cepe nº 4.803/2022, de 12 de dezembro de 2022, que aprovou o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, grau bacharelado do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da Uece, assinada pelo Magnífico Reitor Prof. M.e Hildebrando dos Santos Soares.

1.3 Dos Objetivos do Curso

O Curso apresenta como Objetivo Geral formar nutricionistas com conhecimentos teóricos e práticos em saúde e nutrição, aptos para a utilização de tais conhecimentos na produção e recuperação da saúde e na prevenção de doenças de indivíduos e coletividades, a partir de uma atitude ética, crítica,

Cont./Parecer nº 500/2023

inovadora e humanizada, com competências e habilidades para atenção à saúde, tomada de decisão, comunicação, liderança, administração e gerenciamento e educação permanente.

Os Objetivos Específicos estão assim definidos:

- a) Produzir conhecimentos teóricos e práticos para a atuação profissional ética e crítica nas áreas de alimentação e nutrição, de indivíduos e coletividades, visando à promoção e recuperação da saúde e prevenção de doenças;
- b) Desenvolver competências e habilidades para organizar, planejar, gerenciar, supervisionar e avaliar serviços, produtos, programas e pesquisa em alimentação, nutrição e saúde;
- c) Integrar no processo formativo os conhecimentos entre indivíduo, alimento e ambiente;
- d) Estimular a atitude ética, crítica e humanizada para atuar no sistema de saúde diante das necessidades da população de forma resolutiva, íntegra e contínua com equipes multiprofissionais;
- e) Proporcionar, por meio de pesquisa e evidências científicas, formação capaz de retroalimentar a prática e de possibilitar a identificação e resolubilidade de problemas no seu campo de atuação;
- f) Propiciar formação capaz de favorecer uma comunicação clara e compromissada com distintos sujeitos, pautada em princípios éticos e legais;
- g) Favorecer a criatividade e a inovação visando ampliar e diversificar a atuação profissional.

O Curso de Nutrição funda-se nos princípios a seguir que norteiam o processo de ensino-aprendizagem:

- a) A Nutrição, ciência a ser conhecida, produzida e difundida em benefício da humanidade;
- b) Conhecimento aprofundado, abrangente e atualizado em nutrição e alimentação;
- c) Compreensão do homem enquanto ser histórico, político, social e biológico;
- d) A saúde, nutrição e alimentação como direito humano a ser garantido;
- e) Visão interativa entre homem, alimento e meio;
- f) Articulação sinérgica e contínua entre ensino, pesquisa e extensão;
- g) A pesquisa como atitude básica e cotidiana;
- h) Sensibilidade às transformações sociais, tecnológicas, políticas, econômicas e culturais;
- i) Cultivo e prática dos ideais democráticos;
- j) Sensibilidade às inquietações acadêmicas e profissionais;

Cont./Parecer nº 500/2023

- k) Valorização da ética e da moral como atributo essencial à prática profissional e à convivência social;
- l) A normatização como instrumento de orientação, procedimento, conduta e tomada de decisão;
- m) Compromisso com a perpetuação do Curso;
- n) Interdisciplinaridade e interprofissionalismo no trabalho coletivo como pré-requisitos para produzir conhecimento de qualidade em nutrição;
- o) Compromisso com a qualidade em todas as atividades desenvolvidas;
- p) Partilha de conhecimento como meio e não fim da educação;
- q) O discente como sujeito do processo educativo.

2 PERFIL PROFISSIONAL

A atuação profissional do graduado em Nutrição se encontra estabelecida pela seguinte legislação: Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, que criou os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regulou seus funcionamentos e deu outras providências; o Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamentou a Lei nº 6.583/1978, a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamentou a profissão de nutricionista e determinou outras providências, e a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, retificada em 23 de maio de 2018.

No que diz respeito à atuação e ao pleno exercício profissional dos egressos do Curso de graduação em Nutrição, é importante situar que, nos termos da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, e em consonância com a Resolução CFN nº 600/2018, os graduados em Nutrição poderão atuar nas seguintes áreas:

- I. Nutrição em alimentação coletiva
- II. Nutrição clínica
- III. Nutrição em esportes e exercício físico
- IV. Nutrição em saúde coletiva
- V. Nutrição na cadeia de produção, na indústria e no comércio de alimentos
- VI. Nutrição no ensino, na pesquisa e na extensão

Nesse contexto, as atividades privativas dos nutricionistas nas áreas definidas de acordo com os dispositivos da Lei nº 8.234/1991, foram, assim, definidas:

- I - direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em Nutrição;
- II - planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;

Cont./Parecer nº 500/2023

- III - planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;
- IV - ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;
- V - ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;
- VI - auditoria, consultoria e assessoria em Nutrição e Dietética;
- VII - assistência e educação nutricional e coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;
- VIII - assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Destacamos, ainda, que, além das atividades profissionais previstas pela Lei nº 8.234/1991, outras fazem parte, desde que se relacionem com a alimentação e a nutrição humana, como segue:

- I - elaboração de informes técnico-científicos;
- II - gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
- III - assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;
- IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;
- V - atuação em *marketing* na área de alimentação e nutrição;
- VI - estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;
- VII - prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;
- VIII - solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;
- IX - participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;
- X - análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;
- XI - participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

Importante ressaltar, também, que o PP destaca que é obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza direta ou indiretamente relacionadas com alimentação e nutrição, bem como propor e revisar legislação e códigos próprios desta área.

