

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

MATRIZ Nº 1 NOTURNO

CRICIÚMA-SC OUTUBRO DE 2019

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

REITORA

Profª Dra. LUCIANE BISGONIN CERETTA

Vice-Reitor:

Prof. Dr. DANIEL RIBEIRO PRÉVE

Chefe de Gabinete:

Profª Ma. GISELE SILVEIRA COELHO LOPES

Pró-reitor de Planejamento Institucional:

Prof. Me. THIAGO ROCHA FABRIS

Pró-reitora Acadêmica:

Profª Dra. INDIANARA REYNAUD TORETI

Diretor de Ensino de Graduação:

Prof. Me. MARCELO FELDHAUS

Diretoria de Extensão, Cultura e Ações Comunitárias:

Profª. Ma. FERNANDA GUGLIELMI FAUSTINI SÔNEGO

Diretor de Pesquisa e Pós-Graduação:

Prof. Dr. OSCAR RUBEM KLEGUES MONTEDO

COORDENADORA DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Prof. Ma. RITA SUSELAINE VIEIRA RIBEIRO

COORDENADOR ADJUNTO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Prof. Dr. Marco Antonio da Silva

CRICIÚMA-SC NOVEMBRO 2019

SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO	5
1.1	Dados da Mantenedora.....	5
1.2	Denominação da Mantida	6
1.3	Missão Institucional	6
1.4	Visão de Futuro	6
1.5	Princípios e Valores	6
1.6	Dados gerais do curso	7
2	ESTRUTURA DO CURSO	8
2.1	Coordenação	8
2.2	Núcleo Docente Estruturante - NDE.....	10
2.3	Corpo docente.....	11
2.4	Equipe multidisciplinar	14
3	CONTEXTUALIZAÇÃO	15
3.1	A realidade social e os impactos sobre a educação: uma visão de mundo.....	15
3.2	A função da instituição de ensino no contexto da realidade social	16
3.3	A formação de profissionais	17
4	JUSTIFICATIVA DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO	18
4.1	Demanda de profissionais	20
4.2	Previsão para a revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação.....	20
5	PRINCÍPIOS NORTEADORES DO CURRÍCULO	22
5.1	Princípios filosóficos	22
5.2	Princípios metodológicos	23
6	OBJETIVOS DO CURSO	26
7	PERFIL DO EGRESSO	27
8	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	30
8.2	Estratégias de implantação do currículo	31
8.1.1.2	Eixo Estruturante	34
8.3	Atividades de Tutoria, de Conhecimentos e de Habilidades.....	43
8.4	Metodologia	43
8.5	Material didático	46
	Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem	48
8.6	Perfil gráfico das disciplinas	50
8.7	Tecnologias de informação e comunicação	57
8.8	Ambiente virtual de aprendizagem.....	58
8.9	Políticas de permanência do estudante	59

8.10	Avaliação do processo ensino-aprendizagem	62
8.11	Atividades complementares.....	63
8.12	Trabalho de Conclusão de Curso	66
9	ATIVIDADES DE ENSINO ARTICULADAS À PESQUISA E EXTENSÃO	87
10	AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL	107
11	INSTALAÇÕES FÍSICAS	110
11.6	Coordenadoria de Políticas de Atenção ao Estudante – CPAE	110
11.7	Unidade acadêmica	111
11.8	Coordenação	114
11.9	Salas de aula	114
11.10	Biblioteca	115
11.11	Auditório	120
11.12	Laboratório(s)	120
12	REFERENCIAL.....	131
	ANEXOS	136
	Anexo 1. Matriz curricular do curso	136
	Matriz Curricular do Curso de Nutrição - nº 1 Noturna (Resolução nº 11 de 2011 do Colegiado da UNASAU)..	136
	Anexo 2. Equivalência das Disciplinas	139
	ANEXO 2 – Equivalência das Disciplinas do curso de Nutrição, Matriz nº 1 Noturna e Matriz 1 Vespertina (Resolução nº 41 de 2014 do Colegiado da UNASAU).....	139
	Anexo 3. Programas de Disciplinas Obrigatórias e Optativas.....	141
	Disciplinas Obrigatórias	141
	Anexo 4. Estrutura Curricular (Disciplinas x Ementas x Referências Básicas e Complementares)	149
	ANEXO 8 – Composição do Corpo docente com titulação, admissão na IES, regime de trabalho, disciplinas ministradas, experiências acadêmicas e profissionais	180

1 APRESENTAÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição é um documento obrigatório, determinado pela legislação brasileira do ensino superior. Visa a elaboração de um projeto coletivo, construído democraticamente, envolvendo o Núcleo Docente Estruturante, Coordenação de Curso, Docentes e Acadêmicos, em consonância com as diretrizes Institucionais. Nele deve estar definido o modelo de sociedade, de profissional e de ser humano idealizado pelos participantes da elaboração do projeto e os meios necessários para sua consecução. Ele reflete também o referencial filosófico e político, as diretrizes pedagógicas e a missão institucional da Universidade do Extremo Sul Catarinense - UNESC.

A formação superior deve transcender a mera capacitação profissional, preparando o acadêmico para atuar como agente questionador e transformador de uma sociedade carente de valores éticos, exigindo a integração entre o exercício profissional e o compromisso de contribuir para uma sociedade mais justa e solidária.

O presente PPC foi construído com base nos seguintes documentos: Projeto Pedagógico Institucional da UNESC – PPI; Regimento Geral e Estatuto da UNESC; Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI; Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional; as políticas e diretrizes de Ensino, Extensão e Pesquisa estabelecidas na Instituição; as Diretrizes Curriculares Nacionais para Curso de Graduação em Nutrição; as legislações do Conselho Federal de Nutricionistas; os resultados das avaliações realizadas pelo Setor de Avaliação Institucional – SEAI; o Relatório de Reconhecimento do Curso de Nutrição, emitido pelos avaliadores nomeados pelo Conselho Estadual de Educação – CEE/SC; e os resultados da avaliação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES, mais especificamente o Exame Nacional de Desempenho do Estudante – ENADE.

1.1 Dados da Mantenedora

- Nome: Fundação Educacional de Criciúma – FUCRI.
- Data de Criação: 22/06/1968.
- CNPJ n.: 83.661.074/0001-04.
- Endereço: Avenida Universitária, nº 1105 – Bairro Universitário. CX. nº 3167. CEP – 88.806-000 – Criciúma - SC.
- Base Legal: Estatuto registrado no 1º ofício de registro civil das pessoas naturais, títulos e documentos e de pessoas jurídicas - cartório Almada Fernandes, registro n. 03509 em 29/01/2009, no livro A-00030, folha 102.
- Alvará de funcionamento código de controle D8200S8084JX0- Prefeitura Municipal de Criciúma- Secretaria da Fazenda.
- Utilidade Pública Municipal: Lei n. 725, de 28 de maio de 1969 – Criciúma – SC.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

- Utilidade Pública Estadual: Certidão datada de 18 de setembro de 2015, em conformidade com as Leis 16.038 (03.07.2013), e 15.125 (19.01.2010).
- Utilidade Pública Federal: Certidão - código de controle n.327359.396ª34.4ª7146.724473.3D78, de 02 de outubro de 2015 (validade 30.09.2016).

1.2 Denominação da Mantida

- Nome: Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.
- Endereço: Avenida Universitária, nº 1105 – Bairro Universitário. CX. nº 3167. CEP – 88.806-000 – Criciúma - SC.
- Telefones: (48) 3431-2565. Fax: (48) 3431-2750. Site: <http://www.unesc.net>
- Base Legal: Estatuto registrado no 1º ofício de registro civil das pessoas naturais, títulos e documentos e de pessoas jurídicas - Cartório Almada Fernandes, registro n. 02678 em 25/04/2007, no livro A-00027, folha 171.
- Reconhecimento como Universidade: Resolução n. 35/97/CEE-SC, de 16/10/1997, e Parecer 133/97/CEE-SC, de 17/06/1997, publicados no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina n. 13.795, de 04/11/1997.
- Renovação de Credenciamento da UNESC por Avaliação Externa: Resolução n. 052/2010/CEE-SC, de 28 de setembro de 2010, e Parecer n. 187 do CEE-SC da Comissão de Educação Superior – CEDS, publicado no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina – Decreto n. 3.676 de dezembro de 2010, n. 18.981, página 05.

1.3 Missão Institucional

Educar, por meio do ensino, pesquisa e extensão, para promover a qualidade e a sustentabilidade do ambiente de vida.

1.4 Visão de Futuro

Ser reconhecida como uma Universidade Comunitária, de excelência na formação profissional e ética do cidadão, na produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, com compromisso socioambiental.

1.5 Princípios e Valores

Na gestão universitária, buscamos:

- Gestão democrática, participativa, transparente e descentralizada.
- Qualidade, coerência e eficácia nos processos e nas ações.
- Racionalidade na utilização dos recursos.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

- Valorização e capacitação dos profissionais.
- Justiça, equidade, harmonia e disciplina nas relações de trabalho.
- Compromisso socioambiental.
- Respeito à biodiversidade, à diversidade étnico-ideológico-cultural e aos valores humanos.

Nas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, primamos por:

- Excelência na formação integral do cidadão.
- Universalidade de campos de conhecimento.
- Flexibilidade de métodos e concepções pedagógicas.
- Equilíbrio nas dimensões acadêmicas.
- Inserção na comunidade.

Como profissionais, devemos:

- Ser comprometidos com a missão, princípios, valores e objetivos da Instituição.
- Tratar as pessoas com atenção, respeito, empatia e compreensão.
- Desempenhar as funções com ética, competência e responsabilidade.
- Fortalecer o trabalho em equipe.
- Ser comprometidos com a própria formação.

1.6 Dados gerais do curso

- Local de Funcionamento: *Campus* Criciúma
- Vagas Oferecidas Totais Anuais: 54 vagas anuais.
- A Resolução nº 13 de 2009, do Conselho Universitário, estabelece entrada anual para o Curso de Nutrição, mantendo 108 vagas anuais.
- Formas de Ingresso: O Curso de Nutrição segue as normativas da Instituição quanto às formas de ingresso de acadêmicos no curso, ou seja, vestibular, Sistema de Ingresso por Mérito (SIM), Minha Chance, Nossa Bolsa, incluindo as notas obtidas pelos candidatos no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), bem como, Reingresso, Ingresso com curso superior, Transferência Externa, Transferência Interna (Troca de Curso), PROUNI. O ingresso com curso superior é o ingresso de quem já possui formação superior e deseja realizar outro curso de Graduação, sem processo seletivo, para isso o aluno solicita na CENTAC o ingresso que é remetido à secretaria acadêmica que comunica o deferimento ou não conforme a disponibilidade de vagas no curso. O Sistema de Ingresso por Mérito (SIM) é uma forma de ingressar na Universidade e realizar o curso de Graduação que o aluno almeja, por meio da avaliação e aprovação do histórico escolar do estudante. O Programa Universidade para Todos (PROUNI) tem como finalidade conceder bolsas de estudo integrais para interessados em ingressar num curso superior. A UNESC faz parte desta rede.
- Período de Funcionamento: O turno de funcionamento do Curso de Nutrição noturno com estágios em período noturno ou diurno. O Curso de Nutrição, em sua origem, em 2004, funcionava em período

vespertino. Em 2011, a Resolução nº 07 do Conselho Universitário aprovou a alteração de turno de funcionamento do Curso, que, a partir do primeiro semestre de 2012, passou a ser ofertado somente em período noturno, com estágios em período noturno ou diurno.

- Modalidade do Curso: Presencial.
- Carga Horária Total do Curso: 3.200 horas.
- Tempo Mínimo e Máximo Integralização: A integralização do Curso de Nutrição ocorrerá no mínimo em 4 anos e no máximo em 16 semestres (8 anos).

2 ESTRUTURA DO CURSO

2.1 Coordenação

O curso de Nutrição da UNESC é coordenado pela professora Ma. Rita Suselaine Vieira Ribeiro, conforme Portaria da Reitoria nº 05 de 2015, Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal de Pelotas (UFPEL, 1987), especialista em Saúde Comunitária e Saúde Coletiva, Mestre em Ciência da Saúde (UNESC, 2009). Com experiência em Saúde Coletiva, Gestão de Políticas Públicas e Hospitalar, Segurança Alimentar e Nutricional. É Nutricionista Concursada da Secretaria Municipal de Saúde de Criciúma desde 1994.

No município de Criciúma implantou o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), o Programa Nacional de Suplementação de Ferro e o Serviço de Nutrição Clínica nos Distritos de Saúde, entre outros serviços. Juntamente com outras entidades organizou o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA- Criciúma) em 2003. É conselheira do COMSEA representante da Secretaria de Saúde, assumindo a cadeira de Secretária do COMSEA. Foi Delegada, representando o Extremo Sul Catarinense nas Conferências Nacional e Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional em 2004, 2007 e 2011. Sendo funcionária da Secretaria Municipal de Saúde planejou e implantou o Serviço de Nutrição no Hospital Infantil Santa Catarina, entre os anos de 2002 e 2006.

Em 2010 participou como representante dos profissionais de saúde de Santa Catarina na atualização da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Tem participado de vários movimentos da área de Alimentação e Nutrição chamados pelo Ministério da Saúde e do Desenvolvimento Social, como a discussão nacional sobre Educação Alimentar e Nutricional que culminou com o documento “Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas”, 2012, representou o município de Criciúma na adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), 2014.

Atua na docência superior desde 2002, iniciando como docente do Curso de Enfermagem e posteriormente no Curso de Nutrição. Com regime de trabalho na UNESC em tempo integral, destina 19 horas de carga semanal a Coordenação do curso de Nutrição. As demais horas são divididas entre as disciplinas de graduação, projetos de extensão e pesquisa, Grupo de Pesquisa e tutoria na Residência Multiprofissional em Saúde da Família/ Atenção Básica. Na UNESC é membro da Câmara de Administração e Finanças.

A coordenação adjunta do curso de Nutrição é exercida pelo professor Marco Antonio da Silva, Bacharel e Licenciado em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC (1992), Mestre em Ciências dos Alimentos (UFSC, 2001) e Doutor em Ciências da Saúde (UNESC, 2013). Atua na docência superior desde 2001 (UFSC, UNESC), atualmente é presidente do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Criciúma (COMSEA), e membro do Conselho Universitário (CONSU) e da Câmara de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão da UNESC. Regime de trabalho na UNESC em tempo integral.

A Coordenação do Curso de Nutrição está subordinada à Diretoria de Unidade Acadêmica da Saúde (UNASAU) e deve atender a todas as diretrizes jurídicas e pedagógicas estabelecidas pelo Colegiado da UNASAU, do qual faz parte.

São atribuições do Coordenador do Curso de Nutrição:

- Convocar e presidir as reuniões do Colegiado de Curso, zelando pela qualidade e produtividade das reuniões;
- Presidir as reuniões do NDE;
- Executar as decisões estabelecidas pelo Colegiado do Curso, bem como atender as normas emanadas dos órgãos superiores;
- Representar o curso junto aos órgãos colegiados de que participe, perante as autoridades e os órgãos da UNESC;
- Elaborar e propor à UNASAU o planejamento docente semestral, incluindo a solicitação de dispensa de docentes vinculados ao Curso e a abertura de processo seletivo para preenchimento de vagas para docentes;
- Propor à UNASAU a distribuição dos horários e disciplinas do curso e seus respectivos docentes; Coordenar, supervisionar e fiscalizar a execução e a avaliação do PPC, dos planos de ensino e das atividades programadas pelos docentes;
- Organizar e fiscalizar os planos individuais de trabalho do corpo docente, além de acompanhar e supervisionar o desempenho dos docentes;
- Propor alterações nas ementas das disciplinas/módulos e nos planos de ensino, em consonância com o NDE e o Colegiado do Curso;
- Acompanhar e avaliar a execução do currículo do curso, propondo medidas adequadas ao cumprimento do conteúdo programático e ao alcance dos objetivos propostos;
- Acompanhar, avaliar e propor alterações no currículo do curso;
- Orientar a matrícula, a transferência, o aproveitamento e a complementação de estudos, no âmbito do Curso, em articulação com a respectiva Secretaria Acadêmica;
- Acompanhar as atividades da Biblioteca em relação ao acervo e serviços; solicitando a renovação da bibliografia recomendada pelos docentes do curso;
- Propor, em articulação com a UNASAU, a realização de estudos e de formação continuada, objetivando a elevação contínua dos padrões de qualidade e produtividade do processo de ensino-aprendizagem;

- Encaminhar à Direção da UNASAU os pedidos de monitoria para o seu curso; de acordo com os respectivos editais;
- Propor a realização de programas de pesquisa, pós-graduação, extensão, capacitação docente e estudos especiais, à UNASAU;
- Elaborar e apresentar à UNASAU o Relatório Anual de Atividades do Curso;
- Contribuir para o aprimoramento do Projeto de Avaliação Institucional e operacionalizar, no âmbito de sua competência, as atividades da Avaliação do Desempenho Docente;
- Acompanhar as políticas de relacionamento institucional para com os egressos do curso;
- Colaborar, em articulação com a UNASAU, com medidas inerentes ao cumprimento das obrigações financeiras dos acadêmicos para com a Instituição;
- Prestar informações, esclarecimentos e orientações aos docentes e discentes, com relação às atividades administrativas e pedagógicas da Instituição e do curso;
- Requerer, em cada exercício orçamentário, os recursos laboratoriais necessários para o desempenho das atividades de ensino desenvolvidas no curso;
- Esclarecer aos acadêmicos os regulamentos Institucionais, bem como os procedimentos de requerimentos específicos;
- Encaminhar as propostas de alterações referentes às ementas, atividades complementares e demais encaminhamentos estabelecidos pelo Colegiado do Curso, para aprovação no Colegiado da UNASAU;
- Acompanhar as atividades de estágio, monografias e trabalhos de conclusão de curso, seguindo as normativas dos regulamentos respectivos;
- Encaminhar à UNASAU o número de vagas em disciplinas existentes no curso, para fins de definição do processo seletivo;
- Exercer outras atribuições decorrentes de sua competência ou atribuídas pela Diretoria da UNASAU ou Instâncias Superiores (Pró-Reitoras e Reitoria);
- Acompanhar avaliadores externos quando os mesmos estiverem em atividades oficiais no curso;
- Zelar pela correta aplicação dos recursos oriundos do orçamento descentralizado;
- Exercer todas as demais funções de coordenação das atividades que integram o curso.

2.2 Núcleo Docente Estruturante - NDE

O Núcleo Docente Estruturante para os cursos de graduação da UNESC foi regulamentado pela Resolução N. 08/2010/Câmara de Ensino de Graduação e alterada pela Resolução N. 14/2013/Câmara de Ensino de Graduação, seguindo orientações da Resolução N. 07/2010/CSA e Resolução CONAES N. 1 de 17/06/2010. Segundo a resolução o NDE é o órgão consultivo responsável pela concepção, implementação e atualização do Projeto Pedagógico dos Cursos de graduação da UNESC.

São atribuições do NDE: assessorar a coordenação do curso de graduação nos processos de criação, atualização, execução e avaliação do PPC de modo coparticipativo; desenvolver atividades de natureza acadêmica, necessárias à melhoria da qualidade do ensino; propor ações que articulem ensino, pesquisa e extensão; elaborar relatórios de atividades e encaminhá-los à respectiva Unidade Acadêmica; contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso e, zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação.

O NDE do Curso de Nutrição foi estabelecido coletivamente em reuniões de Colegiado do curso, regulamentado pela Portaria da Unidade Acadêmica da Saúde (UNASAU) nº 3 de 2010 e alterado pela Portaria nº 01 de 2016/UNASAU. Atendendo a Resolução nº 14/2013/Câmara de Ensino de Graduação, o período de vigência do mandato do NDE é de três anos, com possibilidade de recondução (Quadro 1).

Quadro 1: NDE: Docentes, Titulação, Formação Acadêmica, Regime de Trabalho e Tempo de Exercício da Docência no Curso de Nutrição da UNESC.

Docente	Titulação	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho	Tempo de exercício no curso
Paula Rosane Vieira Guimarães	Mestre	Nutricionista	Tempo Parcial	Ago/2007
Fabiane Maciel Fabris	Mestre	Nutricionista	Tempo Parcial	Fev/2007
Marco Antonio da Silva	Doutor	Nutricionista	Tempo Integral	Fev./2004
Maria Cristina Gonçalves de Souza	Mestre	Nutricionista	Tempo Parcial	Ago/2005
Rita Suselaine Vieira	Mestre	Nutricionista	Tempo Integral	Fev./2006

Fonte: Curso de Nutrição, 2016.

Atualmente, o NDE do curso de Nutrição se reúne quinzenalmente, com pautas elencadas previamente e outras de demanda imediata. As discussões mais recentes envolvem os resultados das avaliações institucionais internas desenvolvidas pela CPA / SEAI (Comissão Própria de Avaliação/Setor de Avaliação Institucional) e as externas, com base nos resultados do relatório do ENADE de 2013; as questões que envolvem o ENADE de 2016; o estudo de duas entradas anuais, concomitante à implantação de uma nova matriz, iniciando a partir do segundo semestre de 2017; a adequação do curso de Nutrição ao Núcleo Comum de Disciplinas e ao Núcleo de Saúde Coletiva da UNASAU; a expansão das atividades de pesquisa e extensão pelos docentes e acadêmicos do curso, concomitante ao aumento da produtividade científica; as questões envolvendo os estágios, TCCs e Atividades Complementares; e todas as questões que venham a contribuir para a excelência do ensino, pesquisa e extensão do curso.

2.3 Corpo docente

O docente do Curso de Nutrição deve estar comprometido com o projeto pedagógico manifestando sintonia com a proposta institucional, conhecer e ser capaz de aplicar as Diretrizes Curriculares do

Curso de Nutrição, o PPC do Curso de Nutrição da UNESC, assim como as Políticas de Ensino, de Pesquisa e de Extensão da UNESC.

O corpo docente do Curso de Nutrição é selecionado primeiramente dentre os docentes titulados da Instituição e, havendo necessidade, respeitando as demandas, especialidades do curso, realiza-se processo seletivo externo. Os docentes após contratados participam da Formação Continuada promovida pela instituição e pela UNASAU.

Os docentes do curso são profissionais habilitados ao exercício das atividades de ensino, pesquisa e extensão. Estes são contratados de acordo com a legislação trabalhista e selecionados a partir das disposições contidas no estatuto e regimento geral da IES e dos editais de processos seletivos de docentes. O docente enquadra-se em duas categorias na Instituição, Professor do quadro permanente ou Professor do quadro temporário.

Deseja-se que o docente além do domínio do conhecimento científico específico da área, tenha profunda competência pedagógica. Torna-se importante que a universidade crie e/ou intensifique programas de acompanhamento pedagógico e profissionalização docente, realizando encontros e estabelecendo formas de diálogo com os departamentos didáticos, no sentido de tentar superar a dicotomia entre formação técnica e formação pedagógica.

O processo de qualificação do corpo docente integra a construção conjunta entre docentes e discentes dos instrumentos de avaliação; a transformação da avaliação em instrumento de estímulo e aprendizado; a avaliação qualitativa de habilidades, postura e conhecimentos; a avaliação periódica dos conteúdos ministrados, bem como, do andamento do curso; as horas de qualificação em profissionalização docente e o estímulo à participação de congressos e atividades sobre educação e sua área específica de atuação.

No Curso de Nutrição, espera-se do docente, mais especificamente:

- a) Ter disposição para trabalhar numa perspectiva interdisciplinar, estando aberto a compartilhar conhecimentos e práticas com outros profissionais;
- b) Estar apto ao ensino em uma perspectiva humanista e generalista, estabelecendo a vinculação entre os conteúdos ministrados à realidade sociocultural, numa perspectiva local, regional e nacional;
- c) Estimular no discente uma postura crítica e reflexiva, fundamentada em princípios éticos e voltada para a compreensão do processo saúde-doença em suas redes de complexidade;
- d) Estar estimulado à produção de conhecimento, a partir da pesquisa e da extensão, e de sua socialização no meio acadêmico e nos diversos setores sociais da sociedade em geral;
- e) Facilitar e orientar o estudante na construção do aprendizado;
- f) Manter relação profissional, bem como com pacientes e público geral, pautado na ética, e na responsabilidade profissional e social;
- g) Cumprir suas obrigações trabalhistas;

- h) Atender ao Regimento e Estatuto Institucional;
- i) Atualizar-se permanentemente e apropriar-se de novas ferramentas que envolvam o processo ensino/aprendizagem;
- j) Trabalhar em equipe multi e interdisciplinar;
- l) Participar das atividades de planejamento estratégico do curso, UNASAU e Institucional;
- m) Zelar pelo patrimônio e nome da Instituição.

Cabendo ainda ao docente do Curso de Nutrição as competências:

- a) Facilitar e orientar o estudante na construção do aprendizado;
- b). Utilizar práticas pedagógicas que valorizem a atitude crítica e reflexiva pelo discente;
- c). Dominar conhecimentos teóricos, habilidades práticas e boa relação profissional entre paciente, docente e discente;
- d) Comunicar-se de modo eficiente, organizado, com pontualidade e cumprimento de sua carga horária;
- e). Atualizar-se permanentemente e analisar criticamente novas informações;
- f). Trabalhar em equipe multidisciplinar;
- g). Ter conhecimento do PPC do Curso, bem como saber aplicá-lo coerentemente na sua atividade didática;
- h) Participar das atividades de planejamento do ensino, como também de congressos e encontros científicos;

O quadro abaixo apresenta os docentes do curso de Nutrição, referentes ao segundo semestre de 2015.

Quadro 2: Corpo Docente do Curso de Nutrição.

Docente	Formação/Graduação	Titulação	Regime de trabalho	Data de Admissão
Alessandra Rosa Blauth	Educação Física	Especialista	Horista	01/08/2004
Âlessandra Ghisi Frassetto	Nutrição	Mestre	Horista	
Amanda Castro	Psicologia			
Antônio Augusto Schafer	Nutricionista	Pós Doutor	Tempo Integral	
Antônio Cleber Gonçalves Junior	Engenharia de Alimentos	Especialista	Parcial	01/09/2012
Bruno Luiz da Silva Pieri	Nutrição	Doutor	Horista	
Edla Luz	Enfermagem			
Eduarda Schultze	Biomedicina	Doutora	Tempo Integral	
Emílio Luiz Streck	Farmácia	Doutor	Tempo Integral	08/08/2003
Fabiane Maciel Fabris	Nutrição	Especialista	Parcial	21/02/2007
Fernanda de Oliveira Meller	Nutrição	Pós Doutora		
Franz Kafka Porto Domingos	Pedagogia	Mestre	Horista	03/08/2015

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

João Alberto Ramos Batanolli	História	Mestre	Integral	02/08/1988
Juliano Bitencourt Campos	História	Mestre	Horista	21/02/2011
Lara Canever	Nutrição	Doutora	Horista	
Marco Antonio da Silva	Nutrição	Doutor	Tempo Integral	25/02/2004
Maria Cristina Gonçalves de Souza	Nutrição	Mestre	Parcial	01/08/2005
Miquele Lazarin Padula	Engenharia de Alimentos	Mestre	Integral	17/02/2011
Paula Rosane Vieira Guimarães	Nutrição	Mestre	Parcial	06/08/2007
Rita Suselaine Vieira	Nutrição	Mestre	Integral	01/08/2005
Tamy Colonetti	Nutrição	Doutora	Integral	06/08/2018
Thais Fernandes Luciano	Nutrição	Doutora	Horista	08/08/2018
Tiago Moretti		Mestre	Parcial	

Fonte: Curso de Nutrição, 2019.

2.4 Equipe multidisciplinar

O Setor de Educação a Distância – SEaD, localizado no Bloco do Estudante, segundo piso, sala 9, na Unesc, constitui-se de uma equipe de profissionais técnico-pedagógicos que apoia as Coordenações dos Cursos com disciplinas a distância em cursos presenciais, totalmente a distância e híbridos. O atendimento ocorre nos períodos matutino, vespertino e noturno. Seu horário de funcionamento é das 08h às 12h e das 13h30 às 22h.

A coordenação de EaD e os demais integrantes da equipe possuem gabinetes de trabalho com equipamentos de informática e demais softwares e aplicativos necessários em salas climatizadas. A equipe do SEaD constitui-se por coordenação; assessoria pedagógica e administrativa; designers instrucionais; diagramadores; revisores na produção de materiais para EaD; produtores de audiovisuais, equipe de monitoria e atendimento à comunidade acadêmica e tutores.

À Coordenação do SEaD, juntamente com a equipe de assessoria pedagógica, cabe planejar e acompanhar as ações para a implementação das políticas de EAD, a analisar a expansão da EaD, acompanhar e dar suporte as atividades de monitoria e tutoria, aos estagiários que integram a equipe, aos assistentes de produção que envolvem revisão, design instrucional e diagramação, e todas as produções de materiais didáticos em formato de livro digital e os audiovisuais (videoaulas, audioaulas, screencast, entre outros).

Paralelo às atividades internas do setor, a coordenação participa das reuniões institucionais solicitadas e específicas com a Prograd, Planejamento Institucional, Departamento de Tecnologia da Informação (DTI), Setor de Pós-Graduação, Setor de Comunicação e demais coordenações de cursos, entre outros. Pontualmente, destacam-se as seguintes macro ações: Comissão de Atualização do PDI e Recredenciamento da EaD, focalizando as ações no projeto de expansão da EaD juntamente com a gestão institucional nas instâncias da Proacad e Proplan.

O Setor de Educação a Distância – SEaD possui em sua estrutura a Assessoria Pedagógica, que tem como principal função auxiliar os docentes que atuam nos cursos na modalidade a distância da UNESC, planejar e realizar reuniões e formações continuadas regularmente com os tutores e professores; dar apoio à Coordenação do Setor na elaboração de documentos que envolvam a Educação a Distância na UNESC, bem como discutir metodologias e modelos de EaD; orientar e acompanhar pedagogicamente o planejamento das disciplinas na modalidade a distância, participar do processo de seleção, recebimento, análise e supervisão dos materiais didáticos, elaborar contratos de produção de materiais didáticos; orientar e supervisionar os professores antes, durante e depois da gravação das aulas; revisar os cronogramas, as provas, as atividades e as

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

Trilhas de aprendizagem do AVA; atender os professores, tutores e coordenadores de curso no que diz respeito à resolução de problemas relacionados a EaD sempre que for necessário.

A assessoria administrativa é a responsável pela expansão e aditamento dos polos de apoio presencial na modalidade a distância. A monitoria do SEAD é responsável por todo atendimento técnico referente à plataforma virtual, sendo um canal de comunicação ativo entre docentes, discentes, equipe técnica, coordenação, assessoria pedagógica e demais instâncias acadêmicas que se fizerem necessárias. Além disso, a monitoria é responsável pela montagem das salas virtuais, postagem dos materiais didáticos, abertura/reabertura de atividades, ou seja, tudo que envolve o AVA. Este setor encaminha demandas aos responsáveis, atende online e presencial no SEAD.

A equipe de revisão é responsável por capacitar os autores dos materiais, bem como revisar textos, atividades e provas no que diz respeito à correção ortográfica e gramatical, bem como adequação à linguagem para disciplinas na modalidade a distância. AS revisoras preparam o texto para o projeto gráfico, com indicação da subordinação de títulos de forma padronizada.

A equipe de diagramação é responsável pela diagramação do material didático para disciplinas a distância, desenvolvimento do projeto editorial; diagramação dos livros e material de apoio; programação do e-book no ambiente virtual, criar, manter e controlar os relatórios estatísticos de acompanhamento de atividades de produção de material didático.

O produtor de audiovisual é o responsável pelas gravações e edições de materiais didáticos das aulas. Esse profissional trabalha colaborativamente com a equipe de revisão e assessoria pedagógica do Setor de Educação a Distância. São atribuições do produtor de audiovisual realizar a gravação e edição para o desenvolvimento dos materiais multimídias para as disciplinas a distância; efetuar o devido tratamento e edição das imagens e vídeo das aulas on-line desenvolvidas pelos professores; desenvolver atividade de captação, seleção e edição de áudio e vídeo em palestras, entrevistas, visitas técnicas, depoimentos, entre outros, solicitados pelo SEAD em atividades associadas à Unesc Virtual.

3 CONTEXTUALIZAÇÃO

3.1 A realidade social e os impactos sobre a educação: uma visão de mundo

Segundo o Marco Situacional (Projeto Pedagógico Institucional da UNESC), estamos vivendo um tempo de muitas turbulências, em que valores são confundidos, interesses pessoais são negociados e sobrepõem-se à necessidade do coletivo. Tal situação contribui para o aumento da violência, da ganância e da falta de humanidade. A sociedade está organizada de tal forma que não há estrutura adequada para a construção do cidadão consciente - crítico.

A educação é afetada por estes valores no sentido de contemplar a necessidade de aumento do índice de escolaridade e redução do analfabetismo, o que não prioriza a qualidade do processo.

Neste aspecto verifica-se que os objetivos de resgate da cidadania e melhoria da qualidade de vida não são alcançados. A educação deve ser direito de todos os cidadãos. Para que seja possível modificar a realidade da sociedade no âmbito regional, é necessário que estas questões sejam discutidas no meio acadêmico.

Não é a sociedade que deve transformar a educação e sim, a educação deve buscar atingir o objetivo de transformar a sociedade melhorando a qualidade de vida de seus cidadãos.

Freire (2001), afirma que a transformação da realidade social ocorre quando o processo de educação torna-se mais democrático, menos elitista e menos discriminatório, sem isentar o Estado de sua obrigatoriedade neste processo.

Percebe-se a partir da afirmação que quando cada um dos agentes assume o papel de discutir a educação como meio de transformação social, é possível sonhar com uma realidade mais justa onde todos tem a oportunidade de se desenvolver e participar ativamente do processo de desenvolvimento da sociedade.

3.2 A função da instituição de ensino no contexto da realidade social

O modelo de formação universitária prevalecente na imensa maioria dos países ocidentais durante o século XX está se modificando, e dentre as tantas razões para isso, identifica-se o ritmo e a intensidade das mudanças no universo do trabalho, a evolução do conhecimento em todas as áreas, a transformação da ciência e do saber em força produtiva, o surgimento contínuo de novas especialidades e a demanda permanente de novos tipos de profissionais, marcadas pela flexibilidade e pela interdisciplinaridade em níveis até a pouco tempo inimaginável.

O século XXI é considerado por alguns sociólogos como o século do conhecimento. Nessa perspectiva também é afirmado que a educação ocupará um papel de destaque e os educadores se verão na busca dos caminhos a serem seguidos e do modelo de educação que deverá ser desenvolvido nesse novo século.

As transformações ocorridas perpassam diferentes áreas do conhecimento tais como a Economia, o Direito, a Sociologia e a Psicologia, a Filosofia, as ciências exatas e também as ciências da saúde. As relações entre as populações nos diferentes lugares do planeta têm se modificado de modo significativo, sendo possíveis processos de comunicação nunca antes pensados. Analisando estas mudanças sobre o papel da universidade constata-se que a segunda metade do século XX foi marcante, sobretudo no que se refere ao ensino superior, que teve um amplo crescimento, embora desordenado. Este cenário inspira questionamentos tais como: Qual o futuro do ensino superior? Qual o futuro da docência no ensino superior?

Estes questionamentos tornam-se condutor da promoção de rupturas em muitas atitudes com quebra de paradigmas e busca de novos cenários que incorporem as transformações assinaladas e abra para possibilidades de tantas outras mudanças que ainda estão por vir e que terão reflexos no ensino superior.

Qual o cenário da docência contemporânea? E, o que são as instituições de ensino, senão seus educadores? Os agentes de socialização do conhecimento que promovem a reflexão sobre diversos aspectos a partir de situações complexas devem agir, na concepção de Paulo Freire, dentro de um modelo de educação progressista. Freire (2001) afirma que o educador progressista, é aquele que ao decidir, assume riscos e está sujeito a críticas que retificam e ratificam a sua prática e que, por meio da experimentação, constrói-se e desconstrói-se fazendo aos poucos na prática social da qual se torna parte. Este educador assume o compromisso de jamais mentir, sendo leal a radical vocação do ser humano para a autonomia.

O novo milênio assiste ao início de uma profunda transformação na instituição universidade, com evidências perceptíveis em diversas áreas dentre as quais se destaca a relação professor aluno que deixa de ser uma relação de poder e autoridade para uma maior abertura ao diálogo e com isso, maior rapidez na difusão dos saberes e das novas descobertas. É evidente a expansão do ensino superior, uma vez que nos últimos 15 anos o número de estudantes quase triplicou, no entanto, é significativa a diferença entre os países em desenvolvimento, os desenvolvidos e os menos desenvolvidos, ocasionando uma continuidade de desequilíbrio. Regiões como a América Latina registram taxas apenas um pouco melhores no índice bruto de escolarização superior.

A universidade deve ser reconhecida como uma instituição que desempenha importantes papéis para o desenvolvimento humano, regional e sustentável na sociedade contemporânea. Ela tem a missão não apenas de possibilitar aos alunos a obtenção de um diploma, um emprego e remuneração satisfatória, mas principalmente deve ser capaz de produzir novos conhecimentos e aplicá-los à realidade social, considerando a necessidade de ser acessível a toda a sociedade, em todos os níveis sociais para que haja inclusão social, exercendo tanto uma função social quanto política. Além disso, a universidade deve ser capaz de retribuir o investimento que recebe da comunidade, desenvolvendo estudos, pesquisas e extensão compatíveis com as reais necessidades da população em benefício comum, ou seja, ela deve contribuir para solucionar os atuais problemas da sociedade.

Outra função da universidade é auxiliar os alunos para que eles tenham uma opinião crítica e reflexiva diante da realidade social para que haja um avanço científico, tecnológico e cultural. Por fim, a universidade tem como função o dever de estar comprometida com a construção de uma sociedade mais justa e igualitária. Neste contexto, percebe-se a importância da Educação para a mudança da sociedade visto que a partir do conhecimento, torna-se possível construir um mundo mais humano e justo para todos. E coerente com esta visão, a UNESC, na sua trajetória de 46 anos e, mais especificamente, nestes quinze anos de existência como Universidade, vem apresentando um crescimento considerável, tanto do ponto de vista acadêmico como político, assumindo a cada dia seu papel social de debater temas significativos, especialmente por sua abrangência regional, propondo ações concretas com o objetivo de melhorar a qualidade de vida da população de sua área de inserção.

3.3 A formação de profissionais

A UNESC apresenta comprometimento significativo com a formação profissional dos acadêmicos de graduação, tendo como referência o Projeto Pedagógico Institucional, onde consta que a formação profissional nos cursos de graduação da UNESC implica na apropriação dos conteúdos e habilidades mínimas referentes ao exercício da profissão, articulação dos conhecimentos com as demandas cotidianas da vida

profissional e a capacidade de responder com competência, responsabilidade e ética aos desafios inerentes à prática da profissão.

Estes são também os pressupostos assumidos pelo Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição na medida em que se apoia na articulação entre teoria e prática a partir da leitura da realidade para a construção das habilidades, atitudes e conhecimentos requeridos para a excelência na formação profissional.

A matriz curricular está comprometida com a formação profissional dos acadêmicos de graduação dentro e fora dos muros da universidade. Todo ano letivo são oferecidas jornadas acadêmicas como a Jornada de Nutrição, o Workshop de Educação Nutricional, o Simpósio da Unidade Acadêmica da Saúde (UNASAU), as aulas inaugurais da UNASAU, o Seminário Municipal do COMSEA, além dos diversos eventos e formações disponibilizadas pela Instituição, como a Semana de Ciência e Tecnologia, os Seminários dos Programas Stricto Sensu, a Escola de Inverno em Saúde Coletiva, as parcerias com a Residência Multiprofissional em Saúde da Família, a Escola de Inverno de Neurociência, Fisiopatologia e Fisiologia do exercício, em parceria com o PPGCS, o Viver-SUS UNESC e os eventos com a participação do Conselho Regional de Nutricionistas, dentre outros.

Na UNESC, conforme as Políticas de Ensino, o ensino representa um processo pedagógico interativo e intencional, no qual professores e alunos devem corresponsabilizar-se com as questões do processo de ensino e da aprendizagem, bem como com os valores humanos essenciais como o respeito, à solidariedade e a ética. Para atingir essa finalidade o ensino na graduação deve buscar a formação de profissionais com competência técnica capaz de ampliar o conhecimento acumulado e de construir novos conhecimentos por meio do ensino, da pesquisa e da extensão.