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 500/2023

Conforme as diretrizes curriculares os cursos de graduação em Nutrição têm por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- I - Atenção à saúde: o profissional de saúde, dentro de seu âmbito profissional, deverá estar apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deverá assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais deverão realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas, sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;
- II - Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deverá estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando ao uso apropriado, eficácia e custo efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, aqueles deverão possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;
- III - Comunicação: os profissionais de saúde deverão ser acessíveis e manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;
- IV - Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, o profissional de saúde deverá estar apto a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- V - Administração e gerenciamento: o profissional deverá estar apto a tomar iniciativas e fazer o gerenciamento e administração da força de

Cont./Parecer nº 500/2023

trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que deverá estar apto a ser empreendedor, gestor, empregador ou liderança na equipe de saúde;

- VI - Educação permanente: o profissional deverá ser capaz de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde deverão aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

2.1 Perfil do egresso

Em sintonia com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição, grau bacharelado, o curso visa formar um generalista, humanista e crítico, conferindo aos profissionais competências e habilidades para atuação nas diferentes áreas, objetivando a promoção, a manutenção, a recuperação da saúde e a melhoria da qualidade de vida de indivíduos e grupos populacionais, tendo como objeto a atenção dietética e a segurança alimentar e nutricional, garantindo um processo de ensino-aprendizagem compartilhado e participativo que articule o conhecimento biológico, social, econômico, político, ambiental e cultural.

Desse modo, é possível que o egresso do Curso de Nutrição seja capaz de lidar com os seus objetos de trabalho e estudo fazendo prevalecer, no campo de sua atuação, um dos ideários da democracia, inscrito na Carta Magna de 1988: “o direito à saúde e à alimentação”. Nesse cenário, o Curso busca desenvolver nos estudantes o domínio de conhecimentos sobre a constituição, propriedades, alterações e conservação de alimentos, bem como o seu aproveitamento no organismo humano para prestar assistência dietética e de educação alimentar e nutricional à coletividade ou indivíduos (sadios e enfermos) nos mais variados locais de atuação.

Destacamos, ainda, que o egresso será habilitado criticamente para planejar, organizar, gerenciar e avaliar serviços de alimentação, nutrição e saúde, políticas públicas e programas com vistas a elevar as condições de saúde e de segurança alimentar e nutricional, das pessoas sob sua orientação, sendo membro exclusivo da equipe de saúde, a possuir formação específica para prestar

Cont./Parecer nº 500/2023

assistência alimentar e nutricional, sendo a prescrição dietoterápica uma atribuição exclusiva do nutricionista. E acrescenta a capacidade para o planejamento e a execução do ensino e da pesquisa em nutrição e alimentação, fomentando, assim, a dinâmica do conhecimento para o desenvolvimento social.

No que diz respeito ao ensino, o nutricionista está apto e legalmente habilitado para ministrar disciplinas específicas da atuação profissional em curso de graduação em Nutrição e de Nutrição e Alimentação e em cursos da área de saúde e outras afins.

Os critérios e formas de acesso ao Curso de Nutrição, grau bacharelado, em consonância com o PP são: vestibular, que acontece semestralmente, a partir de 2014, a Uece fez adesão ao Exame Nacional de Ensino Médio (Enem), ao Sistema de Seleção Unificado (Sisu/mec) e ao Sistema de Cotas Sociais e Raciais (Enem/Sisu/Cotas), permitindo a possibilidade de acessos aos cursos e a inclusão social no ensino superior. Destaco que existem outras formas de ingresso: seleção para mudança de curso, transferência facultativa interna, transferência facultativa externa e ingresso de graduado, acontecendo uma vez por ano, além de ingresso de estudantes vinculados ao Programa de Estudante – Convênio de Graduação (PECG,) que oferece oportunidades de formação superior a cidadãos de países em desenvolvimento com os quais o Brasil mantém acordos educacionais e culturais, ficando o estudante comprometido em regressar ao seu país e contribuir com a área na qual se graduou.

No que diz respeito à inclusão, a Uece, em 2021, criou o Núcleo de Acessibilidade e Inclusão das Pessoas com Deficiência (NAAI), em sintonia com a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência nº 13.146, 6 de julho de 2015), que considerou a pessoa com deficiência aquela que tem impedimento de longo prazo de natureza física, mental, intelectual ou sensorial, o qual, em interação com uma ou mais barreiras, pode obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade em igualdade de condições com as demais pessoas.

E de acordo com o PP, o NAAI visa garantir o atendimento educacional especializado e os demais serviços e adaptações razoáveis, para atender às características dos estudantes com deficiência e garantir o seu pleno acesso ao currículo em condições de igualdade, promovendo a conquista e o exercício de sua autonomia, e tem como objetivo propor e coordenar a política e as ações de acessibilidade com vistas à inclusão, permanência e acompanhamento de pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades/superdotação e com mobilidade reduzida no âmbito da Uece. Entre seus componentes, o Núcleo possui áudios descritores e intérpretes de Linguagem Brasileira de Sinais (Libras). O NAAI, também, disponibiliza pessoal para dar apoio na utilização de equipamentos com tecnologia assistiva que são

Cont./Parecer nº 500/2023

sistemas tecnológicos para facilitar a comunicação de pessoas com deficiência na fala, na audição e na coordenação motora.

A matriz curricular do Curso de Nutrição inclui a oferta da disciplina de Libras e, com o apoio do NAAI, o curso pretende ampliar a adoção de práticas pedagógicas inclusivas estimulando o professor a participar de cursos de formação

na área com vistas ao fortalecimento das ações voltadas para a inclusão e a acessibilidade no referido Curso na universidade.

O curso será ofertado na modalidade presencial, com 35 vagas, nos turnos manhã e tarde, e o sistema de oferta é por disciplinas, com matrícula semestral. O tempo padrão e mínimo, é de quatro anos e meio, equivalentes a nove semestres, e o tempo máximo, sete anos, totalizando, assim, quatorze semestres. Caso o discente tenha esgotado o prazo máximo para conclusão, será ele incluído no Programa de Acompanhamento Discente (Pradis), com a finalidade de promover a viabilização da conclusão, em observância às normas da Resolução Consu nº 921, de 21 de dezembro de 2012.

Segundo dados do Prograd, nos últimos três anos (2019, 2020 e 2021), ingressaram no curso, 185 alunos, e 156 o concluíram. Atualmente, o Curso de Nutrição registra um total de 298 alunos matriculados.