Nesta perspectiva, o Estatuto da UNESC aponta no artigo 6º, que o ensino deve pautar-se nos seguintes princípios:

- “II. Flexibilização de métodos e concepções pedagógicas;*
- VIII. Equilíbrio nas dimensões acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão;*
- XII. Respeito à diversidade étnica-ideológica-cultural;*
- XVI. Valorização dos profissionais da UNESC. ”*

4 JUSTIFICATIVA DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO

A formação do Nutricionista, no Brasil, iniciou no final da década de 1930 e durante a década de 1940, com a criação de cursos de formação técnica visando suprir a necessidade de profissionais com formação em nutrição humana que atendessem à demanda médica na orientação e prescrição dietética e na chefia dos serviços dietéticos hospitalares, bem como por incentivo governamental, no período Vargas, na formação de técnicos capacitados a administrar os restaurantes populares do Serviço de Alimentação da Previdência Social.

A partir de 1952, na tendência das discussões da comunidade Latino-Americana em formar profissional nutricionista de nível universitário, inicia-se o movimento para o reconhecimento e formação universitária dos cursos de Nutrição. Somente em outubro de 1962, através do Parecer 265, do então Conselho Nacional de Educação, foram reconhecidos os primeiros cursos de Nutrição de nível superior e se estabeleceu o primeiro currículo mínimo. A profissão foi regulamentada em 1967, pela Lei n. 2576, revogada em 1991 pela Lei n 8.234, que regulamenta a profissão de Nutricionista.

Desde os anos de 1970, houve um lento aumento da oferta de Cursos de Nutrição no país, que se acentuou a partir da década de 2000. Dados históricos mostram que em 1991, 41 Instituições de Ensino Superior (IES) ofereciam 2.653 vagas; em 2001, eram 113 IES com oferta de 11.478 vagas. Em 2011 o número de IES ofertando graduação em Nutrição era de 316, com 49.748 vagas. Em outubro de 2015, o MEC possuía cadastrados 481 cursos de graduação em Nutrição, com cerca de 60.000 vagas anuais autorizadas. Em Santa Catarina, até 2003, havia 02 cursos de Nutrição registrados no MEC. Atualmente, 15 cursos de Nutrição estão em atividades, com oferta regular de vagas.

Esses dados ressaltam a expansão da profissão, que tem contribuído na mudança do cenário das práticas alimentares e da Segurança Alimentar no país.

No início de década de 2000, a UNESC, preocupada em expandir o seu quadro de cursos de graduação, que viessem a atender a demanda regional e que contribuíssem de forma marcadamente positiva no meio aonde se inserissem, elencou novos cursos a serem ofertados nos anos decorrentes, dentre eles e curso de Nutrição.

A carência de cursos de graduação em Nutrição no sul catarinense, a expansão de empresas alimentícias, particularmente cozinhas industriais, e a necessidade de profissionais da área de nutrição clínica e da saúde coletiva na região carbonífera, motivou a Instituição, em 2003, a investir no Curso de Graduação de Nutrição.

Criciúma é um município localizado na mesorregião do Sul Catarinense, contendo aproximadamente 210.000 habitantes e sendo a principal cidade da Região Carbonífera participante de AMREC (Associação dos Municípios da Região Carbonífera do Sul de Santa Catarina – municípios filiados: Criciúma, Cocal do Sul, Balneário Rincão, Forquilha, Içara, Lauro Müller, Nova Veneza, Orleans, Siderópolis, Treviso e Urussanga).

A UNESC oferta o único curso de Nutrição da região da AMREC e AMESC (Associação dos Municípios do Extremo Sul Catarinense), que somam 26 municípios e mais de 1.000.000 habitantes.

A procura pelo curso tem superado a oferta de vagas, e, tendo em vista a importância da alimentação para a saúde humana e do impacto do profissional Nutricionista em todas as dimensões que envolvem a alimentação e a nutrição, a UNESC tem contribuído significativamente para que a região da AMREC

e AMESC tenha este profissional, altamente qualificado, em seu cenário mercadológico, mas principalmente no cenário social vigente.

4.1 Demanda de profissionais

Segundo dados da Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAM, 2016), em 2015 haviam 81.745 Nutricionistas no país, inseridos no cenário profissional, político e científico. Crescimento expressivo, quando comparado com os números de 2009, cerca de 60.500 Nutricionistas registrados nos Conselhos (VASCOCELOS e CALADO, 2009). Atualmente, em Santa Catarina, 4.253 profissionais estão cadastrados no Conselho Regional de Nutricionistas – 10ª Região.

Na região de Criciúma (extremo sul catarinense), a presença do curso de Nutrição da UNESC mudou o cenário mercadológico e social envolvendo a alimentação e nutrição. Com 492 egressos, lançados no mercado de trabalho, os Nutricionistas da UNESC assumiram importantes funções na região, em todos os setores de atuação profissional: hospitais, Secretarias de Saúde, NASF, Alimentação Escolar, Indústria de alimentos, cozinhas industriais e restaurantes comerciais, empresas de alimentos especiais, além de consultórios, clubes e academias desportivas e instituições de ensino.

Os Nutricionistas, egressos e docentes da Instituição, têm contribuído para as discussões que norteiam a segurança alimentar e o direito humano à alimentação saudável na região. Por exemplo, oito cadeiras do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional – COMSEA, de Criciúma, são de egressos do curso. Esses profissionais também atuam nos movimentos sociais relacionados à agricultura familiar, permacultura e produção orgânica, movimentos estes envolvendo órgãos governamentais e não governamentais, associações e cooperativas de produtores rurais.

Enfim, o Nutricionista egresso da UNESC tem contribuído marcadamente para a expansão do campo de atuação profissional na macrorregião de Criciúma e fora dela, bem como para a melhoria da qualidade de vida de sua população.

4.2 Previsão para a revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição é uma construção coletiva, envolvendo coordenação de curso, NDE, colegiado, UNASAU e representações externas. É o documento norteador do processo de ensino-aprendizagem e de todas as questões que envolvem a formação de acadêmicos e docentes do curso.

Por ser uma construção coletiva de todos os envolvidos (gestores, discentes, docentes, funcionários e representantes da comunidade local), o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UNESC tem efeito mobilizador nos seus participantes, gerando compromissos e responsabilidades educativas. Contém os

princípios que norteiam a autonomia do Curso, com base em ações compartilhadas e na busca de alternativas para inovar o cotidiano universitário. O PPC exige o repensar constante do Curso, visando a construção de sua identidade e integração no cenário social em que atua. Desta forma, o PPC não é um produto pronto e acabado, linear e estático, mas uma construção dinâmica, reflexiva acerca das concepções e das finalidades da educação, sua relação com a sociedade, sobre o homem a ser formado, a cidadania e a consciência crítica.

A importância política do PPC de Nutrição centra-se na possibilidade de uma maior integração dos componentes curriculares, na integração entre docentes e discentes, e destes com a comunidade. Desta forma, o PPC não é apenas uma obrigação legal, mas uma conquista que reflete seu poder de organização na construção de uma formação tecnicamente qualificada, autônoma - no estímulo à busca do conhecimento e superação, e crítica - para a formação de um Nutricionista consciente da importância de seu papel na sociedade.

O Curso de Nutrição recebe suporte da Coordenação da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, em seus quatro eixos: gestão, ensino, extensão e pesquisa, que apoia as ações desenvolvidas no curso, integrando-as aos outros cursos da Instituição. A coordenação da UNASAU, dentro de suas atribuições, estimula e promove a constante reflexão sobre o Projeto Pedagógico do Curso, assim como de todos os cursos da área da saúde, o que incentiva a interdisciplinaridade e a integralidade entre ensino-pesquisa-extensão.

Por meio de reuniões ordinárias e extraordinária, o corpo docente, juntamente com o NDE e os acadêmicos, realizam avaliação permanente do processo pedagógico e tomada de decisões quanto à encaminhamentos futuros em face dos resultados alcançados. Esse modo de organização dá ao curso uma característica de gestão cooperativa e co-participativa através da qual se organizam as decisões e os procedimentos de gestão do curso, sempre em consonância com as políticas de graduação da UNESC. Além das reuniões de colegiado e NDE, a Coordenação do Curso de Nutrição estabelece uma rotina de atendimento e acompanhamento contínuo ao acadêmico, docente e comunidade, em reuniões periódicas ou em livre demanda.

Cabe ao Colegiado do curso e ao NDE planejar contribuir e organizar ações para a implantação, desenvolvimento e avaliação curricular, bem como, sistematizar resultados e propor novos encaminhamentos para o aperfeiçoamento do PPC. Com estas informações, o PPC é constantemente reavaliado.

O PPC da Matriz 1 Noturna está na segunda revisão, com atualização em 2014, 2015 e a presente versão. Por não haver mudanças estruturais e conceituais ao longo da implantação da Matriz 1 Noturna, que teve sua integralidade no segundo semestre de 2015, as alterações referem-se às questões de processos pedagógicos do ensino-aprendizagem, processos avaliativos, dinâmicas de estágios obrigatórios e não obrigatórios, novos cenários da prática profissional e da inserção do egresso Nutricionista nestes cenários de práticas, e do estímulo a autonomia da aprendizagem frente aos conhecimentos científicos vigentes.

Atualmente, as discussões do Curso de Nutrição, com relação à matriz curricular, centram-se na construção de uma nova matriz (Matriz 2 Noturna), tendo como eixo vertical a Segurança Alimentar, e, consequentemente, a construção de um PPC que de suporte as alterações a serem implantadas.

Como meta, o NDE se propõe a reavaliar o PPC em sua integralidade a cada dois anos.

5 PRINCÍPIOS NORTEADORES DO CURRÍCULO

5.1 Princípios filosóficos

No início de 2000, com as novas reflexões realizadas sobre a missão institucional, elaborou-se o PPI da UNESC, no qual foram explícitos os valores, princípios filosóficos, políticos e metodológicos norteadores das ações a serem desenvolvidas, de forma a dar consistência e significado à sua atuação junto à sociedade. Nas Políticas de Ensino da UNESC, estão expressos o comprometimento com as orientações das Diretrizes Curriculares Nacionais, relativas aos princípios que norteiam a organização dos currículos dos cursos de graduação, que são:

- Flexibilização: sistema integrado e flexível, articulado ao ensino, pesquisa e extensão, permitindo trajetórias e liberdade de escolha aos envolvidos no processo.
- Contextualização: processo de articulação, diálogo e reflexão entre teoria e prática, incluindo a valorização do conhecimento extra escolar do aluno (práticas sociais e mundo do trabalho).
- Competência: capacidade do docente e do discente de acionar recursos cognitivos, visando resolver situações complexas.
- Problemática: processo pedagógico desenvolvido por meio de situações problema, com vistas à elaboração de conhecimentos complexos.
- Interdisciplinaridade: processo de intercomunicação entre os saberes e práticas necessários à compreensão da realidade ou objeto de estudo, sustentando-se na análise crítica e na problematização da realidade.

Os princípios expostos acima direcionaram a construção da Matriz Curricular nº 1 Noturna, objetivando a formação de um profissional tecnicamente qualificado, atento aos movimentos sociais vigentes, com perfil humanista, e se entendendo como uma peça importante na catalisação das transformações necessárias para uma sociedade mais solidária, equilibrada e sustentável. Neste contexto, todas as questões decorrentes do direito humano a uma alimentação saudável e dos princípios da Segurança Alimentar permeiam a organização curricular do curso.

A indissociabilidade entre o ensino, a extensão e pesquisa, o compromisso em formar profissionais para atuar plenamente no Sistema Único de Saúde, e o estímulo à inovação tecnológica, incluindo aqui as tecnologias sociais, nortearam a construção de um currículo que insere o acadêmico, desde as primeiras fases, no ambiente social extra universitário, seja pelo entendimento e vivência da atuação do Nutricionista na atenção básica à saúde e nos serviços especializados, na participação ativa em conselhos municipais, como o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e no Conselho Municipal de Saúde, nas visitas e atividades

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

envolvendo empresas alimentícias, agricultura familiar e o empreendedorismo sustentável e solidário, seja na participação em Grupos de Pesquisa da Instituição, e nos diversos projetos de extensão universitária e de iniciação científica.

Por outro lado, o docente do curso de Nutrição deve atender o Regimento Universitário e o PPI, estar em constante atualização profissional e pedagógica e ser comprometido com a formação tecnicamente qualificada, ética e humanista dos acadêmicos do curso.

Enfim, o curso de Nutrição da UNESC contribui plenamente com a Missão Institucional: Educar, por meio do ensino, pesquisa e extensão, para promover a qualidade e a sustentabilidade do ambiente de vida.

5.2 Princípios metodológicos

A UNESC compreende o currículo como um processo dinâmico resultante de interações diversas, estabelecida por meio de ações didáticas com interfaces políticas, administrativas e econômicas. As Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação direcionam a reflexão para a reestruturação curricular. A formação de profissionais exige que estes possuam habilidades e competências de modo que estes possam se refletir em atividades de cunho individual e/ou coletivo.

A reflexão sobre a reforma curricular pressupõe uma ampla discussão da organização de práticas que envolvem a educação e o seu processo. Por outro lado, a atualização curricular, além de atender as diretrizes curriculares, deve também direcionar a formação do acadêmico para as necessidades locais e regionais. Todo este movimento se reflete nas análises do colegiado do curso, direcionando as proposições das alterações curriculares.

Os cursos da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde possuem matrizes curriculares articuladas com as políticas de ensino Institucional, priorizando a flexibilização do conhecimento, a contextualização entre a teoria e prática e a valorização dos conhecimentos e experiências decorrentes das atividades no cenário de práticas.

Os conteúdos das disciplinas eletivas, optativas e a prática dos estágios são organizados com complexidade crescente, integradas em eixos horizontais (intrafase) e verticais (interfase), permitindo ao acadêmico a apreensão do conhecimento gradativo e o desenvolvimento das habilidades e competências necessárias ao longo de sua formação.

A integração entre as diversas matrizes curriculares dos cursos da Área da Saúde, e a interdisciplinaridade, que deve permear a formação acadêmica, no mutuo respeito e compreensão às diversas profissões, bem como da visão do homem integral, é oportunizada por estratégias que incluem as ACs (Atividades Complementares), o Núcleo Comum de Disciplinas (NCD - Portaria 08/2012 COLEGIADO UNASAU), os eventos

científicos integrados, os projetos extensionistas e as diversas ações, programas e projetos comunitários promovidos pela UNASAU.

Com relação às atividades complementares, previstas nas Diretrizes Curriculares dos cursos da área da saúde, a Instituição disponibiliza anualmente editais para submissão de projetos de Pesquisa e Extensão para os alunos da graduação, além de ações específicas, de cunho voluntário ou comunitário. Ao longo do ano letivo, para todos os cursos, são oferecidas jornadas e semanas acadêmicas, simpósios, seminários, a Escola de Inverno (Neurociência, Fisiopatologia e Fisiologia do Exercício), Cursos de Verão, e outros eventos com a participação dos Conselhos Regionais e Federais de cada profissão.

Especificamente, a proposta curricular do Curso de Nutrição da UNESC baseia-se no Marco Referencial da Instituição, na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, nas Diretrizes de Ensino, Extensão e Pesquisa estabelecidas pela Unidade Acadêmica da Saúde - UNASAU, nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição e na legislação do Conselho Federal de Nutricionistas.

O Curso de Nutrição da UNESC tem como proposta trabalhar todas as dimensões do conhecimento que envolve a alimentação e a nutrição humana, em sintonia com os princípios educacionais da Universidade, tendo como diferencial a construção do conhecimento teórico articulado com a prática e contextualizado com a sociedade, contemplando, além das disciplinas básicas e profissionais, o estímulo ao estudo independente, com objetivo de qualificar a atuação do futuro profissional, diminuindo o hiato entre teoria e prática, bem como estimulando ações que possam atender a missão da UNESC, que é a de Educar, por meio do ensino, pesquisa e extensão, para promover a qualidade e a sustentabilidade do ambiente de vida.

O Curso de Nutrição tem a proposta de atuar de forma integrada com outros cursos da UNESC, praticando o ensino, pesquisa e extensão e, pela sua proposta pedagógica, intenta inserir na execução curricular os quatro pilares da educação propostas por Jacques Delors no relatório para UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI: “aprender a conhecer: aprender a fazer; aprender a viver junto; aprender a viver com os outros para aprender a ser”. Assim, o nutricionista formado pela UNESC será um profissional que, além do desempenho técnico-profissional, estará seriamente empenhado em tornar o mundo mais ético e solidário.

A formação do acadêmico é alicerçada no desenvolvimento de competências e habilidades que levam à reflexão e compreensão da realidade social, política, cultural, ambiental e econômica do seu meio, visando um egresso crítico e justo: no gerenciamento; na análise de dados; na tomada de decisões e solução de problemas; na comunicação oral e escrita; na construção do conhecimento e desenvolvimento profissional e na interação social.

Os profissionais, professores do curso, devem apresentar todos os valores a serem desenvolvidos nos alunos (ética; conhecimento técnico e humanista; estarem atualizados e contextualizados, estimulando à reflexão; aptos a todas as atividades acadêmicas – ensino, pesquisa, extensão / trans, multi e

interdisciplinaridade; permitir ao aluno a vivência da práxis, etc.). Para isso, a instituição conta com programas de capacitação e qualificação profissional, autoavaliações e atividades de integração (gestores, professores, acadêmicos, funcionários, comunidade) visando o desenvolvimento humano e técnico-profissional e docente.

Além do exposto, ao acadêmico de Nutrição, inserido na Instituição e na comunidade, é permitido a vivência da democracia plena (fóruns, colegiados, eleições diretas, etc.), de poder estudar em uma Universidade Comunitária, com ótima infraestrutura (laboratórios, sala de aula, biblioteca, recursos audiovisuais, etc.) e inúmeras possibilidades de aprendizado (estágios, pós-graduações *stricto* e *lato sensu*) e lazer.

Ao mesmo tempo em que o aluno pode e é estimulado a participar da vida acadêmica, também, suas responsabilidades enquanto cidadão e estudante se inserem no processo de sua educação e formação de um profissional-cidadão consciente.

Para acesso às salas de aula, laboratórios, clínicas e demais dependências, a Instituição disponibiliza infraestrutura apropriada ao portador de necessidades especiais, como elevadores e rampas, como um dos pilares da Educação Inclusiva.

Semestralmente, são ofertados aos docentes e acadêmicos, cursos ou disciplina de Libras, proporcionando o conhecimento dos sinais específicos com o intuito de integrar a comunicação entre ouvintes e surdos, propiciando a inclusão dos surdos no ensino regular. Quando necessário, as provas e material didático são disponibilizadas em Braille (em parceria com a Fundação Noviwill). As avaliações em Braille, se for o caso, são aplicadas através de programa de computador instalado na biblioteca universitária.

Estimulando ações que visem a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, a Unidade Acadêmica da Saúde disponibiliza editais com fomento para a pesquisa e extensão, com horas para docentes e bolsas para acadêmicos. Além dos editais internos, a Instituição divulga e incentiva seus docentes e acadêmicos a participar de editais externos, públicos ou privados (PIC, PIBIC, FUNDES).

A UNASAU também oferece anualmente o Programa de Aceleração do Conhecimento em Ciências da Saúde (PACCS), a Escola de Inverno e a Escola de Neurociência. Estes programas visam à integração entre o programa de Pós-graduação *Stricto Sensu* em Ciências da Saúde (PPGCS) e os cursos de graduação. Os conteúdos são ministrados em módulos por mestrands e doutorands visando à socialização dos conhecimentos gerados nos laboratórios de pesquisa da UNESC, a utilização de artigos científicos como fonte de conhecimentos e a aplicação dos conhecimentos básicos na área da saúde.

Além dos laboratórios de ensino, a UNASAU possui seis laboratórios de pesquisa integrados ao Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde/PPGCS (Laboratório de Neurociências, laboratório de Epidemiologia, laboratório de Mutagenese, laboratório de Fisiopatologia Experimental, laboratório de Bioquímica do exercício e laboratório de Lazicon). Nestes laboratórios são desenvolvidos projetos de pesquisa com ampla participação de acadêmicos bolsistas ou voluntários.