3 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso de Nutrição da Uece, de acordo com o PP em epígrafe, encontra-se organizado em cinco Núcleos:

1) **NÚCLEO I** - O Ser Humano e Sua Relação com o Alimento: constitui-se com 12 (doze) disciplinas, que correspondem a 60 (sessenta) créditos, equivalente a 1.020 horas. Este Núcleo abrange o estudo do ser humano na sua dimensão ética e biológica e sua interação com o sistema alimentar. Inclui temáticas de base molecular e celular dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, correspondendo ao estudo do alimento, sua composição, propriedades, transformações, higiene, controle de qualidade e interação com o ser humano.

2) **NÚCLEO II** - Saúde, Nutrição, Política e Sociedade: composto por 12 (doze) disciplinas, correspondentes a 57 créditos o que equivale a 969 horas, sendo nove obrigatórias e três optativas. Este Núcleo abrange o estudo dos Determinantes Sociais de Saúde (DSS), aspectos éticos e legais na atenção integral à saúde, diante das necessidades do indivíduo e coletividades. Inclui

Cont./Parecer nº 500/2023

temáticas relativas às políticas públicas de saúde e nutrição, processo saúde-doença e a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional (SSAN). Envolve, ainda, o estudo do comportamento alimentar, *marketing*, publicidade e educação em saúde e nutrição.

3) **NÚCLEO III** - Alimentação e Nutrição na Atenção à Saúde do Indivíduo e da Coletividade: organizado com dez disciplinas, correspondendo a 61 créditos, 1.037 horas, sendo oito disciplinas obrigatórias e duas optativas. Compreende o estudo dos aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais e o cuidado nutricional no processo saúde-doença nos ciclos de vida. Envolve a ética profissional, avaliação nutricional e terapia nutricional do indivíduo e da coletividade.

4) **NÚCLEO IV**- Empreendedorismo e Gestão em Saúde e Nutrição: formado por 17 (dezessete) créditos e 289 horas. Este Núcleo inclui temáticas relativas ao empreendedorismo e a gestão em distintos espaços das áreas da saúde e nutrição. Inclui, também, temáticas relativas à administração, economia, publicidade e *marketing* voltados para o exercício profissional nas áreas da saúde e nutrição

5) **NÚCLEO V**- Investigação em Saúde e Nutrição: organizado com 17 (dezessete) créditos, equivalente a 289 horas, sendo instituído por seis disciplinas obrigatórias e uma optativa e correspondem à compreensão sobre os tipos, delineamentos e procedimentos éticos de pesquisa em nutrição e saúde, dando ênfase à realização de atividades de planejamento, execução e avaliação de pesquisas, análise e interpretação crítica de publicações científicas na área da saúde, fornecendo base para a formação de pesquisadores e profissionais com atuação baseada em evidências científicas.

3.1 A integralização curricular

A integralização curricular se efetivará mediante a ministração de 48 (quarenta e oito) disciplinas obrigatórias, sendo 24 (vinte e quatro) com carga horária teórico-prática, 15 (quinze) com carga horária teórica e 9 (nove) com carga horária prática e quatro créditos de disciplinas optativas, ofertadas no sistema de créditos e de matrícula semestral, com carga horária total de 4.148 (quatro mil, cento e quarenta e oito) horas, perfazendo 244 (duzentos e quarenta e quatro) créditos, e

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 500/2023

incluindo, ainda, os Projetos Integradores, o Estágio Supervisionado, as Atividades Específicas de Extensão e as Atividades Complementares.

Quadro I – Disciplinas, distribuídas por semestres e núcleos, carga horária, créditos e pré-requisitos

MATRIZ

Semestre	Núcleos	Disciplinas	Carga Horária	Créditos Teórico/Prático Extensão	Pré-requisitos	
1º Semestre 442 horas 26 créditos	I	Biologia Celular e Molecular	68	04/00/00	-	
		Bioquímica	68	04/00/00	-	
		Anatomia Humana	68	02/02/00	-	
		História e Embriologia	68	03/01/00	-	
	II	IV	Introdução a Formação interprofissional para o SUS (IFISUS)	68	03/01/00	-
			Estado, Saúde e Sociedade	68	02/01/01	-
		I, II, III, IV	Projeto Integrador I	17	00/00/01	-
2º Semestre 459 horas 27 créditos	I	Fisiologia Humana	102	06/00/00	Biologia Celular e Molecular. Anatomia Humana Histologia e Embriologia	
		Microbiologia Geral e dos Alimentos	102	04/02/00	Biologia Celular e Molecular	
		Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	68	02/02/00	-	
	V	Composição de Alimentos	102	04/02/00	Bioquímica	
		Metodologia do Trabalho e da Pesquisa Científica	34	02/00/00	-	
		Bioestatística	34	02/00/00	-	
		Projeto Integrador II	17	00/00/01	Projeto Integrador I	
	I,II,III,IV,V				Microbiologia dos	

R: JAA
REV: JAA

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 500/2023

3º semestre 493 horas 29 créditos	I	Produção e Acesso aos Alimentos	102	04/02/00	Alimentos. Composição de Alimentos	
		Patologia Humana	102	06/00/00	Fisiologia Humana	
		Imunologia	68	03/01/00	Biologia Celular e Molecular	
		Técnica Dietética I	102	02/04/00	Composição de Alimentos Higiene e Controle dos Alimentos	
		Políticas Públicas de Saúde (PPS)	34	02/00/00	Estado, Saúde e Sociedade. IFISUS	
		Nutrição e Metabolismo	68	04/00/00	Bioquímica, Fisiologia Humana	
4º Semestre 493 horas 29 créditos	II, III, IV, V e VI	Projeto Integrador III	17	00/00/01	Projeto Integrador II	
		II	Psicologia e Comportamento Alimentar	68	04/00/00	Estado, Saúde e Sociedade
		III	Nutrição e Dietética	102	04/01/01	Fisiologia humana. Nutrição e Metabolismo
		III	Avaliação Nutricional	102	04/01/01	Anatomia Humana Patologia Humana. Nutrição e Metabolismo.
		III	Técnica Dietética II	68	01/03/00	Técnica Dietética I
		IV	Metabolismo Aplicado à Nutrição Clínica	68	04/00/00	Patologia Humana Nutrição e Metabolismo
		I,II,III,IV,V	Gestão em Serviços de Saúde	68	02/00/02	IFISUS
Projeto Integrador IV	17	00/00/01	Projeto Integrador III			