O acadêmico de graduação pode também participar dos seminários do PPGCS, que ocorrem semanalmente. São seis seminários semanais com duração de uma hora cada.

O Curso de Nutrição se insere neste contexto, com participação ativa de acadêmicos de todas as fases, seja na pesquisa como na extensão.

Na Formação Continuada de Docentes, valorizando o professor e reconhecendo a necessidade de seu constante aperfeiçoamento pedagógico, a UNASAU desenvolve semestralmente cursos e palestras como parte da Formação Continuada dos Docentes. Além da formação continuada da UNASAU, a Instituição disponibiliza outros momentos de aperfeiçoamento didático-pedagógico e metodológico ao longo dos semestres

6 OBJETIVOS DO CURSO

6.1 Objetivos Gerais

Formar Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas de conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para promoção, manutenção e recuperação da saúde e para prevenção e tratamento de doenças em indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautada em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

6.2 Objetivos específicos

- Formar profissional generalista, humanista e tecnicamente qualificado.
- Capacitar para o entendimento do ser humano, em todas as dimensões que envolvam o alimento, a alimentação e a nutrição.
- Capacitar para a atuação científica e análise crítica do alimento, da alimentação e da nutrição humana.
- Desenvolver habilidades para atuar nos diversos níveis da comunidade, de forma inter, tran e multidisciplinar e profissional.
- Desenvolver habilidades de educador e promotor da saúde na comunidade.
- Desenvolver habilidades para avaliação e diagnóstico nutricional e implementar a terapêutica nutricional.
- Desenvolver habilidades para o gerenciamento de Unidades Produtoras de Alimentos e Refeições e de Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Desenvolver habilidades para o gerenciamento, desenvolvimento e implantação de programas e projetos de alimentação e nutrição.
- Desenvolver habilidades para a implementação de pesquisas na área do alimento, da alimentação e da nutrição.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

- Capacitar para a atuação plena e inovadora no SUS.
- Capacitar para atuação em todas as áreas de atuação do Nutricionista.
- Capacitar para atuação crítica nas áreas emergentes da profissão.

7 PERFIL DO EGRESSO

Profissional comprometido com a sua formação, crítico, ético, comunicativo, consciente em relação a sua escolha profissional. O egresso idealizado é interessado, participativo, compromissado com suas responsabilidades profissionais e sociais, engajado em atividades que permitam o seu desenvolvimento intelectual e humano.

Ao longo de sua formação, o futuro egresso do Curso de Nutrição da UNESC deve, e é constantemente estimulado, a desenvolver as competências e habilidades, gerais e específicas, requeridos para o exercício da profissão.

Competências e habilidades gerais:

- I. Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve 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 devem 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 deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;
- III. Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem 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 eleitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

- IV. Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem 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: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde; e
- VI. Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem 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.

Competências e habilidades específicas:

- I. aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- II. contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- III. desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- IV. atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- V. atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- VI. atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- VII. avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- VIII. planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- IX. realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

- X. atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- XI. XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- XII. desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- XIII. atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- XIV. exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- XV. desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- XVI. integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- XVII. investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

As habilidades e competências supracitadas devem nortear a formação do Nutricionista para a atenção às necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS), e assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento. Neste sentido, o Nutricionista egresso da UNESC deve ter os conhecimentos, habilidades e atitudes para a competência em:

- I. Promover estilos de vida saudáveis, conciliando as necessidades tanto dos seus clientes/pacientes quanto às de sua comunidade, atuando como agente de transformação social;
- II. Usar adequadamente novas tecnologias, tanto de informação e comunicação, quanto de ponta para a prática profissional;
- III. Atuar nos diferentes cenários da prática profissional considerando os pressupostos dos modelos clínico e epidemiológico;
- IV. Identificar as necessidades individuais e coletivas de saúde da população, seus condicionantes e determinantes;
- V. Intervir no processo de saúde-doença, responsabilizando-se pela qualidade da assistência nutricional em seus diferentes níveis de atenção à saúde, com ações de promoção, prevenção, proteção e reabilitação à saúde, na perspectiva da integralidade da assistência;
- VI. Prestar serviços de Nutrição compatíveis com as diferentes necessidades apresentadas pelo indivíduo, pela família e pelos diferentes grupos da comunidade;
- VII. Compatibilizar-se com as características profissionais da equipe de saúde às diferentes demandas dos usuários;

- VIII. Integrar as ações de Nutrição às ações multiprofissionais; gerenciar o processo do serviço de Nutrição com princípios de Ética e de Bioética, com resolutividade tanto em nível individual como coletivo em todos os âmbitos de atuação profissional;
- IX. Planejar, implementar e participar dos programas de formação e qualificação contínua dos serviços de Nutrição e de saúde;
- X. Planejar e implementar programas de educação e promoção à saúde, dentro do contexto da Nutrição, considerando a especificidade dos diferentes grupos sociais e dos distintos processos de vida, saúde, trabalho e adoecimento;
- XI. Desenvolver, participar e aplicar pesquisas e/ou outras formas de produção de conhecimento que objetivem a qualificação da prática profissional;
- XII. Respeitar o código ético, os valores políticos e os atos normativos da profissão;
- XIII. Inserir-se na dinâmica de trabalho institucional, reconhecendo-se como agente desse processo;
- XIV. Utilizar os instrumentos que garantam a qualidade do serviço de Nutrição e da assistência à saúde;
- XV. Participar da composição das estruturas consultivas e deliberativas do sistema de saúde;
- XVI. Reconhecer o papel social do Nutricionista nas atividades de política e planejamento em saúde.

8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

8.1 Estrutura Curricular

O curso de Nutrição compreende o currículo como um processo dinâmico resultante de interações diversas, estabelecido por meio de ações didático-pedagógicas com interfaces políticas e sociais. As Diretrizes Curriculares Nacionais direcionam a reflexão para a reestruturação curricular a partir da formação de um indivíduo que se constrói como propositivo e crítico. Esta formação exige que os profissionais possuam competências de modo que possam se refletir em atividades de cunho individual e coletivo.

No Curso de Nutrição, os recursos didáticos são qualificados e atualizados, numa busca constante de acompanhar e antever o fluxo das inovações na sociedade, promovendo ações que levem à autonomia do profissional da linguagem. As estratégias de ensino abrangem técnicas presenciais, com a utilização de aulas expositivas e dialogadas, estudos dirigidos, dinâmicas de grupo, seminários e utilização de recursos audiovisuais e Tecnologias da Informação e Comunicação. Os professores ainda oferecem atividades por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA, tais como: interagir via *chats* ou fóruns; organizar suas aulas e materiais usando o recurso da *webpage*; publicar material didático, textos complementares, *weblinks*, atividades; publicar as aulas desenvolvidas; solicitar atividades/trabalhos que podem ser publicados no AVA pelo acadêmico; realizar atividade avaliativa, entre outras.

Quanto à acessibilidade plena, o curso de Nutrição assegura a seus acadêmicos com necessidades especiais, as condições de igualdade no acesso, na permanência e no término de estudos na educação superior. Tais condições são promovidas institucionalmente a partir da eliminação do conjunto de barreiras, a saber: arquitetônicas, pedagógicas, atitudinais, nas comunicações e digitais.

Diante do contexto atual vivido pela sociedade, é natural a preocupação dos docentes em se adequar às novas condições de comunicação e de relações vividas, tendo em vista que um trabalho integrado requer diálogo, requer encontro, estar aberto ao novo. A garantia de acessibilidade metodológica aos discentes só ocorre quando há a percepção de que é possível fazer diferente. Nesse sentido, estudos acerca das metodologias efetivas vêm se desenvolvendo na universidade em encontros periódicos de um grupo de trabalho que se debruça sobre este fazer e trabalha na perspectiva de oferecer formação continuada aos docentes, no Programa de Inovação Curricular e Pedagógica – INOVA UNESC.

A política institucional para disciplinas EaD, na Unesc, está amparada na regulamentação vigente. Sendo assim, a Instituição decidiu ofertar disciplina na modalidade a distância dentro dos 20% previstos pela legislação para os cursos presenciais. Então, a disciplina de Metodologia Científica e da Pesquisa, na modalidade a distância, ocorre no Ambiente Virtual *Moodle*, e é organizada e acompanhada pelo Setor de Educação a Distância da Unesc, com apoio do Departamento de Tecnologia da Informação, em conjunto com os professores tutores (Mestres e Doutores).

Os acadêmicos têm acesso às ferramentas tecnológicas por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) nas demais disciplinas em que estão matriculados, familiarizando-se também com as novas tecnologias. A Metodologia Científica e da Pesquisa, por ser uma disciplina de suma importância no componente curricular dos cursos, foi definida pela Reitoria como disciplina institucional. Assim, a ementa é a mesma para todos os cursos de graduação da Unesc, o que contribui para a flexibilização curricular. Além disso, ela é entendida como suporte para a produção científica que permeia as demais disciplinas do curso. Possibilita também ao acadêmico desenvolver autonomia, organização e responsabilidade, na medida em que é inserido no mundo tecnológico necessário à sua formação, uma vez que a modalidade a distância pode ser considerada inovadora, pois permite o acesso aos materiais de estudo em qualquer local que tenha acesso à internet. Assim, esses princípios se concretizam na forma em que está estruturada a disciplina, considerando que há flexibilidade para o cumprimento das atividades a serem desenvolvidas dentro do prazo estabelecido previamente no cronograma.

É possível dizer que essas ações propostas pelos cursos possuem um caráter inovador, já que rompem com a estrutura meramente disciplinar e almejam uma formação profissional qualificada e diferenciada, em que os discentes são levados a refletir sobre sua formação, independente da área de conhecimento que escolheram. Ao mesmo tempo, por se estar em caráter de implementação, cada semestre traz uma novidade que exige avaliação e retomada da proposta para que as atividades sejam realizadas a contento e de fato ocorra o que se propôs de forma curricular. Todos esses fluxos de implementação são direcionados e acompanhados pelos professores de nosso NDE.

Esse processo de formação tem o intuito de ampliar as competências e desenvolver habilidades integrando teoria e prática, tendo em vista a interdisciplinaridade e a flexibilidade das disciplinas. A idealização é a articulação dos fundamentos técnicos e profissionais, englobando disciplinas de relevância social, humanística e ética.

8.2 Estratégias de implantação do currículo

O Curso de Graduação em Nutrição da UNESC, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais, se estrutura sob um projeto pedagógico centrado no estudante como sujeito da aprendizagem e apoiado pelo professor como mediador do processo de ensino e aprendizagem, e em todos os atores sociais

envolvidos. Objetivando a formação do estudante, como profissional da Nutrição com autonomia intelectual para efetivar a articulação entre o ensino, pesquisa, extensão, e a atenção à saúde, a estrutura curricular visa articular dinamicamente trabalho e ensino, prática e teoria, ensino e comunidade, pesquisa e ensino.

O Curso de Nutrição da UNESC, no que se refere a sua proposta pedagógica, alicerçada do PPC, busca desenvolver uma práxis pedagógica inspirada nos quatro pilares da educação, segundo o relatório UNESCO de 1996, da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI:

- Aprender a conhecer, isto é adquirir os instrumentos da compreensão;
- Aprender a fazer, para poder agir sobre o meio envolvente;
- Aprender a viver juntos, a fim de participar e cooperar com os outros em todas as atividades humanas;
- Aprender a ser via essencial que integra as três precedentes.

A articulação com a Instituição dá-se por assumirmos, no Curso, conceitos básicos que sustentam a filosofia e perspectiva pedagógica e organizacional da UNESC. A organização do currículo do Curso de Nutrição da UNESC pauta-se no ideal de superação da fragmentação do conhecimento e da rígida separação entre o ciclo básico e o ciclo profissional, bem como no investimento para concretizar a articulação da teoria com a prática em diversos cenários de ensino-aprendizagem.

A proposta pedagógica também está em sintonia com o Regimento Geral da UNESC, no Art. 53 que diz “A organização didática dos cursos de graduação visará à formação e ao aperfeiçoamento do acadêmico, cidadão e profissional, em harmonia com a missão da UNESC e as funções sociais a que o curso ou programa se destina”. No parágrafo único, “o processo pedagógico dará ênfase a todos os meios de ensino, utilizando, sobretudo, métodos e técnicas que levem à participação do acadêmico, promovendo, no processo de aprendizagem, a vinculação entre conhecimentos teóricos e suas dimensões práticas”.

O curso de Nutrição da UNESC foi criado em 2003, em aprovação no Conselho Universitário – CONSU, Resolução nº. 03 de 21 de agosto de 2003. A primeira oferta de turma aconteceu no primeiro semestre de 2004, com duas entradas anuais vespertinas, se mantendo desta forma até 2009.

A primeira matriz curricular foi elaborada atendendo as diretrizes Institucionais, a lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e a Resolução CNE/CES n. 05 de 2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para Cursos de Graduação em Nutrição. A matriz curricular nº .01 Vespertina apresentava carga horária de 2.865 horas (3.438 horas/aula), atendendo a Portaria do MEC n. 159 de 1965, que estabelecia uma carga horária mínima de 2.160 horas para cursos de graduação em Nutrição.

Em 2007 o curso de Nutrição é reconhecido com nota máxima (cinco) e obtém a conceito quatro no Exame Nacional do Desempenho do Estudante - ENADE (Conceito CPC quatro). Posteriormente, no ENADE de 2010, o curso de Nutrição obteve CPC 3 e Conceito ENADE 4.

Em 2009, a Resolução do Conselho Nacional de Educação, CNE/CES n. 04 determinou que a carga horária mínima para os cursos de Nutrição deveria ser de 3.200 horas, exigindo a mudança da matriz curricular vigente. A Resolução nº. 44 de 2009 da Câmara de Ensino de Graduação da UNESC aprovou a Matriz Curricular nº. 02 Vespertina do Curso de Nutrição, com carga horária de 3.840 horas/aula, correspondendo a 3.200 horas.

A nova matriz curricular foi elaborada não somente para atender os dispositivos legais do ensino superior, mas também em face da expansão do campo de trabalho do Nutricionista na região sul de Santa Catarina, desencadeada pela presença do curso de Nutrição da UNESC, da criação do Conselho Regional de Nutricionistas em SC (CRN da 10ª Região), da criação do Sindicato dos Nutricionistas de Santa Catarina, bem como das mudanças no cenário do ensino superior de Nutrição no Brasil.

Em 2011, o Conselho Universitário aprovou a oferta de turma em turno noturno para o curso de Nutrição (Matriz Curricular nº. 01 Noturna), com uma entrada anual, mantendo-se a mesma estrutura da Matriz Curricular nº. 02 Vespertino, com a gradativa extinção das entradas vespertinas (aprovada pela Resolução nº.11 de 2011 do Colegiado da UNASAU e Resolução nº. 07 de 2011 do CONSU).

Diretrizes Curriculares: a organização curricular do Curso de Nutrição pretende contemplar de forma plena as habilidades e competências estabelecidas na legislação nacional que norteia o ensino superior para Cursos de Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5 de 2001 e as portarias do Ministério da Educação referente aos conteúdos gerais e específicos do ENADE para cursos de Nutrição), bem como promover a inserção das práticas profissionais que atendam os avanços na ciência da Nutrição e nas áreas de atuação do profissional Nutricionista.

Matriz Curricular nº 1 Noturna do Curso de Nutrição apresenta uma carga horária de 3200 horas (3840 horas/aula), atendendo a Resolução n. 06 de 2009 do Ministério da Educação, que dispõem sobre carga horária mínima para os cursos de bacharelado da área da saúde, contemplando nela os conteúdos disciplinares, os estágios obrigatórios supervisionados e as atividades complementares.

8.1.1 Concepção atual do Currículo do Curso de Nutrição

A Matriz Curricular do Curso de Nutrição segue os princípios, fundamentos, condições e procedimentos para a formação ampla e generalista de nutricionistas. Para tanto, são estabelecidos eixos estruturantes que visam a construção gradativa do conhecimento e sua aplicabilidade, de acordo com as habilidades e competências necessárias, ao longo dos períodos de formação do acadêmico.

Segundo a Resolução CNE/CES nº 5 de 2001 os Eixos Estruturantes norteiam os conhecimentos em cada fase do curso e estão articulados com o conjunto de disciplinas oferecidos a cada período, garantindo o processo de articulação horizontal e vertical dos conteúdos, além de integralizar trabalhos práticos entre as disciplinas. A organização horizontal é contemplada na distribuição de conteúdos nas disciplinas do respectivo período. A organização vertical constitui-se da sequência de disciplinas que compõe a matriz curricular de forma

não linear buscando relacioná-las nos diferentes períodos. O Eixo Estruturante é responsável por dar a diretriz em cada em fase e ao mesmo tempo constitui-se como elemento integrador das diversas fases.

8.1.1.2 Eixo Estruturante

Os eixos Estruturantes do Curso de Nutrição da UNESC incluem:

Eixo I - Ciências Biológicas e da Saúde – incluem-se os conteúdos de bases moleculares e celulares dos processos fisiológicos e fisiopatológicos, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos que integram o ser humano;

Eixo II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;

Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição - neste tópico de estudo, incluem-se:

- a) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos nos diferentes ciclos da vida – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, e nas atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental;
- b) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação e o diagnóstico nutricional, de indicar a terapêutica nutricional adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;
- c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença - considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, os programas e ações de vigilância e intervenção nutricional de indivíduos e coletividades, e os diversos níveis de promoção e proteção da saúde e da prevenção e tratamento de doenças relacionadas à Nutrição;
- d) aborda o gerenciamento de unidades produtoras de alimentos e refeições – inclui a administração de estabelecimentos alimentícios e a higiene e controle sanitário de alimentos, considerando os aspectos econômicos, culturais, legais, a promoção e proteção da saúde e a prevenção de doenças nutricionais em indivíduos e coletividades.

Eixo IV - Ciências dos Alimentos - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, e o controle de qualidade dos alimentos.

Como observado no Quadro 2, os conteúdos curriculares dos quatro eixos podem estar distribuídos em diferentes disciplinas, na mesma fase (articulação horizontal) ou em fases diferentes (articulação vertical),

promovendo a inter e a transdisciplinaridade ao longo da matriz curricular, em grau de complexidade crescente, culminado nos estágios obrigatórios e no Trabalho de Conclusão de Curso.

Quadro 3 Distribuição de Disciplinas da Matriz Curricular 1 Noturna do Curso de Nutrição Por Eixos Estruturantes.

Eixos Estruturantes	Disciplinas
Eixo I - Ciências Biológicas e da Saúde	Citologia e Histologia; Genética e Embriologia; Anatomia Humana; Fisiologia Humana; Bioquímica; Bioquímica Fisiológica; Imunologia; Microbiologia, Micologia e Parasitologia; Alimento e Nutrição: Base da Vida; Nutrição, Saúde e Comunidade; Fisiopatologia da Nutrição I, II; Nutrição nos Ciclos da Vida I e II; Nutrição e Envelhecimento; Nutrição e Exercício Físico.
Eixo II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Nutrição, Saúde e Comunidade; Antropologia da Alimentação; Educação Nutricional; Bioética; Nutrição e Saúde Coletiva; Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição; Epidemiologia; Bioestatística; Seminário Integrador; Psicologia Aplicada à Nutrição; Sociologia; Metodologia Científica e da Pesquisa.
Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição – a) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos nos diferentes ciclos da vida	Nutrição, Saúde e Comunidade; Alimento e Nutrição: Base da Vida; Seminário Integrador; Educação Nutricional; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional; Nutrição nos Ciclos da Vida I e II; Nutrição: Arte e Ciência I e II; Nutrição e Saúde Coletiva; Nutrição e Exercício Físico; Nutrição e Envelhecimento.
Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição - b) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional	Alimento e Nutrição: Base da Vida; Seminário Integrador; Educação Nutricional; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional; Nutrição: Arte e Ciência I e II; Nutrição e Saúde Coletiva; Nutrição e Envelhecimento; Fisiopatologia da Nutrição I e II; Terapia Nutricional I e II; Nutrição e Exercício Físico; Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição.
Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição – c) abordagem da nutrição no processo saúde-	Nutrição, Saúde e Comunidade; Alimento e Nutrição: Base da Vida; Seminário Integrador; Educação Nutricional;

doença	Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional; Epidemiologia, Bioestatística; Nutrição nos Ciclos da Vida I e II; Nutrição: Arte e Ciência I e II; Nutrição e Saúde Coletiva; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos; Fisiopatologia da Nutrição I e II; Terapia Nutricional I e II; Gestão em Alimentação Coletiva I e II; Nutrição e Exercício Físico; Bioética; Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição; Nutrição e Envelhecimento.
Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição – d) gerenciamento de unidades produtoras de alimentos e refeições	Nutrição, Saúde e Comunidade; Alimento e Nutrição: Base da Vida; Seminário Integrador; Educação Nutricional; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional; Nutrição nos Ciclos da Vida I e II; Nutrição: Arte e Ciência I e II; Nutrição e Saúde Coletiva; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos; Gestão em Alimentação Coletiva I e II; Bioética.
Eixo IV - Ciências dos Alimentos	Alimento e Nutrição: Base da Vida; Seminário Integrador; Microbiologia, Micologia e Parasitologia; Nutrição: Arte e Ciência I e II; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos; Gestão em Alimentação Coletiva I e II; Bioética; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos, Bromatologia; Ciência e Tecnologia dos Alimentos.