R: JAA
REV: JAA

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 500/2023

5° Semestre 493 horas 29 créditos	II	Educação Alimentar e Nutricional	102	04/01/01	Psicologia Comportamento Alimentar
		Nutrição Materno Infantil	68	03/00/01	Nutrição e Dietética Avaliação Nutricional Técnica Dietética II
		Epidemiologia	68	04/00/00	Bioestatística
	III	Dietoterapia I	102	04/01/01	Nutrição e Dietética Técnica Dietética II Metabolismo Aplicado à Nutrição Clínica
	IV	Gestão em Serviços de Alimentação I	102	02/03/01	Gestão em Serviços de Saúde Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos
	V	Nutrição Experimental	34	01/01/00	Metodologia do Trabalho e da Pesquisa Científica Bioestatística
	I,II,III,IV,V	Projeto Integrador V	17	00/00/01	Projeto Integrador IV
6° Semestre 425 horas 25 créditos	II	Nutrição em Saúde Coletiva	102	04/01/01	Estado, Saúde e Sociedade Políticas Públicas de Saúde Epidemiologia Avaliação Nutricional Nutrição e Dietética
	III	Dietoterapia II	102	04/01/01	Dietoterapia I
	IV	Gestão em Serviços de Alimentação II	102	04/01/01	Gestão em Serviços de Alimentação I Técnica em Dietética II
	IV	Exercício Ético Profissional	34	02/00/00	-
	V	Investigação em Nutrição	68	02/02/00	Nutrição Experimental
	I,II,III,IV,V	Projeto Integrador VI	17	00/00/01	Projeto Integrador V
7° Semestre 357 horas 21 créditos	V	Nutrição em Esporte e Exercício Físico	68	03/01/00	Nutrição e Dietética – Avaliação Nutricional
	IV	Estágio em Alimentação Coletiva	289	00/17/00	Todas as disciplinas até o 6° Semestre

R: JAA
REV: JAA

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 500/2023

8º Semestre 323 horas 19 créditos	II	Estágio em Nutrição Coletiva	289	00/17/00	Estágio em Alimentação Coletiva
	IV	Empreendedorismo em Nutrição	34	01/00/01	-
9º semestres 306 horas 18 créditos	III	Estágio em Nutrição Clínica	289	00/17/00	Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva
	V	Trabalho de Conclusão de Curso	17	01/00/00	Investigação em Nutrição
Carga horária/Créditos/ Disciplinas Obrigatórias			3.791	223	-
Carga horária/créditos Atividades Específicas de Extensão (AEE)*			68	4	-
Carga horária/créditos como parte de disciplinas obrigatórias			255	15	-
			102	6	-
Projetos Integradores (I,II,III,IV,V)			425	25	-
Total de carga horária de Atividades de Extensão					
Carga horária/créditos Atividades Complementares			221	13	-
Carga horária/créditos Disciplinas Optativas			68	13	-
Carga horária Total do Curso			4.148	244	-

No total, a carga horária curricular do Curso de Nutrição é de 4.148 horas (244 créditos), que incluem disciplinas obrigatórias, teóricas, práticas e de extensão, e disciplinas optativas (Quadro II), Projetos Integradores, Estágio Supervisionado, Trabalho de Conclusão de Curso, Atividades Específicas de Extensão e Atividades Complementares. As atividades acadêmicas de extensão do curso somam 425 horas, equivalentes a 25 créditos correspondem a mais de dez por cento de sua carga horária total.

Quadro II – Disciplinas optativas

Semestre	Disciplinas	Núcleo	Carga Horária	Créditos	Pré-requisito
1º	Práticas Integrativas do Sistema Único de Saúde	II	34	02	-
2º	Libras	II	68	04	-
3º	Letramento em Saúde *	II	34	02	-
4º	Inglês Instrumental	V	34	02	-

R: JAA
REV: JAA

Cont./Parecer nº 500/2023

5º	Nutrição Funcional e Fitoterapia *	III	68	04	-
6º	Farmacologia aplicada à nutrição *	III	68	04	-
7º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Nacional I		34	02	-
8º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Nacional II		68	04	-
9º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Nacional III		68	04	-
10º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Nacional IV		102	06	-
11º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Internacional I		34	02	-
12º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Internacional II		68	04	-
13º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Internacional III		68	04	-
14º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Internacional IV		102	06	-

*Disciplinas que serão ofertadas por docentes do próprio curso de Nutrição.

Merece ser ressaltado que se encontra no PP o ementário de todos os componentes curriculares constituídos por: título, número de créditos, carga horária, descrição dos conteúdos e bibliografia básica. Contam, também, os estudos de Mobilidade Acadêmica Nacional I, II, III e IV e de Mobilidade Acadêmica Internacional I, II, III, IV (p. 64 a 126/PP).

Cabe comentar que o PP apresenta um quadro de equivalências de disciplinas do currículo 1999.2 e as do currículo em vigência (pág. 127 a 130/PP).