Com o propósito de inserir o aluno nas discussões de cidadania, direitos humanos e respeito às culturas locais e regionais, bem como à história da formação do povo brasileiro, o curso de Nutrição insere na matriz curricular, de forma transversal, as temáticas étnico-raciais, da cultura africana, indígena e outras que contribuíram para a formação da sociedade brasileira, como quilombolas e comunidades ribeirinhas, atendendo também às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena, Lei nº 11.645 de 10 de março de 2008 e a Resolução CNE/CP nº 01 de 17 de junho de 2004. As disciplinas de Antropologia da Alimentação, Sociologia e Cultura Afro-Indígena, discutem estas temáticas diretamente. Outras disciplinas, como Alimentação e Nutrição: base da Vida e Nutrição e Saúde Coletiva também abordam as temáticas étnico-raciais no contexto da segurança alimentar. Dentro das Atividades Complementares, o acadêmico de Nutrição é estimulado a participar de eventos específicos das relações que envolvem cultura indígena e de afrodescendentes, como o Maio Negro e a Semana Indígena.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

As diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme disposto no Parecer CNE/CP nº 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP nº 1, de 30/05/2012 norteia a formação acadêmica, nos conteúdos que tratam da formação da profissão e sua participação nas formulações de políticas públicas, como o Programa Nacional da Alimentação Escolar, o Programa de Alimentação do Trabalhador, as Políticas de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional. Disciplinas como Alimentação e Nutrição: Base da Vida, Nutrição, Saúde e Comunidade, Sociologia, Bioética, e Saúde Coletiva, além dos Seminários Integradores, inserem o aluno nas questões dos direitos humanos e da cidadania. Por sua vez, a inserção de docentes, discentes e egressos do curso de Nutrição no Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, no Conselho de Alimentação Escolar, e no Conselho Municipal de Saúde contribuem para a formação integrada e multidisciplinar do acadêmico de Nutrição nas questões dos direitos humanos.

Atendendo as Políticas de educação ambiental (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002), as questões ambientais, também estão inseridas nos conteúdos curriculares do curso de Nutrição. As disciplinas Nutrição, Saúde e Comunidade, Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos, Gestão de Alimentação Coletiva, e a Saúde e Educação Ambiental incluem conteúdos sobre a profissão e questões ambientais. O curso de Nutrição também participa anualmente da Semana de Meio Ambiente da UNESC, como parte das atividades complementares do curso.

Dentro da política de educação inclusiva, a acessibilidade é um dos pontos contemplados na UNESC. Praticamente todos os edifícios do campus da UNESC são acessíveis aos deficientes, no que tange à locomoção motora, por meio de rampas e/ou elevadores que dão acesso às salas de aula, laboratórios e coordenações. Os estacionamentos destinados aos deficientes estão demarcados de forma clara e se situam em locais de fácil acesso nos diferentes pontos do campus, os quais vêm sendo ampliados de acordo com a crescente demanda de solicitações. Os veículos que fazem o transporte de pessoas deficientes têm acesso diferenciado e áreas de estacionamento exclusivas. Por outro lado, a disciplina Libras estimula o acadêmico a conhecer a linguagem de sinais e poder se relacionar de forma efetiva com deficientes auditivos.

No que tange a Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012, o curso de Nutrição, desde 2005, desenvolve atividades na Associação de Pais e Amigos do Autista da Região Carbonífera de Criciúma AMA-REC. Por outro lado, a Universidade conta com Programa de Educação Inclusiva (PEI), o qual faz parte da Política Institucional de Permanência dos Estudantes. Nele se encontra o NAPED – Núcleo de Atendimento a Pessoa com Deficiência.

8.1.1.3 Extensão e Pesquisa

Por outro lado, como parte de sua formação, o acadêmico é incentivado a participar de projetos de cunho extensionista e de pesquisa, seja com fomento interno ou externo ou de forma voluntária, desde a primeira fase. Desta forma o acadêmico do Curso de Nutrição da Instituição, além das disciplinas teórico-práticas

e dos campos de estágio, desenvolve e aperfeiçoa suas habilidades e competências no ambiente acadêmico, no cenário social, nas coletividades e nos centros de pesquisas da UNESC.

Para atender aos itens acima, integrando a formação acadêmica à prática profissional, o Curso de Nutrição se insere no contexto universitário, no ambiente social regional, no SUS, nos Conselhos Municipais, nas associações e órgão de classe e demais setores com impacto no desenvolvimento regional. Por outro lado, a presença de profissionais Nutricionistas e das demais áreas do conhecimento, seja docente da UNESC ou pesquisador/profissional externo, nos eventos científicos patrocinados pela Instituição (Jornada de Nutrição, jornadas ou semanas científicas dos cursos da UNESC, Semana de Ciência e Tecnologia da UNESC, simpósios e seminários dos Programas Stricto Sensu, Cursos e mesas-redondas, entre outros) contribui para a atualização de conhecimentos, estímulo à pesquisa e ao amadurecimento crítico do acadêmico. Também, egressos do Curso de Nutrição que assumiram funções de impacto social ou na pesquisa, são constantemente convidados a contribuir e estimular a formação dos acadêmicos do Curso.

Destacam-se aqui as Atividades Complementares, que, em parte, exigem do acadêmico uma postura de responsabilidade pela sua formação, na participação ativa nos projetos de extensão e pesquisa e nos eventos científicos internos e externos. Neste sentido, a parceria do curso e Nutrição, Centro Acadêmico de Nutrição e Coordenação de Extensão da UNASAU, tem contribuído para que o acadêmico participe de eventos e atividades externas ao entorno regional da UNESC. Com exemplos da participação de acadêmicos de Nutrição, a partir de fomento envolvendo UNASAU, CA e Curso de Nutrição está o VER-SUS e o, VIVER-SUS UNESC, com imersão de acadêmicos e docentes no cenário de práticas do SUS em municípios do estrado e fora dele.

De forma pontual, destacam-se algumas ações com participação plena de docentes e acadêmicos do Curso de Nutrição que fortalece a formação integral do acadêmico de Nutrição:

- ✓ Grupos de pesquisa cadastrados no CNPq: GPs com líderes docentes do Curso de Nutrição: GP em Segurança Alimentar (GPSA), Grupo de Pesquisa e Extensão em Terapia Nutricional (GPETN); laboratório de Fisiologia e Bioquímica do Exercício (LAFIB).
- ✓ Grupos de pesquisa e extensão a partir de editais institucionais, externos, ou projetos voluntários com participação financiada ou voluntária envolvendo acadêmicos de Nutrição: Projetos interdisciplinares e multiprofissionais. PET-SAÚDE Programa de Educação Pelo Trabalho Para a Saúde, e PRÓ-SAÚDE Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde – Linhas Redes de Atenção em Saúde (Programas com fomento do MS, envolvendo UNESC e Secretarias Municipais de Saúde de Criciúma e Içara – com ampla participação acadêmica; Projeto Emagreça Feliz; Projeto Terapêutica Profissional ao Portador de Sobrepeso/Obesidade; Projeto Educação em Saúde: Cuidado Compartilhado ao Portador de Síndrome Autística; Projeto Avaliação da Insegurança Alimentar em famílias Atendidas Pela Pastoral da Criança do Bairro São Luiz, Criciúma, SC; Projeto Culinária Profissional e Segurança Alimentar em um Estabelecimento Prisional de Criciúma; Projeto de Atenção Materno Infantil e Família; Educação em Saúde – Auto Cuidado em

Ostomizados; Programa de Atenção Multidisciplinar à Saúde do Idoso. Além destes, o curso de Nutrição participa voluntariamente de vários projetos dos cursos da UNASAU.

- ✓ Laboratório de Informática: Os acadêmicos de Nutrição possuem disponibilidade integral para utilização dos laboratórios de informática, com acesso a bancos de dados, softwares de Nutrição, de Estatística, etc.
- ✓ Oficinas, minicursos, aulas inaugurais, jornadas do curso de Nutrição: eventos que congregam acadêmicos, professores, egressos e demais profissionais nutricionistas. A Jornada de Nutrição, na oitava edição (2014) acontece anualmente. Além da Jornada, eventos envolvendo o dia do Nutricionista, Semana Mundial da Alimentação, Dia Mundial do Diabetes, da Hipertensão, etc., oficinas de atualização profissional, Minicursos, etc. acontecem semestralmente.
- ✓ Workshops, minicursos, aulas inaugurais, jornadas integradas, jornadas e outros eventos científicos: Eventos que congregam todos os cursos da UNASAU e demais cursos da Instituição, bem como comemoração de datas importantes. Destaque para a Semana de Ciência e Tecnologia da UNESC.
- ✓ PIC, PIC 170, PIBIC, FAPESC, FUNDES, Ministério da Saúde: Fomento para pesquisa e extensão beneficiando acadêmicos do curso de Nutrição, inseridos nos diversos Grupos de Pesquisas do Programa de Pós-Graduação de Ciências da Saúde (Stricto Sensu), outros GPs, bem como contemplados com bolsas de iniciação científica ou de projetos de extensão.
- ✓ Programa de Formação Continuada: a Pró-Reitoria de Ensino de Graduação e a Unidade Acadêmica de Ciência da Saúde oferecem continuamente cursos, palestras e mesas-redondas para os docentes, visando o aperfeiçoamento da prática docente e a discussão das temáticas pertinente. Inclui-se aqui a Programação de Formação Continuada de Docentes, semestral.
- ✓ Workshop de Educação Nutricional: Evento anual envolvendo todo o curso de Nutrição, desenvolvido por acadêmicos matriculados na disciplina Educação Nutricional.
- ✓ Seminário Integrador do Curso de Nutrição: Quatro seminários integradores, disciplinas que estimulam a pesquisa, a produção e a divulgação de conhecimentos da área de nutrição. Integrado à Jornada de Nutrição e ao Workshop de Educação Nutricional.
- ✓ Seminário de Estágios: espaço para os acadêmicos, orientadores e preceptores de estágios socializarem e discutirem a prática de ensino das experiências de estágio. Acontece semestralmente.
- ✓ Eventos comemorativos a datas alusivas à saúde: o Curso de Nutrição desenvolve atividades educativas em saúde em locais públicos como praças, shoppings, empresas, escolas dentre outros, com o objetivo de levar o conhecimento sobre alimentação e nutrição ao público em geral. Pode ser promovido pelo curso de Nutrição ou integrado às ações de outros cursos. O Curso de Nutrição também é convidado por diferentes instituições para participar de eventos de educação em saúde.
- ✓ Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional: O curso de Nutrição tem inserção ativa nas questões envolvendo a Segurança Alimentar na região. Com quatro cadeiras no COMSEA de Criciúma (que inclui a

presidência e o Centro Acadêmico do Curso de Nutrição), o curso de Nutrição participa ativamente das ações deste conselho, estreitando laços com instituições como a EPAGRI, Associações de Agricultores familiares e Orgânicos, Instituições de Ensino, órgão públicos, etc.

- ✓ Núcleo Docente Estruturante: O NDE do curso de Nutrição é constituído por docentes nutricionistas das principais áreas de atuação profissional, todos profundamente envolvidos e comprometidos com a formação acadêmica e a atuação profissional dos egressos do curso de Nutrição.
- ✓ Centro acadêmico: atuante e em parceria com a coordenação, participa das decisões relacionadas ao curso, com sede própria localizada no mesmo bloco da coordenação do curso o que facilita a relação.
- ✓ Curso de especialização da UNESC: ofertas de curso lato sensu na área de Nutrição Clínica, Gestão da Gastronomia, além da inserção de egressos nos Cursos de Gestão da Atenção Primária em Saúde, Regulação em Saúde; e Saúde da Família.
- ✓ Reunião do Colegiado: São desenvolvidas reuniões ordinárias durante o semestre, aonde se discute o andamento do curso, e tomada de decisões necessárias ao processo de gestão e do processo de ensino e aprendizagem.
- ✓ Conselho Municipal de Saúde: mesmo não tendo cadeira no CMN, o Curso de Nutrição participa das discussões relacionadas à saúde no município de Criciúma.
- ✓ Visitas de Estudo: os acadêmicos do Curso de Nutrição realizam atividades de visitas a serviços, programas e instituições, como empresas de alimentos, feiras de produção de agronegócio, hospitais, serviços públicos de saúde, etc, visando a articulação e exemplificação da teoria à prática profissional, desenvolver a criticidade dentro de parâmetros científicos e sociais, respeitando a cultura local e estimular a participação ou replicação de experiências exitosas nas diversas áreas da alimentação e nutrição.
- ✓ Contato pleno com o Conselho regional de Nutricionistas: O curso de Nutrição tem estreitos laços com o CRN-10 (SC), com presença constante deste conselho na Instituição, inclusive com Fiscal do CRN egresso do Curso de Nutrição da UNESC.
- ✓ Clínica Integrada da UNESC: A Clínica Integrada da UNESC é um órgão institucional coordenado pela UNASAU, que presta serviços de saúde à população acadêmica e o público em geral, com fortes vínculos com as Secretarias de Saúde dos Municípios do Extremo Sul Catarinense e da Secretaria Estadual de Saúde. Particularmente, o Ambulatório de Nutrição abrange vários ambulatórios e outros espaços que permitem a prática da clínica nutricional e da Educação Nutricional, seja nos estágios obrigatórios, projetos extensionistas, de pesquisas, etc, seja na articulação entre disciplinas com enfoque na avaliação e na terapia nutricional. Na Clínica Integrada, os diversos cursos de saúde interagem e dialogam.
- ✓ Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos: O LTC é um espaço de ensino, pesquisa e extensão, que, além das aulas de técnica dietética e gastronomia, acolhe pesquisas na área de tecnologia de alimentos e ações extensionistas (como cursos de Boas Práticas, oficinas de culinária para públicos específicos

- diabéticos, hipertensos, celíacos, intolerantes à lactose, obesos, merendeiras, etc), com importante inserção de acadêmicos de Nutrição nas questões de promoção de uma alimentação saudável, produção de alimentos para fins especiais, oficinas de culinária infantil, etc.
- ✓ Núcleo de Saúde Coletiva: Núcleo que congrega professores da área da saúde, de todos os cursos da UNASAU, para discussão de questões envolvendo a integralidade na saúde, a interdisciplinaridade, o fortalecimento da saúde coletiva como um todo e da formação para o SUS, e da construção do Núcleo de Disciplinas Comuns em Saúde Coletiva, disciplinas estas que devem estar incluídas em todas as matrizes curriculares dos cursos da Saúde, ofertadas em comum, integrando os acadêmicos dos diversos cursos no ensino e em ações nos territórios de abrangência das disciplinas.
- ✓ Território Paulo Freire: O Território Paulo Freire é uma proposta da UNASAU envolvendo acadêmicos e docentes de todos os cursos da Saúde, beneficiando comunidades de periferia com ações de educação em saúde. Neste espaço, o ensino, a extensão e a pesquisa se integram, fortalecendo a interlocução entre as diversas áreas da saúde, promovendo ações com impacto marcante e duradouro a grupos específicos beneficiados pelo projeto. No território Paulo Freire, acadêmicos de diferentes fases podem trocar experiências, em associação com acadêmicos e docentes dos diversos cursos da saúde, tornando-se um importante espaço de avaliação da apreensão das habilidades e competências, no seu âmbito mais amplo, por parte dos acadêmicos. No Território Paulo Freire, além dos cursos de graduação, os Residentes da Residência Multiprofissional em Saúde da Família se integram ao ensino de graduação, a maioria destes, egressos da UNESC.
- ✓ Residência Multiprofissional em Saúde da Família: Egressos da UNESC, cursando a Residência Multiprofissional em Saúde da Família, frequentemente se integram aos acadêmicos, particularmente do curso de Nutrição, seja nas atividades do PET e do PRÓ SAÚDE, no acolhimento ao acadêmico nos territórios de ação destes residentes (Unidades de Saúde SF), como na presença destes residentes nas sala de aula, como convidados para socializar experiências, etc.

8.1.1.4 Formação Complementar Optativa

Para complementar a formação acadêmica, o curso disponibiliza disciplinas optativas, que o acadêmico deverá incluir em sua formação, com o mínimo de 6 créditos. Essas disciplinas são ofertadas pelo Curso de Nutrição ou por outros cursos da UNESC. O acadêmico deverá matricular-se, observando o período que melhor lhe convier para cursá-las, os pré-requisitos de cada disciplina e a disponibilidade de vagas.

As disciplinas optativas constantes da Matriz Curricular são as seguintes:

- Nutrição e Fitoterapia: Fitoterapia e Nutrição: aspectos legais. Etnobotânica, plantas medicinais e fitoterapia. Fitocompostos bioativos. Orientação e prescrição fitoterápica aplicada à nutrição. Toxicologia vegetal. Repertório fitoterápico.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

- Libras - interpretação de língua brasileira de sinais: Noções básicas da língua de sinais brasileira: o espaço de sinalização, os elementos que constituem os sinais. Noções sobre a estrutura da língua. A língua em uso em contextos triviais de comunicação.
- Alimentação Alternativa: Estudo do comportamento alimentar de grupos específicos e modismos relacionados à nutrição: vegetarianismo e similares, macrobiótica e similares, alimentação antroposófica, crudivorismo, outros: fundamentos filosóficos e dietéticos - ciência x ideologia. Etnonutrição, dietoterapia e medicinas complementares: medicina ayurvédica, medicina tradicional chinesa. Emergência de novos paradigmas em Nutrição - ênfase em Nutrição Funcional: princípios, bases científicas, aplicação na dietoterapia. Dietética aplicada aos alimentos funcionais.
- Farmacologia e interação droga-nutriente: Farmacologia básica: aspectos nutricionais; fases das ações das drogas; fatores de risco para interações; efeitos das drogas sobre o estado e necessidades nutricionais; efeito dos alimentos e nutrição na terapia com drogas, incompatibilidade de drogas e nutrição enteral.
- Gastronomia e Nutrição: Estudo da relação entre gastronomia e nutrição. Gastronomia, nutrição e qualidade de vida, Ingredientes e preparações culinárias de diferentes regiões: fundos, molhos, massas, carnes, aves, pescados e derivados, vegetais, frutas e saladas. Noções de panificação e confeitaria.
- Análise Sensorial dos Alimentos: Introdução à análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de programa de avaliação sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos.
- Informática e Nutrição: Utilização de informática em nutrição. Sistemas operacionais e programas aplicados à nutrição.
- Nutrição Enteral e Parenteral: Nutrição enteral e parenteral: indicações e parâmetros clínicos, vias de acesso, técnicas de ministração, condutas. Preparo de nutrição enteral, formulações em nutrição enteral e parenteral. Complicações da terapia nutricional enteral e parenteral. Suporte nutricional no paciente crítico.
- Atividade Física e Qualidade de Vida: Conceitos, fundamentos, atividades práticas e informações gerais quanto aos benefícios da atividade física e sua relação com a qualidade de vida.
- Antropometria: Histórico da antropometria, critérios para validação de medidas antropométricas, medidas e avaliação antropométricas, maturação biológica e sua relação com a antropometria, habilidades técnicas na utilização de equipamentos antropométricos, avaliação antropométrica nas diferentes fases do crescimento e desenvolvimento humano, aplicação de baterias de testes relacionados a saúde e qualidade de vida. Utilização da informática na antropometria.