No tocante à carga horária e créditos destinados à curricularização da extensão, o PP, fundamentado na Resolução nº 4.476/2019-CEPE, de 11 de novembro de 2019, distribuiu as ações e carga horária, conforme segue:

- 1- Ações Específicas de Extensão (AEEs) com 68 horas, quatro créditos voltadas para o curso de Nutrição, como Projeto Comida Saudável; Ações

Cont./Parecer nº 500/2023

para a Segurança Alimentar e Nutricional; Laboratório de Nutrição e Atividade Física (Lanaf) e Programa de Atividades Integradas em Nutrição (Pain), dentre outros;

2 - Ações extensionistas como parte, de disciplinas obrigatórias, sendo previstas 255 horas que correspondem a quinze créditos, distribuídos nas seguintes disciplinas: Avaliação Nutricional (um crédito), Gestão em Serviços de Saúde (um crédito), Educação Alimentar e Nutricional (um crédito), Gestão em Serviços de Alimentação I (um crédito), Nutrição em Saúde Coletiva (um crédito), Nutrição Materno Infantil (um crédito), Dietoterapia I (um crédito), Dietoterapia II (um crédito), Estágio em Nutrição Clínica (dois créditos), Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva (três créditos) e Estágio em Alimentação Coletiva (um crédito);

3- Disciplinas Específicas de Extensão, de caráter obrigatório, incluídas nas disciplinas denominadas Projetos Integradores com carga horária de 102 horas (seis créditos), oferecidas do primeiro ao sexto semestre do curso.

Com relação às Atividades Complementares (ACs), o curso se pauta pela Resolução nº 3.241/CEPE, de 5 de abril de 2009, que estabeleceu como AC toda e qualquer atividade extrassala de aula, realizada nas dependências da Uece e/ou cumpridas em outras instituições públicas ou privadas que sejam de aprofundamento e/ou ampliação de formação profissional e que guardem correlação ou conexão com a área de Nutrição, classificadas nos seguintes grupos: Acadêmico/Ensino; Acadêmico/Pesquisa e produção científica; Acadêmico Geral: Acadêmico/Extensão; Acadêmico/Esportivo e Acadêmico/Cultural. No PP consta o formulário contendo um quadro de Atividades Complementares.

O estágio supervisionado se constitui como componente curricular obrigatório, uma experiência pré-profissional indispensável à conclusão do curso, que visa proporcionar efetiva vivência junto às diferentes áreas de trabalho dos futuros profissionais. É realizado em observância à Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, e à Resolução CFN nº 689/202, integrando as seguintes disciplinas: Estágio em Alimentação Coletiva; Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva e Estágio em Nutrição Clínica, perfazendo um total de 867 horas, correspondendo a 51 créditos. A orientação do componente curricular estágio está sob a responsabilidade da Professora Adjunta, Valzimeire do Nascimento de Oliveira, graduada em Nutrição e doutora em Biotecnologia – RENORBIO da Uece. Em anexo ao PP tem-se: Termo de Compromisso de Estágio Obrigatório; Formulário do Plano de Trabalho; Controle de Frequência; Avaliação de Desempenho; Avaliação de Locais de Estágio e Relatório Semestral de Atividades de Estágio.

R: JAA
REV: JAA

Cont./Parecer nº 500/2023

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) orienta-se pela Resolução nº 4.309/2018-CEPE, de 8 de outubro de 2018, e ocorrerá em duas etapas: na primeira, o discente elabora e qualifica seu projeto de pesquisa e, na segunda, executa o projeto, desenvolve e apresenta o seu estudo, em consonância com as normas de TCC.

O PP apresenta minuciosa descrição para elaboração do TCC, constando de: normas para elaboração do TCC, projeto de pesquisa, processo de orientação do TCC, atribuições do coordenador do TCC, atribuições do orientador e do orientando, apresentação do TCC e as disposições gerais (p. 130 a 137/PP).

O estudante desenvolverá o trabalho de conclusão, após a aprovação na disciplina Investigação em Nutrição, e a defesa ocorrerá no último semestre, após orientações que ocorrem nos semestres 7º, 8º e 9º. Consta em anexo ao PP, o Formulário de Avaliação do Trabalho Científico.

É importante destacar que existe um Quadro com a distribuição dos componentes curriculares, por núcleo temático, conforme segue:

QUADRO III - Componentes curriculares, por núcleo temático

Núcleo	Disciplinas	Carga horária	Créditos
I	Biologia Celular e Molecular	68	04
	Bioquímica	68	04
	Anatomia Humana	68	04
	Histologia e Embriologia	68	04
	Fisiologia Humana	102	06
	Microbiologia Geral e dos Alimentos	102	06
	Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	68	04
	Composição de Alimentos	102	06
	Produção e Acesso aos Alimentos	102	06
	Patologia Humana	102	06
	Imunologia	68	04

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 500/2023

	Técnica Dietética I	102	06
II	Introdução a Formação Interprofissional para o SUS (IFISUS)	68	04
	Estado, Saúde e Sociedade.	68	04
	Políticas Públicas de Saúde (PPS)	34	02
	Psicologia e Comportamento Alimentar	68	04
	Educação Alimentar e Nutricional	102	06
	Epidemiologia	68	04
	Nutrição em Saúde Coletiva	102	06
	Nutrição Materno-Infantil	68	04
	Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva	289	17
	Libras*	34	02
	Práticas Integrativas do Sistema Único de Saúde*	34	02
	Letramento em Saúde *	34	02
	III	Nutrição e Metabolismo	68
Nutrição e Dietética		102	04
Avaliação Nutricional		102	02
Metabolismo Aplicado à Nutrição Clínica		68	04
Técnica Dietética II		68	06
Dietoterapia I		102	04
Dietoterapia II		102	06
Estágio em Nutrição Clínica		289	04
Nutrição Funcional e Fitoterapia		68	17
Farmacologia		68	02
	Introdução ao Curso e a Profissão	17	01
	Gestão em Serviços de Saúde	68	04
	Gestão em Serviços de Alimentação I	102	06