- Produção e Interpretação de Texto: Produção e Interpretação de Textos: Leitura, produção e interpretação de gêneros textuais. Recursos de argumentação. A gramática aplicada ao texto.
- Saúde e Educação Ambiental: Estudo das condições e fatores ambientais limitantes. Estrutura, organização e dinâmica de populações, comunidades e ecossistemas. Adaptações e relações. Efeitos da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico. Preservação, conservação e manejo da biodiversidade.
- Cultura Afro-Brasileira e Indígena: Formação cultural brasileira, aspectos históricos e memórias dos povos afro-brasileiros e indígenas.

8.3 Atividades de Tutoria, de Conhecimentos e de Habilidades

Os conhecimentos, habilidades e atitudes da equipe de tutoria são adequados para a realização de suas atividades, e suas ações estão alinhadas ao PPC, às demandas comunicacionais e às tecnologias adotadas no curso. São realizadas avaliações periódicas para identificar necessidade de capacitação dos tutores.

O tutor deverá ter qualificação específica em educação a distância e formação superior na área do conhecimento do curso. Esse profissional dá suporte às atividades docentes por meio da elaboração de relatórios de acessos dos alunos na Plataforma *Moodle*, identificação das ausências nas atividades online e no PAP, emissão de relatórios sobre desempenho dos acadêmicos enviando-os ao Professor e a Assessoria Pedagógica do SEaD, sinalizando os casos críticos/evasão. O tutor é responsável ainda por realizar a mediação pedagógica junto aos discentes, acompanhando o processo de ensino-aprendizagem e estabelecendo vínculos, dando suporte a realização das atividades, esclarecendo as dúvidas e sugerindo leituras complementares quando necessário.

Além disso, é de sua responsabilidade fazer contato com os acadêmicos, organizar os espaços das DIP e acompanhar essas atividades presencialmente, elaborar lista de presença e colher assinaturas nos encontros presenciais, arquivando esse material em local específico. Suas atribuições compreendem ainda: aplicar, corrigir e postar as notas no AVA das provas presenciais (regular, especial e de recuperação); acompanhar o professor das disciplinas, informando-o acerca das dúvidas, questionamentos e questões referentes à disciplina; encaminhar aos acadêmicos os avisos e questões inerentes ao seu curso e às disciplinas, como datas das DIP, datas de fechamentos das atividades, oportunidades de estágio, entre outras questões.

Ao longo do semestre ocorrem reuniões entre os professores das disciplinas em curso, Tutores, Assessoria Pedagógica do SEAD, Coordenadores de curso e NDE para o aperfeiçoamento e o planejamento de atividades a serem realizadas na disciplina. Esse processo de planejamento e acompanhamento do tutor evidencia a sinergia do tutor com a equipe e garante a unidade no atendimento e nas tratativas adotadas para melhor atender o aluno. Semestralmente, o Setor de Avaliação Institucional (SEAI) da Unesc realiza pesquisa com os acadêmicos no sentido de verificar o andamento da disciplina e o papel dos envolvidos, avaliando nesse processo também a tutoria.

As formas de interação com os acadêmicos se dá por meio dos chats, pelos quais podem tirar suas dúvidas e deixar suas contribuições. O tutor responde o chat dentro da plataforma virtual, de forma online, ou presencialmente, quando procurado pelos acadêmicos nos dias e horários previstos no cronograma da disciplina. Além dessas, há a possibilidade de o acadêmico interagir de outras formas, como: e-mail e postagem no Fórum.

8.4 Metodologia

No Curso de Nutrição, os professores estão em constante processo de avaliação e reavaliação de sua prática docente, inclusive se aperfeiçoando no que diz respeito às questões didático-pedagógicas da docência

universitária, por meio das atividades do Programa de Formação Continuada da Unesc (www.formacaocontinuada.net), que se estrutura, de fato, com uma proposta de ação contínua, cujas possibilidades são oferecidas ao longo de todo o ano letivo, tanto aos professores, como aos estudantes, aos funcionários em geral e à comunidade externa.

Desta forma, no que diz respeito à Metodologia, cabe a cada professor, na primeira semana de aula, apresentar aos estudantes o seu Plano de Ensino, o qual deve contemplar, dentre outras informações, como se dará a metodologia de suas aulas, deixando clara a forma como procederá ao longo dos 18 encontros de sua disciplina. Os professores desenvolvem atividades as quais buscam estabelecer relação entre a teoria e a prática, no sentido de fazer com que os acadêmicos tenham trabalhadas habilidades e competências necessárias à sua formação profissional desde as primeiras fases.

As aulas são organizadas por meio de “Trilhas virtuais de aprendizagem”, nas quais constam as atividades semanais de estudo, que podem ser: leitura e aprofundamento teórico em textos, *e-book*, audioaulas, videoaulas, *power point* comentados; e a realização de demais atividades em diversos formatos, de acordo com a natureza e a especificidade do conteúdo, dentro das ferramentas disponíveis no AVA. A partir da interação do acadêmico por meio da realização dos estudos propostos em cada semana, das atividades realizadas e do acompanhamento do professor e do tutor, fica estabelecido o processo de ensino-aprendizagem, possibilitando a apropriação e a elaboração do conhecimento.

A articulação entre teoria e prática se estabelece semanalmente a partir das atividades que demandam estudos teóricos contextualizados e atividades práticas. Portanto, as tecnologias, as metodologias, os materiais e os recursos pedagógicos estão articulados por meio do ambiente virtual interativo, sendo possível o uso de diferentes mídias, suportes e linguagens, o que assegura aos sujeitos envolvidos (acadêmicos, docentes, gestores e equipe técnica) o acesso à modalidade, respeitadas as condições de acessibilidade definidas na legislação pertinente. Uma das inovações inseridas no ambiente virtual é o uso do *Moodle* por aplicativos móveis, como o celular, facilitando o acesso dos acadêmicos às atividades.

Além das atividades a distância no AVA, o acadêmico participa das Dinâmicas Interdisciplinares Presenciais (DIP), por meio das quais será possível efetivar uma prática acadêmica integrada às atividades de ensino e extensão previamente selecionadas para este fim. Durante as dinâmicas, os alunos trabalharão em equipes na solução de demandas e problemas, contemplando levantamentos e estudos empíricos e teóricos, tendo com fonte de informação o campo de atuação do futuro profissional. As discussões em grupos visam problematizar e qualificar os casos apresentados pelos acadêmicos e/ou propostos pelos interessados por meio do contato institucional com empresas ou instituições. Estes serão momentos em que os acadêmicos fazem as socializações das suas atividades, interagem com os demais colegas discutindo suas propostas e recebem o *feedback* destes e acompanhamento do Tutor.

A cada nível há duas Dinâmicas Interdisciplinares Presenciais, planejadas pelo NDE do curso juntamente com os professores das disciplinas, sendo uma delas a disciplina âncora, ou seja, a disciplina na qual a DIP está alocada. Os conteúdos trabalhados referem-se às disciplinas do nível, buscando a interdisciplinaridade entre elas, a relação teoria e prática, o contexto social e o mundo do trabalho. Nos aspectos comportamentais as dinâmicas vão promover o desenvolvimento de habilidades e competências relacionais, liderança, gestão de conflitos, comunicação e argumentação, espírito de equipe, criatividade e pro-atividade.

A organização da disciplina (cronograma, disponibilização planejada dos materiais e atividades, avaliação processual, recursos multimídia, tutoria ativa) colabora para a autonomia, a organização e a disciplina dos discentes na condução de seus estudos, com base em uma formação flexível e acessível, com o uso de diferentes recursos didáticos e tecnológicos. São viabilizadas formas de interação digitais entre professor, tutor e aluno, por meio de ferramentas disponíveis no AVA.

Além do professor e do tutor, o acadêmico tem como apoio a monitoria, que dá suporte às questões que envolvem o sistema operacional utilizado na Educação a Distância. Esse suporte pode ocorrer pela ferramenta de *chat online*, por telefone ou presencialmente, no SEaD.

Nas disciplinas oferecidas a distância, as avaliações são realizadas por meio de atividades a distância, Dinâmicas Interdisciplinares Presenciais e provas presenciais, com datas marcadas previamente no cronograma da disciplina. O aluno será submetido à avaliação presencial obrigatória conforme determinado no § 2, Art. 4, Decreto nº 5622/2005, sendo que a avaliação presencial preponderará sobre as demais notas.

Conforme Resolução n.05/2013 CSA da Unesc, para os cursos oferecidos na modalidade a distância, serão aprovados os acadêmicos que obtiverem, no final do período letivo, média ponderada das notas igual ou superior a seis (6,0).

O sistema de avaliação seguirá os seguintes critérios:

Nota 1: Atividades a Distância - Semanas 1, 2 e 3 – compõem 15% da nota;

Nota 2: Atividades a Distância - Semanas 4, 5 e 6 – compõem 15% da nota;

Nota 3: Dinâmicas Interdisciplinares Presenciais (DIP) – compõem 15% da nota;

Nota 4: Prova Presencial prepondera sobre as demais avaliações, com 55% da nota.

As avaliações presenciais (prova regular e de recuperação) ocorrerão de acordo com o calendário estabelecido pelo curso. Para a recuperação da nota, o aluno tem a oportunidade de realizar uma avaliação de conteúdo, a qual poderá, no caso de superior à nota da prova presencial, ser substituída.

Os critérios de avaliação e de recuperação da aprendizagem são apresentados aos discentes por meio do Plano de Ensino postado no ambiente virtual, disponível durante todo o semestre. Também se encontra na sala virtual um documento específico sobre o sistema de notas e o sistema de aprovação. As provas presenciais serão realizadas no polo de apoio presencial.

A seguir representação gráfica de um nível com 3 disciplinas e 8 semanas de estudo, incluindo as dinâmicas e avaliações presenciais:

Figura 3 – Organização das disciplinas nos Níveis de Estudo



Fonte (SEAD, 2019).

LEGENDA COM A CARGA HORÁRIA DISCIPLINA 80H

D1 – Disciplina 1 - 8h estudos semanais – 64h

S – Semana (1,2,3,4,5,6,7,8)

A – Atividades programadas no sistema

P – Prova Presencial - 4h

R – Recuperação/Especial – 4h

Dinâmica Interdisciplinar Presencial 1– 4h

Dinâmica Interdisciplinar Presencial 2– 4h

8.5 Material didático

No Curso de Nutrição, apesar de não existir um material específico de uso do corpo docente do Curso, todo o material didático de uso dos professores é avaliado quando da apresentação do Plano de Ensino à Coordenação do Curso, bem como pelo NDE, respeitado o disposto de que deve haver, quando se tratar de material da Biblioteca, exemplares para consulta dos acadêmicos.

O material didático usado pelo corpo docente do curso é pensado e selecionado pelo professor que leciona a disciplina, conforme Ementa e reflexão acerca das habilidades e competências a serem atingidas pelos alunos ao final da disciplina. Desta forma, ao selecionar os textos, as obras e demais materiais, o professor considera o que se pede na Ementa, a relação teoria e prática que deve surtir após estudo do material e devida atuação do professor, aquilo que se quer atingir do ponto de vista da formação do futuro profissional da área, a linguagem adequada e acessível ao grupo de estudantes, considerada sua fase, bem como o exercício do pensar a profissão com vistas à atuação na comunidade da qual faz parte.

Neste sentido, os professores, ao apresentarem o Plano de Ensino, na primeira semana de aula, deixam claro para os estudantes o escopo teórico-didático que será usado por eles ao longo do semestre, o qual está em consonância com as estratégias de ensino também apresentadas no Plano e colocadas para os alunos. Estes têm autonomia para fazer uso do material, no sentido de nele pesquisar e dele extrair conclusões que lhes permitam perceber as relações entre a teoria, apresentada pelo professor em sala, e a prática, por eles percebida e vivenciada.

Os materiais didáticos das disciplinas ofertadas a distância nos cursos de graduação presenciais são produzidos internamente, pelos docentes da UNESC ou por outra estratégia, como, por exemplo, estabelecimento de parcerias junto a instituições especializadas na produção de material para modalidade EaD. Esses materiais buscam atender a acessibilidade comunicacional e podem ser disponibilizados em diferentes mídias, suportes e linguagens, sempre estimulando o processo de ensino e de aprendizagem e atendendo a necessidade de formação do perfil do egresso.

Para a elaboração do material didático o professor é contatado pela assessoria pedagógica e, posteriormente, recebe capacitação específica para produção da equipe de revisão a qual prevê a discussão de normas de autoria, bem como orientação acerca da escrita do material didático de acordo com a ementa da disciplina. Após o envio da proposta de material didático, conforme modelo indicado pela instituição e ou outra forma que a instituição indicar, ele é analisado e os autores assinam o contrato de produção.

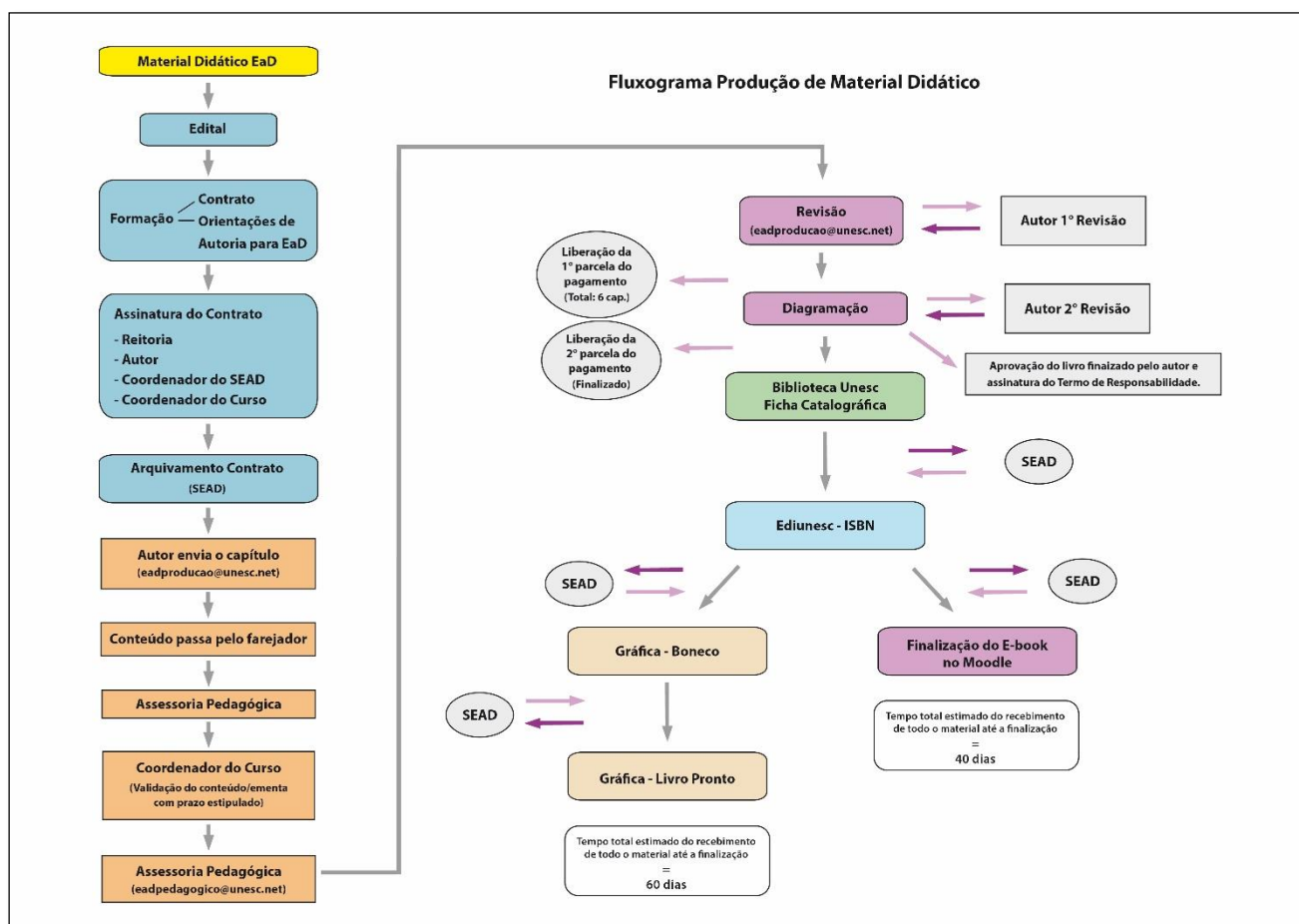
Finalizada essa primeira etapa, o autor produz e envia por e-mail o material didático para o SEAD. De posse desse material, a revisora do setor o passa por um farejador de plágio. Após isso, não havendo nenhum problema relacionado a plágio, o material é encaminhado à Assessoria Pedagógica do SEAD, a qual avalia o material e valida o conteúdo de acordo com a proposta prevista na ementa.

Doravante a etapa de revisão, o material produzido passa para a equipe de diagramação, a qual, em caso de dúvida, entra em contato novamente com os autores. Após diagramado, o material didático é postado no AVA e fica disponível nas salas de aula virtuais.

Como recursos pedagógicos de ensino, são oferecidas também *audioaulas*, *podcasts*, *power point* comentado, entre outros, os quais são produzidos pelos professores autores das disciplinas, com o suporte pedagógico e tecnológico do SEAD.

O planejamento desses materiais ocorre inicialmente por intermédio da Assessoria Pedagógica do SEAD juntamente com os professores autores. As disciplinas ofertadas na modalidade a distância têm a sua disposição o estúdio de produção de audiovisuais (gravação e edição de materiais didáticos para as aulas), o qual possui isolamento acústico e um *telepromter* (equipamento acoplado às câmeras de vídeo que exibe o texto a ser lido pelo professor durante a gravação), seguem as representações gráficas:

Figura 1 – Fluxograma da produção do material didático



Fonte : SEAD (2019)

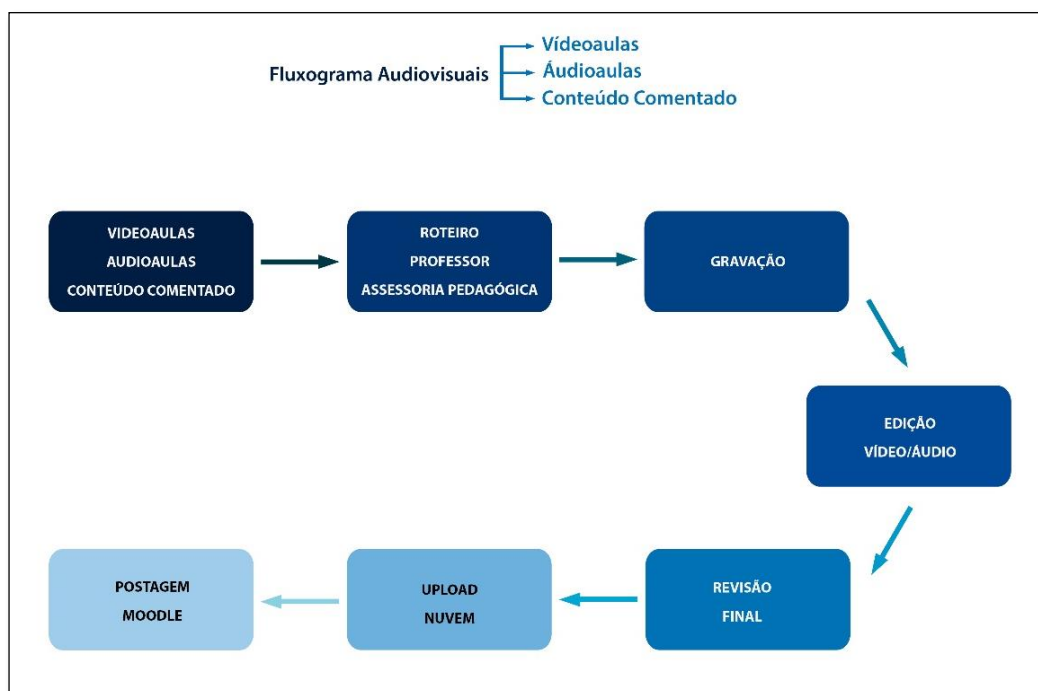
Autor(es): Docentes especializados nas áreas de conhecimento das disciplinas a que se referem os materiais didáticos. Os autores recebem orientações, capacitação e assessoria no desenvolvimento dos conteúdos, quanto à estrutura textual, linguagem, normas ABNT para citações e referências, uso de figuras, imagens e ícones, autoria, incluindo guias e manuais orientadores pela equipe do SEAD.