R: JAA
REV: JAA

Cont./Parecer nº 500/2023

IV	Empreendedorismo em Nutrição	34	02
	Exercício e Ética Profissional	34	02
	Gestão em Serviços de Alimentação II	102	06
	Estágio em Alimentação Coletiva	289	17
V	Metodologia do Trabalho e da Pesquisa Científica	34	02
	Bioestatística	34	02
	Nutrição Experimental	34	02
	Investigação em Nutrição	68	04
	Nutrição em Esporte e Exercício Físico	68	02
	Trabalho de Conclusão de Curso	17	01
	Inglês Instrumental	34	02
	Projeto Integrado I	17	01
	Projeto Integrador II	17	01
	Projeto Integrador III	17	01
	Projeto Integrador IV	17	01
	Projeto Integrador V	17	01
	Projeto Integrador VI	17	01

4 CORPO DOCENTE, COORDENAÇÃO DE CURSO E NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE.

4.1 Corpo docente

O Curso de Nutrição da Uece conta com 38 (trinta e oito) professores, sendo 65,8% (25) nutricionistas. A maioria desses professores 55,3% (21) possui regime de trabalho quarenta horas com dedicação exclusiva e 15,7% (6) são professores temporários. Destaca-se, ainda, que 23,7% (9) são pós-doutores, e 76,3% (29) possuem titulação de mestre ou doutor. Segue relação nominal dos Professores do Curso de Nutrição da Uece, com respectivas titulações, regime de trabalho e *link* de acesso ao Currículo *Lattes*, atualizada em 18 de setembro do ano em curso, transcrito a seguir:

R: JAA
REV: JAA

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 500/2023

Quadro IV – Corpo docente

Nº	NOME	FORMAÇÃO	VINCULAÇÃO INSTITUCIONAL	TITULAÇÃO	REGIME	ID lattes
1	Aline Alice Cavalcante de Albuquerque	Farmacêutica	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/1687282468751964
2	Ana Luiza de Rezende Ferreira Mendes	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/2184061400425201
3	Ariclécio Cunha de Oliveira	Nutricionista	Prof. Adjunto	Pós-Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/4190947063707326
4	Fabiana Arantes Moraes	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/4400053710065368
5	Bruna Mara ribeiro Teles	Enfermeira	Prof. Temporário	Doutor	20h	http://lattes.cnpq.br/6527466202895105
6	Carla Soraya Costa Maia	Nutricionista	Prof. Associado	Pós-Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/2879750916488596
7	Claísa Andrea Silva de Freitas	Engenharia de alimentos	Prof. Adjunto	Pós-Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/7834420554368001
8	Clarice Maia Araújo Chagas Vergara	Nutricionista	Prof. Adjunto	Pós-Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/4575182715509072
9	Calrice Vasconcelos Azevedo	Nutricionista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/779658294588796
10	Cláudia Machado Coelho Souza	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/7714718421235370
11	Derlange Belizário Diniz	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://

R: JAA
REV: JAA

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 500/2023

						lattes.cnpq.br/ 45134439310 44151
12	Eddie William de Pinho Santana	Biólogo	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http:// lattes.cnpq.br/ 35418231306 43892
13	Evandro Nascimento da Silva	Agrônomo	Prof. Adjunto	Pós-Doutor	DE	http:// lattes.cnpq.br/ 69109971925 69746
14	Fernando César Rodrigues Brito	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	40h	http:// lattes.cnpq.br/ 61476626623 57445
15	Gerson Luis Mareghello de Abreu	Biomédico	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http:// lattes.cnpq.br/ 82017201573 76805
16	Glaucaia posso lima	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http:// lattes.cnpq.br/ 97960481414 19575
17	Ilana Nogueira Bezerra	Nutricionista	Prof. Adjunto	Pós-Doutor	DE	http:// lattes.cnpq.br/ 30614951351 95233
18	Jéssica Brito Cavalcante	Nutricionista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http:// lattes.cnpq.br/ 87440502567 4307
19	Joana Dayse da Rocha Portela Andrade	Nutricionista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http:// lattes.cnpq.br/ 49740932635 7300
20	José Anael Neves	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	40h	http:// lattes.cnpq.br/ 07430855512 52786
21	José Fernando Mourão Cavalcante	Engenheiro de Alimentos	Prof. Associado	Doutor	DE	http:// lattes.cnpq.br/ 52464669701 84082
22	Kaciany Alves de Oliveira	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	40h	http:// lattes.cnpq.br/ 06831427161 54350

R: JAA
REV: JAA

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 500/2023

23	Larissa Luna Queiroz	Nutricionista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/949774155043165
24	Layza Castelo Branco Mendes	Psicóloga	Profa. Adjunta	Doutora	DE	http://lattes.cnpq.br/3864229129153409
25	Luiz Flávio Mendes Saraiva	Agrônomo	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/1188264875313588
26	Luiz Fernando Namlmann Heineck	Administrador	Prof. Adjunto	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/5613026506538994
27	Márcia Andréia Barros Moura Fe	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/9884590341893920
28	Maria Cecília Oliveira da Costa	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/8931287092064357
29	Maria Izabel Florindo Guedes	Agrônoma	Prof. Associado	Pós-Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/5282771143306034
30	Maria Luisa Pereira de Melo	Nutricionista	Prof. Associado	Pós-Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/5576174914868926
31	Maria Rosimar Teixeira Matos	Nutricionista	Prof. Associado	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/3087915383267110
32	Nara de Andrade Parente	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/2686705981942582
33	Newton Linhares Pereira	Economista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/434023939914439
34	Paulo Cesar de Almeida	Estatístico	Prof. Adjunto	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/

R: JAA
REV: JAA

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 500/2023

						0684792466689450
35	Sara Maria Moreira Lima Verde	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	Http://lattes.cnpq.br/8945083511498139
36	Sônia Maria Vieira de Castro	Nutricionista	Prof. Adjunto	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/1322868380446742
37	Soraia Pinheiro Machado Arruda	Nutricionista	Prof. Adjunto	Pós-Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/9623777040675359
38	Valzineire do Nascimento de Oliveira	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/0328680942272104

4.2 Coordenação do curso

A Coordenadora e a Vice-coordenadora do Curso são escolhidas, periodicamente, por meio de pleito eleitoral que envolve professores e estudantes, de acordo com a Resolução nº 953/2013, do Conselho Universitário. A chapa mais votada, ponderado o peso dos votos, adquire o direito de um mandato de 02 (dois) anos. No biênio 2023-2025, a coordenação se constitui segundo quadro a seguir.

Biênio:	2023-2025
Coordenador:	Sara Maria Moreira Lima Verde, graduada em Nutrição.
Titulação:	Doutorado em Ciências pela Universidade de São Paulo (USP)
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
E-mail:	sara.maria@uece.br
Vice - coordenadora:	Sônia Maria Vieira de Castro, graduada em Nutrição.
Titulação:	Mestre
Regime de trabalho:	40 (quarenta) horas

Cont./Parecer nº 500/2023

A secretaria da Coordenação é constituída por Ethel Fonseca da Rocha, técnica em secretaria escolar, Raquel Moraes da Costa, assistente da gestão em educação superior, e Fátima Maria Mendes Lima, auxiliar de laboratório, todas funcionárias efetivas da Uece e regime de trabalho de 40 (quarenta) horas.

4.3 Núcleo docente estruturante

O Núcleo Docente Estruturante (NDE), de acordo com a Resolução CEPE nº 4.044/2017, Art. 2º, o Biênio 2023-2025 é constituído por cinco professores: Maria Moreira Lima Verde, Sônia Maria Vieira de Castro, José Anael Neves, Maria Rosimar Teixeira Matos e Márcia Andréia Barros Moura Fé.

5 LINHAS DE PROJETOS DE PESQUISA

Com relação às linhas e projetos de pesquisa em desenvolvimento pelos docentes, as principais são: Ação Moduladora de Componentes Alimentares; Administração em Recursos Humanos; Aplicações biotecnológicas; Avaliação e Controle de Qualidade de Alimento; Avaliação Nutricional da População; Bases Experimentais em Alimentação e Nutrição; Bioquímica da Nutrição; Biotecnologia de Alimentos; Controle de Custos em Unidade de Alimentação e Nutrição; Compostos Funcionais na Biodiversidade da Caatinga Cultura Alimentar; Desenvolvimento e Teste de Novos Produtos; Diagnóstico e Intervenções em Nutrição e Saúde*; Estudos Populacionais, Epidemiologia e Políticas Públicas; Educação Alimentar e Nutricional; Educação Ambiental; Epidemiologia; Epidemiologia Nutricional; Epidemiologia das Doenças Crônicas Epistemologia; Estudos de Comportamento Alimentar; Estudos Populacionais; Frutos Tropicais; Higiene dos Alimentos Inflamação; Lectinas Vegetais; Metabolismo de Olígo Peptídeos; Nutrição e Doenças Crônico-degenerativas; Nutrição e Envelhecimento; Nutrição e Estresse Oxidativo; Nutrição e Exercício Físico; Nutrição e Imunologia; Nutrição e Saúde Pública; Óleos Essenciais; Produtos Naturais; Proteínas de Origem Vegetal; Segurança Alimentar e Nutricional Tecnologia de Alimentos; Terapia Nutricional do Paciente Cirúrgico Trabalho, Educação e Luta de Classes; Vigilância à Saúde do Consumidor; Vigilância Sanitária de Alimentos.

Ressaltem-se os projetos de pesquisa desenvolvidos e vinculados aos grupos de pesquisa do curso ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde, ao Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva e aos cursos de especialização, ofertados pelo colegiado de nutrição e financiados por órgãos de fomento oficiais do estado e da federação e por parcerias internacionais, devidamente institucionalizados, tais como: Aplicação da Proteômica e Metabolômica em Amostras de Soro e Urina de Pacientes Diabéticos Tipo 1; Tendência do consumo de alimentos fora de casa no Brasil entre 2002/2003 e

Cont./Parecer nº 500/2023

2017/2018 e Puberdade precoce central: um estudo dos fatores associados à alimentação e nutrição.

É relevante destacar a existência de Programa e Projetos de Extensão, Ligas Acadêmicas; Programa de Monitoria, Programa de Educação Tutorial (PET), Iniciação Científica (IC), Cooperação e Mobilidade Acadêmica e demais formas de apoio aos discentes, como por exemplo, o Programa de Bolsa de Estudo e Permanência Universitária (PBEPU).

O Curso de Nutrição oferece para o egresso seis Cursos de Aperfeiçoamento/Especialização em:

- a) Ciências de Alimentos
- b) Vigilância Sanitária de Alimentos
- c) Idosos
- d) Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação
- e) Nutrição e Exercício Físico
- f) Biotecnologia Molecular Aplicada à Área da Saúde. E um Curso *stricto sensu* Mestrado Acadêmico em Nutrição e Saúde

O PP traz o Plano de Educação Continuada para os docentes que se concretiza por intermédio do Plano de Afastamento de Docentes para a realização de cursos de Pós-Graduação e Pós-Doutorado (PAPGPD) do Curso de Nutrição, conforme disposto na Resolução nº 1.113/2004-Consu, de 6 de outubro de 2014, o Art. 23 da Lei Estadual nº 14.116, de 26 de maio de 2008, além dos Artigos 156 e 157 do Regimento Geral da Universidade.

6 INFRAESTRUTURA

No que diz respeito à infraestrutura são disponibilizadas oito salas de aula com capacidade média para cinquenta alunos, localizadas em um bloco específico no *Campus* do Itaperi, geralmente o Bloco K, sendo quatro no andar térreo e quatro no andar superior. Essas salas estão equipadas com quadro branco e ventiladores destinados a aulas teóricas dos diversos componentes curriculares. O bloco conta com dois banheiros dotados de vários gabinetes sanitários, sendo um feminino e outro masculino. Existe um pátio com mesas e bancos de cimento para convivência de professores e alunos.