Revisão: realizada por profissional técnico especializado, licenciado em Letras.

Diagramação: realizada por profissional técnico especializado, Bacharel em Design Gráfico. Faz uso dos softwares: *Adobe InDesign; Adobe Illustrator; Adobe Photoshop; Adobe Captivate*.

São utilizados concomitantemente materiais audiovisuais, como power point comentado, que são gravados e postados nas salas de aula com objetivo de ilustrar, reforçar e complementar o conteúdo do curso.

Figura 2 – Fluxograma audiovisuais



Fonte: SEAD (2019)

- **Gravação e edição:** realizada por profissional técnico especializado Bacharel em Artes Visuais. Faz uso dos seguintes softwares: *Adobe Premiere CS6; Adode Media Encoder CS6; Adobe Soundbooth CS6; Adobe Photoshop CS6*.
- **Supervisão de Produção do Material Didático:** realizada pela assessoria pedagógica do SEAD.
- **Supervisão de Conteúdo:** realizada pelo Coordenador do Curso

Os Docentes recebem orientação, capacitação e acompanhamento na produção de material didático audiovisual incluindo roteiros, figurino, imagem, linguagem, abordagem dos conteúdos entre outros.

Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem

Em relação à avaliação do processo ensino-aprendizagem, o Regimento Geral da UNESC, aprovado pela Resolução nº 01/2007/CSA, artigo 86, estabelece que “A avaliação do processo de ensino aprendizagem, corresponsabilidade de todos os sujeitos envolvidos, estará fundamentada no Projeto Político Pedagógico institucional e será processual, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos”. Por processualidade do desempenho acadêmico, entende-se uma concepção de avaliação que esteja integrada ao processo de ensino-aprendizagem, objetivando o acompanhamento do desempenho do acadêmico e do professor.

Os cursos apresentam os princípios da avaliação processual da Unesc, que normatiza as avaliações processuais, definindo os critérios de avaliação e de recuperação da aprendizagem, por disciplina, os quais são apresentados aos discentes no início de cada semestre, por meio do Plano de Ensino. A avaliação da aprendizagem é compreendida, portanto, como o acompanhamento contínuo do processo de ensino-aprendizagem, seja teórico e/ou prático, com a corresponsabilidade de todos os sujeitos envolvidos em consonância com o Regimento Geral da Unesc.

Conforme Resolução n.05/2013 CSA, da Unesc, para os cursos oferecidos na modalidade a distância, serão aprovados os acadêmicos que obtiverem, no final do período letivo, média ponderada das notas igual ou superior a seis (6,0).

A média da disciplina é composta da seguinte forma:

Nota 1: Atividades a Distância - Semanas 1, 2 e 3 – compõem 15% da nota;

Nota 2: Atividades a Distância - Semanas 4, 5 e 6 – compõem 15% da nota;

Nota 3: Dinâmicas Interdisciplinares Presenciais (DIP) – compõem 15% da nota;

Nota 4: Prova Presencial prepondera sobre as demais avaliações, com 55% da nota.

As avaliações presenciais (prova regular e de recuperação) ocorrerão de acordo com o calendário estabelecido pelo curso. Para a recuperação da nota, o aluno tem a oportunidade de realizar uma avaliação de conteúdo, a qual poderá, no caso de superior à nota da prova presencial, ser substituída.

Recuperação de conteúdo: o professor deve revisar os conteúdos a partir de dúvidas expressas pelos acadêmicos anteriormente à realização da prova, assim como, no momento da entrega, com revisão dos conteúdos em que os acadêmicos encontrarem dificuldade. Havendo necessidade de outras ferramentas de recuperação de conteúdos, o professor poderá optar por uma ou mais sugestões, tais como: realização de seminários, saídas de campo, estudos dirigidos, análise escrita de vídeos, relatório de aulas práticas e/ou de atividades, resolução de casos clínicos, análise de artigo, entre outras, destacadas na Resolução nº 01/2011/CAMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. Na Ead acontece por meio das videoaulas, audioaulas e aulas comentadas disponíveis no AVA, tutoria com o professor da disciplina, correção e devolução das atividades.

A organização curricular do Curso de Nutrição pretende contemplar de forma plena as habilidades e competências estabelecidas na legislação nacional que norteia o ensino superior para Cursos de Nutrição, bem como promover a inserção das práticas profissionais que atendam os avanços na ciência da Nutrição e nas áreas de atuação do profissional Nutricionista.

Por outro lado, o acadêmico é incentivado a participar de projetos de cunho extensionista e de pesquisa, seja com fomento interno ou externo (PIC, PIBIC, FUMDES, projetos de editais institucionais, entre outros) ou de forma voluntária, desde a primeira fase, atendendo aos princípios da Universidade: a construção do conhecimento a partir da integração entre ensino, pesquisa e extensão.

O acadêmico também é convidado e estimulado a participar dos Grupos de Pesquisas da Instituição, promovendo a integração entre os Programas Stricto Sensu em e a graduação.

Desta forma o acadêmico do Curso de Nutrição, além das disciplinas teórico-práticas e dos campos de estágio, desenvolve e aperfeiçoa suas habilidades e competências no cenário social, nas coletividades e nos centros de pesquisas da UNESC.

A inserção do acadêmico no cenário de práticas acontece na própria instituição (Clínica Integrada da UNESC, projetos extensionistas, etc.) e na comunidade (Unidades de Saúde, ESF, unidades especializadas, NASF), estabelecimentos alimentícios, hospitais, associações de bairro/comunitárias, e na participação discente em Conselhos Municipais, particularmente no COMSEA – Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional, mas também no Conselho Municipal de Saúde e Conselho de Alimentação Escolar.

Os estágios curriculares obrigatórios acontecem em empresas alimentícias, restaurantes industriais e institucionais, Hospitais e Unidades de Saúde, básica e especializada.

Ressalta-se: a inserção do acadêmico no Sistema Único de Saúde, a partir das atividades extensionistas e do estágio de nutrição e saúde coletiva; e as atividades desenvolvidas na Clínica Integrada da UNESC, no ambulatório de Nutrição e na interlocução entre os diversos cursos e atividades desenvolvidas no setor.

Por outro lado, a estrutura física (salas de aula com Datashow, sistema de refrigeração, estrutura adequada), o ambiente virtual (AVA), os laboratórios plenamente equipados, particularmente o Laboratório de Técnica Dietética, e outros espaços (laboratório de Cineantropometria, auditórios, espaços de convivência, etc.), permitem o pleno desenvolvimento disciplinar ao longo dos semestres.

A disciplina Seminário Integrador (I ao IV) foi desenvolvida para articular os conhecimentos das respectivas fases dentro da proposta da produção científica em complexidade crescente, culminado no evento anual “Workshop de Educação Alimentar e Nutricional”, aonde os acadêmicos das diversas fases socializam a produção científica desenvolvidas nas atividades dos seminários.

Quanto às metodologias utilizadas ao longo dos semestres de formação acadêmica, incluem: aulas demonstrativas (teórica, teórico-prática), aulas laboratoriais, estudo de casos, problematizações, vídeos comentados, simulação de procedimentos clínicos, visitas orientadas, saídas de campo, seminários, produção científica (resumos, textos técnicos, textos de educação em saúde, artigos científicos, banners, etc.), aula prática ambulatorial (Clínica Integrada da UNESC) e em locais externos (Unidades de Saúde, Hospitais, indústrias etc.), e o TCC e os estágios supervisionados.

8.6 Perfil gráfico das disciplinas

Figura 3 Distribuição Das Disciplinas Nas Respectivas Fases Pelo Eixo De Conhecimento I- Ciência Biológicas e da Saúde.

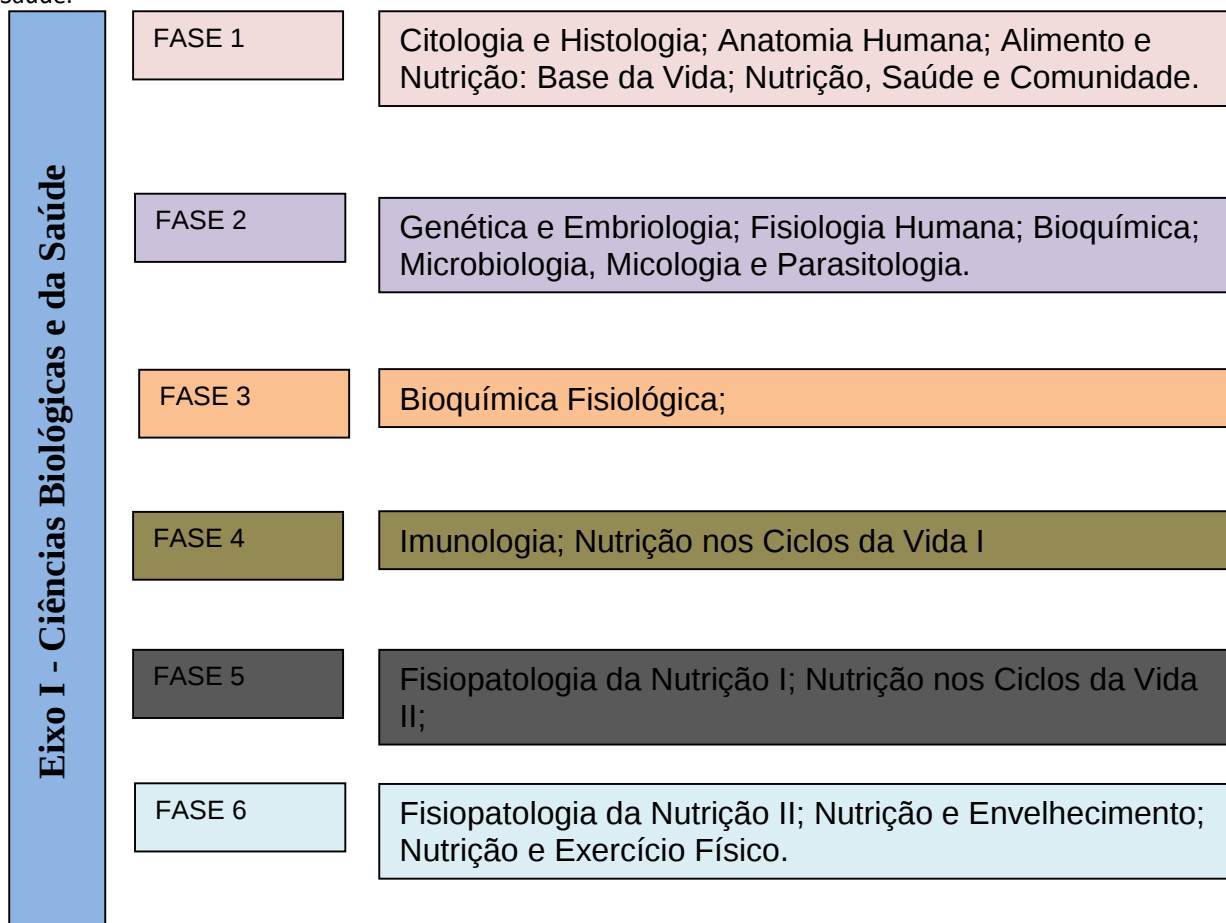


Figura 4 Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo de Conhecimento II- Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.

Eixo II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	FASE 1	Nutrição, Saúde e Comunidade; Antropologia da Alimentação.
	FASE 2	Seminário Integrador I;
	FASE 3	Educação Nutricional; Seminário II; Epidemiologia; Bioestatística, Metodologia Científica e da Pesquisa.
	FASE 4	Nutrição e Saúde Coletiva; Seminário Integrador III; Psicologia Aplicada à Nutrição.
	FASE 5	Seminário Integrador IV; Sociologia.
	FASE 6	Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição

Figura 5 Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo IIIa - conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos.

Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição – a) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos	FASE 1	Nutrição, Saúde e Comunidade; Alimentação e Nutrição: Base da Vida.
	FASE 2	Seminário Integrador I;
	FASE 3	Educação Nutricional; Seminário Integrador II; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades;
	FASE 4	Nutrição nos Ciclos da Vida I; Seminário Integrador III; Nutrição: Arte e Ciência I; Nutrição e Saúde Coletiva.
	FASE 5	Seminário Integrador IV; Nutrição nos Ciclos da Vida II; Nutrição: Arte e Ciência II;
	FASE 6	Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição; Nutrição e Exercício Físico; Nutrição e Envelhecimento.

Figura 6 Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo IIIb - compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional nos diferentes ciclos da vida.

Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição - b) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional nos diferentes ciclos da vida	FASE 1	Alimento e Nutrição: Base da Vida.
	FASE 2	Seminário Integrador I
	FASE 3	Seminário Integrador II; Educação Nutricional; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional.
	FASE 4	Seminário Integrador III; Nutrição: Arte e Ciência I; Nutrição e Saúde Coletiva.
	FASE 5	Seminário Integrador IV; Nutrição: Arte e Ciência II.; Fisiopatologia da Nutrição I; Terapia Nutricional I;
	FASE 6	Nutrição e Envelhecimento; Fisiopatologia da Nutrição II; Terapia Nutricional II; Nutrição e Exercício Físico; Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição.

Figura 7 Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo IIIc - abordagem da nutrição no processo saúde-doença.

Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença	FASE 1	Alimento e Nutrição: Base da Vida; Nutrição, Saúde e Comunidade
	FASE 2	Seminário Integrador I
	FASE 3	Seminário Integrador II; Educação Nutricional; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional
	FASE 4	Seminário Integrador III; Nutrição nos Ciclos da Vida I; Nutrição: Arte e Ciência I; Nutrição e Saúde Coletiva; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos;
	FASE 5	Nutrição nos Ciclos da Vida II; Nutrição: Arte e Ciência II; Gestão em Alimentação Coletiva I.
	FASE 6	Gestão em Alimentação Coletiva II; Bioética.

Figura 8 Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo III d - gerenciamento de unidades produtoras de alimentos e refeições.

Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição – d) gerenciamento de unidades produtoras de alimentos e refeições	FASE 1	Alimento e Nutrição: Base da Vida; Nutrição, Saúde e Comunidade
	FASE 2	Seminário Integrador I;
	FASE 3	Seminário Integrador II; Educação Nutricional; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional.
	FASE 4	Seminário Integrador III; Nutrição: Arte e Ciência I; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos; Nutrição nos Ciclos da Vida I; Nutrição e Saúde Coletiva.
	FASE 5	Nutrição: Arte e Ciência II; Gestão em Alimentação Coletiva I; Nutrição nos Ciclos da Vida II;
	FASE 6	Gestão em Alimentação Coletiva II; Bioética.

Figura 9 Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo IV - Ciências dos Alimentos.

Eixo IV - Ciências dos Alimentos	FASE 1	Alimento e Nutrição: Base da Vida;
	FASE 2	Seminário Integrador I; Microbiologia, Micologia e Parasitologia; Bromatologia.
	FASE 3	Seminário Integrador II; Educação Nutricional; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional
	FASE 4	Seminário Integrador III; Nutrição: Arte e Ciência I; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos; Ciência e Tecnologia dos Alimentos.
	FASE 5	Nutrição: Arte e Ciência II; Gestão em Alimentação Coletiva I.
	FASE 6	Gestão em Alimentação Coletiva II; Bioética.

8.7 Tecnologias de informação e comunicação

A proposta curricular do Curso conduz a formação multidisciplinar e interdisciplinar, permitindo a apropriação de conhecimentos que integram os diferentes campos do saber. Assim, a matriz curricular do curso apresenta como componentes curriculares: Disciplinas Curriculares; Estágio Supervisionado; Trabalho de Conclusão de Curso – TCC; Atividade Acadêmica Científico Cultural – AACC; Prática como Componente Curricular – PCC entre outros, que articulados, proporcionam ao acadêmico a reflexão e o diálogo da prática profissional num duplo movimento em que, ao analisar a prática refletida, extraem dessa prática as teorias aprendidas.

A metodologia de ensino utilizada no curso contempla uma abordagem que integra os elementos necessários ao processo de ensino, fomentando à aprendizagem e o desenvolvimento de competências, habilidades, atitudes e valores éticos, indispensáveis ao processo da formação humana e profissional.

As estratégias de ensino deverão abranger técnicas individualizadas e integrativas, presenciais e semipresenciais com a utilização de aulas expositivas e dialogadas, estudos dirigidos, dinâmicas de grupo, seminários e utilização de recursos audiovisuais e laboratoriais e Tecnologias da Informação e Comunicação - TICs. Os professores ainda poderão oferecer atividade por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA, tais como: interagir via chats, fórum ou pelo Parla; organizar suas aulas e materiais usando o recurso da WebPage; publicar material didático, textos complementares, links, atividades; publicar as aulas desenvolvidas na lousa digital interativa; solicitar atividades/trabalhos que podem ser publicados no AVA pelo acadêmico; realizar atividade avaliativa usando o recurso do QUIZ entre outras atividades que possibilitem a participação ativa do acadêmico no processo ensino/aprendizagem. Além disso, os acadêmicos possuem acesso ao Portal de Periódicos CAPES, ferramenta que amplia o acesso à informação científica.

Esta participação proporcionará a formação do profissional culturalmente competente, capaz de dialogar, trabalhar em equipe, resolver problemas, com ética e responsabilidade social no sentido de consolidar a missão institucional e contribuir no desenvolvimento do seu país.

A Resolução nº 09/2003 /CONSU, cria o Setor de Educação à Distância, SEAD. O SEAD é uma unidade vinculada a Pró-Reitoria da UNESC, responsável pela concepção, produção, difusão, gestão e avaliação de projetos e experiências inovadoras em Educação a Distância (EAD), que congrega uma equipe multidisciplinar representativa das diversas áreas de conhecimento. As ações do SEAD amparam-se nos pressupostos definidos Projeto Pedagógico Institucional (PPI) da UNESC. O SEAD foi concebido em consonância com a missão da UNESC e implementado em função das necessidades sociais de formação e capacitação de profissionais de diversas áreas, utilizando as tecnologias de comunicação e informação como um recurso para o aprender à distância. Representa assim, uma estratégia da Instituição para democratizar o acesso e a permanência dos estudantes visando à melhoria da qualidade de educação.

8.8 Ambiente virtual de aprendizagem

A Unesc e o Curso, bem como todos os cursos de Graduação e de Extensão, oferecem aos seus alunos o Ambiente Virtual de Aprendizagem, o qual é utilizado por cursos presenciais e a distância, desde 2002. Ele é integrado ao Sistema Acadêmico da Unesc, organizado em salas virtuais por disciplinas e é utilizado pelos professores como recurso pedagógico, sendo possível desenvolver atividades de Fórum, Quiz, por exemplo, além de outras possibilidades, como postagem de material por parte dos alunos e organização das atividades de aula por parte do corpo docente. Também é possível enviar email individual aos acadêmicos e à turma toda, se for de interesse do professor.

Como a Unesc é uma universidade que atende diferentes realidades sociais e econômicas, para aqueles acadêmicos que não possuem computador, ou mesmo acesso à Internet em suas residências, a universidade disponibiliza, inclusive para todos os que quiserem fazer uso, laboratórios de informática com acesso à Internet para desenvolvimento das atividades solicitadas pelos professores, bem como estudos sugeridos e necessários às aulas. Vale ressaltar, por conseguinte, que, desde o primeiro semestre de 2017, as turmas dos cursos de graduação têm trabalhado com o Moodle, nova plataforma de uso do AVA. Optou-se por fazer a mudança da ferramenta aos poucos, começando-se pelas primeiras fases em 2017/1, as quais, hoje, em

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

2018/2, já estão na terceira fase; logo, todas as turmas terão migrado para o *Moodle*, que é um sistema para gerenciamento de cursos (CMS - *Course Management System*) totalmente baseado em ferramentas da WEB. Ele contempla três elementos básicos do processo de ensino e aprendizagem: a) gerenciamento de conteúdos: organização de conteúdos a serem disponibilizados aos acadêmicos no contexto de disciplinas/turmas; b) interação entre usuários: diversas ferramentas para interação com e entre acadêmicos e professores: fórum, bate-papo, mensagem instantânea, etc., e c) acompanhamento e avaliação: definição, recepção e avaliação de tarefas, questionários e enquetes, atribuição de notas, cálculo de médias, etc. O acesso ao AVA ocorre por meio de *login* e senha no portal do SEAD/Unesc Virtual.