O curso dispõe de laboratórios específicos, equipamentos e instalações especiais, recursos de informática e audiovisuais e desenvolve atividades teóricas e práticas em treze laboratórios, vinculados ao Centro de Ciências em Saúde, a saber: Análises de Alimentos e Micronutrientes, Processamento de Alimentos, Avaliação Nutricional, Anatomia Humana, Biotecnologia e Biologia Molecular, Bioquímica Humana, Biologia Celular, Dietética e Análise Sensorial, Microbiologia, Nutrição e

Cont./Parecer nº 500/2023

Saúde Coletiva, Núcleo de Estudo e Pesquisa em Alimentação Coletiva, Nutrição Funcional, Segurança Alimentar e Nutricional. Suas atividades e equipamentos encontram-se descritas com detalhes (p. 141 a 146/PP).

São onze laboratórios e miniauditórios, anexos a alguns desses laboratórios, onde, também, são desenvolvidas atividades teóricas e práticas, além do restaurante universitário no *Campus* do Itaperi.

Quanto à acessibilidade de pessoas com deficiências ou mobilidade reduzida, existem acessos por rampas para as salas de aula no andar superior. Estão disponibilizadas vagas no estacionamento devidamente sinalizadas e banheiros adaptados, distribuídos em todo o *Campus*.

A coordenação do curso possui sala dos professores, destinadas a reuniões e convivência dos docentes, secretaria e sala da coordenação. Nesse bloco das coordenações, existem dois banheiros dotados de três gabinetes sanitários, sendo um feminino e outro masculino.

7 AVALIAÇÃO

Para cumprir a determinação regimental que trata da avaliação dos processos de reconhecimento e renovação do reconhecimento de cursos superiores, a relatora, para a análise do processo em pauta, adotou os procedimentos prescritos na Portaria Normativa Mec nº 4/2008 e na Resolução CEE nº 452, de 10 de dezembro de 2014, que regulamentou a aplicação do conceito preliminar de cursos superiores, no âmbito do ciclo avaliativo do Sinaes.

Desse modo, foram considerados os resultados obtidos pela Uece na avaliação desenvolvida pelo Sinaes. O curso obteve no Conceito Preliminar de Curso (CPC), 4,0 (quatro) e no Enade conceito 5,0 (cinco).

II – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O pleito em epígrafe, do ponto de vista legal, atende à Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, especificamente ao Art. 10, Inciso IV, que determinou que os estados incumbir-se-ão de autorizar, reconhecer, credenciar, supervisionar e avaliar, respectivamente, os cursos das instituições de educação superior e os estabelecimentos de seu sistema de ensino; à Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispôs sobre a Língua Brasileira de Sinais (Libras); à Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes); à Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008, que alterou Lei nº 9.394/1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabeleceu as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”; à Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, que criou os

Cont./Parecer nº 500/2023

Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas e regulou seus funcionamentos e deu outras providências; ao Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamentou a Lei nº 6.583/1978, a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamentou a profissão de nutricionista e determinou outras providências; à Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, retificada em 23 de maio de 2018; à Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, que instituiu Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, com fundamento no Parecer CNE/CES nº 1.133, aprovado em 7 de agosto de 2001, das Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição; à Resolução CNE/CP nº 1/2004, que instituiu Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana; à Resolução CEE nº 452/2014, que delegou competência à Câmara da Educação Superior e Profissional(CESP)/CEE para aprovar Parecer que trate da renovação de reconhecimento de cursos referentes à educação superior no âmbito do Estado do Ceará, de cursos de graduação; e à Resolução CEE nº 495/2021, que dispôs sobre o exercício das funções de regulação, avaliação e supervisão de instituições de ensino superior e cursos de graduação e pós-graduação *lato sensu e stricto sensu* vinculados ao Sistema de Ensino do estado.

III – VOTO DA RELATORA

Ao expressar o voto, externo elogios ao Curso de Nutrição pela qualidade da formação e pelo trabalho que vem prestando à sociedade. Visto e relatado e considerando o resultado da avaliação desenvolvida sob a responsabilidade do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep), tendo o curso obtido o Conceito Preliminar de Curso (CPC) nota 4(quatro) e no Enade conceito 5 (cinco), voto favoravelmente pela renovação do reconhecimento do curso de Nutrição, grau bacharelado, ofertado na modalidade Presencial, com oferta de 35 (trinta e cinco) vagas semestrais, pelo Centro de Ciências da Saúde (CCS), da Universidade Estadual do Ceará (Uece), Instituição sediada na Avenida Silas Munguba, nº 1.700, *Campus* do Itaperi, CEP: 60.714-903, nesta capital, até 31 de dezembro de 2027.

Recomendamos que essa Universidade encaminhe, no prazo previsto por este Conselho, a solicitação de renovação do reconhecimento do curso, acompanhada do Projeto Pedagógico e da documentação exigida de acordo com o que estabelece a Resolução CEE nº 495, de 15 de dezembro de 2021: “Art. 18. Para a renovação do reconhecimento dos cursos de graduação, a instituição credenciada deverá protocolar, no CEE, o pedido que será encaminhado no prazo mínimo de 180 dias, antes do fim do prazo de validade do reconhecimento do curso.

R: JAA
REV: JAA

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 500/2023

Recomendamos, ainda, que seja alterada a Resolução que trata das Atividades de Extensão em consonância com a Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabeleceu as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimentou o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprovou o Plano Nacional de Educação (PNE)/2014 -2024.

É o que nos parecer, salvo melhor juízo.

IV – CONCLUSÃO DA CÂMARA

Parecer aprovado, por unanimidade, na Sala Virtual das Sessões da Câmara da Educação Superior e Profissional do Conselho Estadual de Educação, em Fortaleza, aos 20 de setembro de 2023.

MARIA DE FÁTIMA AZEVEDO FERREIRA LIMA

Relatora

GUARACIARA BARROS LEAL

Presidente da Cesp

ADA PIMENTEL GOMES FERNANDES VIEIRA

Presidente do CEE