8.9 Políticas de permanência do estudante

Manter o estudante na instituição de ensino, desde o seu ingresso até a colação de grau, exige a criação de um programa de combate à evasão, que efetue propostas de mecanismos de manutenção dos alunos, realize o acompanhamento dos índices de evasão, colete exemplos de experiências bem-sucedidas e mensure os resultados das estratégias propostas constantemente. Contudo, o combate à evasão também deve ser efetuado, cotidianamente, em todas as instâncias hierárquicas de uma instituição de ensino.

O acompanhamento pormenorizado da evasão na UNESC deu origem ao atual Programa Permanente de Combate à Evasão (PPCE) que, além de apresentar as causas dessa não permanência do acadêmico nos cursos, articula as atribuições de cada segmento da Instituição com o objetivo de monitorar e combater a evasão, e, conseqüentemente, aumentar os indicadores de permanência do acadêmico na IES.

No processo de construção de uma Política Institucional de Permanência com Sucesso, a Pró-reitoria de Ensino de Graduação vem reunindo vários programas, projetos e ações já em andamento ou em fase de implementação na UNESC, os quais direcionam seus fazeres no sentido de favorecer a permanência do estudante com sucesso em sua formação profissional, humana e cidadã. Na Política Institucional de Permanência dos Estudantes com Sucesso, Res. n. 07/2013/CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO, estão detalhados os seguintes programas com o objetivo de estimular a permanência do acadêmico na Instituição:

- Programa de bolsas e financiamentos educativos/CPAE. O acadêmico do Curso de Nutrição no decorrer de sua trajetória, busca no CPAE a possibilidade de manter-se na graduação e este tem sido um apoiador expressivo para a manutenção do acadêmico na universidade.
- Cursos de Extensão: Produção textual I, II, III, Informática Básica I, II, III, Programa de Monitorias – UNACET, UNACSA, UNAHCE, UNASAU.
- Estágios não obrigatórios.
- Inglês sem Fronteiras: curso de Inglês para estudantes integrantes de Programas de Iniciação Científica.
- Internacionalização/Mobilidade Estudantil – Programa de Relações Internacionais.
- Núcleo de Psicopedagogia – núcleo de atendimento aos problemas de aprendizagem.
- Programa de Orientação Profissional (POP).
- Projeto Potencial-ações para melhoria do ser das relações interpessoais.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

- Programa Permanente de Combate à Evasão da UNESC (PPCE).
- Programa de Educação Inclusiva.
- Programa de Nivelamento das Disciplinas Introdutórias – UNACET.
- Intensivo sobre fundamentos da matemática para Ciências Sociais Aplicadas, Recepção do Calouro.
- Trote Solidário.
- Programa de Formação Continuada da UNESC.
- Programa de Combate ao Álcool e a outras drogas.

As políticas de permanência do acadêmico do Curso de Nutrição tem sido um importante foco de discussão em colegiado. O Curso vem desenvolvendo várias atividades seguindo a política da instituição, estratégias operacionalizáveis pela coordenação do curso e seu colegiado.

- Despertar o interesse dos alunos pelo curso oportunizando, desde as primeiras fases, atividades de aprendizagem práticas relacionadas à prática profissional.
- Oportunizar a participação em estágios extracurriculares de observação.
- Oportunizar a participação dos estudantes em atividades de pesquisa e extensão.
- Desenvolvimento da identidade do aluno com o curso, correlacionando os conteúdos a serem ensinados à prática profissional.
- Realizar palestras com egressos, sobre a profissão – “cases” de sucesso.
- Debater a empregabilidade e o empreendedorismo.
- Adoção de metodologias ativas de ensino e aprendizagem.
- Avaliações processuais e adequadas aos módulos/disciplinas e às habilidades e atitudes que os mesmos requerem.
- Acompanhamento individualizado dos acadêmicos com maior dificuldade de aprendizado e excesso de faltas.
- Adequação das matrizes curriculares de acordo com as Diretrizes do MEC.
- Adequação dos turnos de oferta dos cursos.
- Ampliar a divulgação a respeito das formas de comunicação com a coordenação, de apoio psicopedagógico e de oportunidades de obtenção de bolsas de financiamento dos estudos ofertados pela UNESC ou de estágios remunerados.

- Estimular o interesse dos acadêmicos pelas atividades de monitoria, objetivando uma melhor compreensão dos conteúdos ministrados e, conseqüentemente, melhor desempenho nas avaliações do processo ensino-aprendizagem.
- Promover atividades e eventos que congreguem os acadêmicos de todas as fases do curso objetivando a criação de vínculos entre os membros das mesmas, fortalecendo o Centro Acadêmico e o envolvimento dos alunos em relação à qualidade do curso e da aprendizagem.
- Estimular a participação dos acadêmicos representantes de classe nas reuniões de colegiado.
- Identificar os reais motivos de evasão por meio de contato direto com o aluno.

Além disso, os acadêmicos de Nutrição são atendidos pela secretaria do curso onde recebem esclarecimento sobre questões técnico-administrativas e são encaminhados devidamente para os diversos setores do campus de acordo com suas demandas. A coordenação do curso presta atendimento pedagógico aos acadêmicos elucidando todas as questões relativas ao processo ensino aprendizagem.

Na Unidade Acadêmica da Saúde – UNASAU, as estratégias utilizadas vêm ao encontro com as perspectivas da Instituição e dos cursos da saúde. São estratégias:

- Fomentar as atividades de extensão e de pesquisa, oportunizando bolsas de pesquisa e de extensão a acadêmicos de todos os cursos da área da saúde por meio de editais ou processos de seleção ou distribuição de vagas entre os cursos.
- Fomentar as atividades de monitoria, elevando o valor ganho pelas horas de atividades.
- Fomentar a qualificação docente, por meio da formação continuada e de incentivo financeiro para a participação em cursos e congressos de atualização.
- Motivar os educadores por meio de capacitação contínua e debates sobre o tema, bem como sobre a importância do relacionamento professor-aluno, incentivando a criação de vínculos afetivos que culmina num maior comprometimento dos acadêmicos para com as disciplinas estudadas, para com o curso e com a instituição.
- Oferecer condições estruturais para o corpo docente ter a possibilidade de efetuar acompanhamentos individuais aos acadêmicos que apresentam maior necessidade, as salas dos professores – bloco S e do bloco da biblioteca, bem como a sala de reuniões dos cursos são disponibilizados para o atendimento.
- Desenvolver programas de orientação profissional (POP) aos cursos da saúde.
- Dispensar especial atenção ao aluno ingressante, com programas de integração e nivelamento, seminários, tutorias, apoio na escolha de disciplinas, etc.
- Promover fóruns integrativos entre os acadêmicos dos diferentes cursos de graduação, potencializando o convívio universitário.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

- Promover palestras, seminários e eventos científicos que congreguem os acadêmicos.
- Intermediar negociação dos débitos dos acadêmicos, por meio da divulgação (uma secretária da UNASAU com informações pontuais) das linhas de financiamento e bolsas para estudantes (incluindo bolsa de prefeituras), com roteiros de orientação viáveis para o acadêmico.
- Analisar dados locais de evasão que identifique as épocas críticas e as principais causas e que resulte em estratégias especiais para os maiores candidatos à evasão
- Divulgar programas de pós-graduação (mestrado e doutorado), como meta profissional para os acadêmicos.
- Integrar PPGCS e cursos de graduação da UNASAU a fim de aproximar os acadêmicos ao PPG o que pode tornar mais atrativo a esse aluno estar na UNESC e esforçar-se por continuar no curso de graduação.

8.10 Avaliação do processo ensino-aprendizagem

Em relação à avaliação do processo ensino-aprendizagem, o Regimento Geral da UNESC, aprovado pela Resolução do Conselho Superior Administrativo nº 07/2014 , artigo 86, estabelece que “A avaliação do processo de ensino aprendizagem, corresponsabilidade de todos os sujeitos envolvidos, estará fundamentada no Projeto Pedagógico institucional e será processual, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos”. Por processualidade do desempenho acadêmico, entende-se uma concepção de avaliação que esteja integrada ao processo de ensino-aprendizagem, objetivando o acompanhamento do desempenho do acadêmico e do professor.

Para a recuperação da aprendizagem, e consequentemente da nota, o professor deve revisar os conteúdos a partir de dúvidas expressas pelos acadêmicos anteriormente à realização da prova, assim como, no momento da entrega, discutir as provas e trabalhos em sala de aula, com revisão dos conteúdos que os acadêmicos encontrarem dificuldade. Havendo necessidade de outras ferramentas de recuperação de conteúdos o professor poderá optar por uma ou mais sugestões, tais como: Realização de seminários, saídas de campo, estudos dirigidos, análise escrita de vídeos, relatórios de aulas práticas e ou de atividades, resolução de casos clínicos, análise de artigo entre outras, destacadas Resolução nº 01/2011/CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO , que normatiza as avaliações processuais, definido os critérios de avaliação e recuperação da aprendizagem. Nesse momento a Instituição está promovendo a reflexão e rediscutindo a proposta.

O curso de Nutrição segue as diretrizes traças na Resolução n. 01 de 2011 da CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO e apresenta aos discentes, no início de cada semestre, por meio do plano de ensino. Segundo esta resolução, e atendendo o Regimento Geral da UNESC, o docente deve realizar no mínimo três avaliações ao longo do semestre, destas, duas devem ser individuais. Serão aprovados os acadêmicos que obtiverem, no final do período letivo, média aritmética das notas igual ou superior a 6.0 (seis) e frequência mínima de 75% (setenta e

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

cinco por cento). O acadêmico reprovado fica obrigado a cursar a disciplina novamente, com as mesmas exigências de frequência e aproveitamento.

Ainda, segundo a Resolução citada, os docentes devem devolver as avaliações com maior brevidade, no mínimo uma semana antes da próxima avaliação, com as devidas correções e observações, revisando os conteúdos de maior dificuldade ou solicitado pelo acadêmico. Esta é uma etapa fundamental para o acompanhamento e adequação do processo ensino/aprendizagem.

No Curso de Nutrição, orienta-se para que os procedimentos avaliativos sejam os mais diversificados possíveis e priorizem as habilidades e competências previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino de Graduação em Nutrição, e de acordo com o conteúdo de cada disciplina. Estes procedimentos devem estar estabelecidos no Plano de Ensino das disciplinas. Ressalta-se que os docentes poderão definir normas específicas, considerando a diversidade da construção do conhecimento e as modalidades de desenvolvimento das habilidades e competências.

A avaliação dos acadêmicos deve ser contínua, não se limitando a provas e exames, mas incentivando e valorizando a participação docente em diferentes atividades tais como trabalhos acadêmicos; pesquisas de campo, revisões bibliográficas, confecção de artigos científicos; estudos de caso; seminários, entrevistas, relatórios de atividades práticas e de visitas de estudos, pesquisas em bases de dados; construção de projetos de educação nutricional ou de intervenções nutricionais no cenário de práticas, dentre outros. Ao professor cabe a responsabilidade de reconhecer as necessidades do aluno e de motivá-lo ao aprendizado. Deve também reconhecer e valorizar a experiência e os conhecimentos prévios do acadêmico, já que o aprender implica também no compartilhar e na construção coletiva do saber.

8.11 Atividades complementares

As Atividades Curriculares Complementares – ACC são atividades que flexibilizam os currículos, com o objetivo de contribuir na integralização curricular, agregando valor à formação profissional. As AC se farão por meio da efetivação de várias atividades acadêmicas, científicas, culturais, esportivas, artísticas e de inovação tecnológica. São princípios das Atividades Complementares: complementar o currículo dos cursos; incentivar a autonomia do acadêmico; ampliar os conhecimentos para além da sala de aula; possibilitar a vivência de diversas realidades culturais relacionadas ao campo de atuação e convivência com profissionais experientes na área de formação.

Em 2011, a UNESC regulou as atividades complementares por meio da Resolução 14/2011/Câmara de Ensino Graduação, definindo institucionalmente as orientações acerca dos aspectos administrativos e didático-pedagógico.

A Resolução nº 39 de 2014 do Colegiado da UNASAU aprovou as Atividades Complementares do Curso de Nutrição da UNESC¹. As ACs visam flexibilizar o currículo do curso e proporcionar aos seus acadêmicos a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar.

Este regulamento constitui parte integrante do currículo do curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense e visa normatizar as Atividades Complementares (AC) deste currículo, conforme Resolução CNE/CES n. 05 de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso Graduação de Nutrição, sendo o seu cumprimento integral indispensável para a colação de grau dos acadêmicos.

As ACs constituem-se em ações de ensino, pesquisa e extensão de caráter obrigatório a serem desenvolvidas pelo acadêmico no transcorrer do seu curso de Nutrição na UNESC. As AC terão carga horária de 350 (trezentos e cinquenta) horas, conforme a Resolução nº 39 de 2014 e Resolução nº 11 de 2011, ambas do Colegiado da UNASAU e a Resolução nº. 07 de 2011 do CONSU devendo seu cumprimento distribuir-se ao longo de todo o curso de graduação em Nutrição.

São consideradas AC ao currículo do Curso de Nutrição: atividades de pesquisa e de extensão orientadas por docente da Instituição e que tenham relação com as áreas de abrangência da Nutrição; monitorias em disciplinas pertencentes ao currículo pleno do Curso de Nutrição da UNESC; estágios não obrigatórios desenvolvidos com base em convênios firmados pela Universidade na área de Nutrição; participação em eventos extracurriculares como seminários, simpósios, congressos, conferências, jornadas, encontros e outros de caráter científicos na área de Nutrição e afins (ciência dos alimentos, gastronomia, antropologia da alimentação, etc.); disciplinas complementares ofertadas nos Cursos de Graduação da UNESC que não componham a grade curricular do Curso de Nutrição e se relacionem com a formação na área de atuação da Nutrição; demais atividades constantes do artigo 7 da Resolução nº 39 de 2014 do Colegiado da UNASAU.

As Atividades Complementares deverão ser realizadas ao longo do curso, sendo preferencialmente 50% (cinquenta por cento) na primeira metade e 50% (cinquenta por cento) na segunda metade deste.

Cômputo das ACs: Para fins de registro e controle das ACs, o acadêmico deverá observar os valores e limites de cada atividade por semestre e totais, conforme o quadro 3.

Quadro 4 Atividade Complementar da Nutrição

Tipo de Atividade	Pontuação em Horas	Máximo de horas por semestre	Máximo de horas totais	Documento Comprobatório
Atividades de Iniciação Científica (Participação como bolsista ou voluntário em projetos vinculados aos programas de pesquisa da UNESC: PIC, PIC 170, PIBIC, outros)	80 horas por semestre	80 horas	240 horas	Declaração da PROPEX ou da Coordenação de Pesquisa da UNA no qual o projeto está vinculado.
Apresentação de Trabalhos em Eventos Científicos (Apresentação de resumos ou trabalhos completos na forma oral ou	30 horas por apresentação em evento regional	80 horas	240 horas	Certificado de apresentação do trabalho emitida pelo promotor do evento

¹ http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/10139.pdf?1401220308

pôster em eventos locais, regionais, nacionais ou internacionais)	40 horas por apresentação em evento nacional e internacional			
Publicações (Publicação de artigos em revistas indexadas, capítulo de livros, livros, resumos em anais de eventos)	100 horas por artigo em revista indexada como primeiro autor 50 horas por artigo em revista indexada como colaborador 50 horas por obra como autor ou coautor de capítulo de livro ou livro 20 horas por artigo completo ou resumo publicado em anais de evento	100 horas	200 horas	Cópia do artigo/resumo publicado e número do ISSN da revista ou dos anais do evento. Cópia da ficha catalográfica do livro e número do ISSN do livro
Outras publicações (Publicação de artigo em revistas científicas não indexadas ou em mídia não científica com assessoria de um profissional nutricionista)	20 horas por publicação	20 horas	80 horas	Cópia da publicação e documento original.
Participação em defesas públicas (Participação em bancas defesa de Monografias, Dissertações e Teses na área da Nutrição e afins)	1 hora por defesa pública	20 horas	160 horas	Declaração de participação do Coordenador ou Presidente da Banca, constando o título da monografia, dissertação ou tese
Atividades de Extensão (Participação como bolsista ou voluntário em projetos de extensão da UNESC)	80 horas por semestre	80 horas	240 horas	Declaração da PROPEX ou da Coordenação de Extensão da UNA no qual o projeto está vinculado
Participação em eventos científicos (Participação em Congressos, Seminários, Palestras, Jornadas, Conferências e similares como ouvinte)	Correspondente à carga horária da atividade	50 horas	300 horas	Certificado ou declaração de participação como ouvinte em palestras, seminários, jornadas, congressos, outros.. com registro da carga horária correspondente.
Cursos de Extensão (Presenciais ou <i>on line</i>)	Correspondente à carga horária da atividade	40 horas	200 horas	Certificado ou declaração da realização com registro da carga horária correspondente.
Participação em Ações Comunitárias	Proporcional à carga horária	30 horas	240 horas	Declaração de participação do Coordenador do Curso
Monitorias	50 horas por semestre concluído	50 horas	200 horas	Declaração da UNA no qual o projeto está vinculado
Estágios Curriculares Não Obrigatórios (na área da nutrição)	Proporcional a carga horária do estágio	100 horas	200 horas	Declaração de instituições conveniadas à UNESC e Termo de Compromisso
Disciplinas Cursadas em outros cursos da UNESC ou outra IES	Proporcional a carga horária cursada	72 horas	144 horas	Declaração da UNESC ou de outra IES
Curso de línguas	30 horas por semestre concluído	30 horas	120 horas	Declaração da UNESC ou de outra instituição
Outras atividades				A serem avaliadas pelo NDE do Curso de Nutrição

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

Fonte: Curso de Nutrição 2016

Somente serão computadas como Atividades Complementares aquelas cursadas e/ou desenvolvidas ao longo do período correspondente ao cursado pelo acadêmico no Curso de Nutrição da UNESC. Compete ao acadêmico apresentar à coordenação do curso os documentos comprobatórios originais e cópia para arquivo.

Os documentos comprobatórios da realização das referidas atividades, juntamente com o formulário de solicitação de validação de horas deverão ser entregues na coordenação do curso de Nutrição até o término do semestre.

Ao término do semestre, a Coordenação do curso será responsável pela análise e aprovação do cômputo geral de horas realizadas pelos acadêmicos, devendo encaminhar o quadro de validação das Atividades à Secretaria Acadêmica para conferência e validação final.

Compete ao colegiado do curso de Nutrição da UNESC dirimir dúvidas referentes à interpretação do presente regulamento, bem como em relação aos casos omissos, sendo expedidos os atos normativos complementares que se fizerem necessários.

8.12 Trabalho de Conclusão de Curso²

Reconhecendo a importância dos paradigmas da pedagogia contemporânea e atendendo às orientações da Lei de Diretrizes e Bases Nacionais da Educação (MEC, 1996) a UNESC insere o Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, na matriz curricular do curso de Nutrição, com o objetivo de oferecer aos alunos a oportunidade para articular o conhecimento construído ao longo do curso em torno de um tema organizador, como também de estimular a iniciação científica.

A Resolução nº 66/2009 alterada para a resolução nº 19/2012/Câmara de Ensino de Graduação estabelece que o TCC “deverá ser elaborado individualmente ou em dupla a critério do colegiado de cada curso ou das Diretrizes Curriculares Nacionais, pelo acadêmico dos cursos de graduação orientado por docente da Universidade, preferencialmente com a supervisão dos procedimentos pelas coordenações dos mesmos ou de comissões com o mesmo fim”; O curso de nutrição aprovou em seu colegiado que serão ofertados também a atividade em dupla para o desenvolvimento do projeto e desenvolvimento do TCC.

O trabalho de Conclusão de Curso é entendido como atividade fundamental para consolidar o processo de construção do conhecimento do curso, sobretudo no âmbito da iniciação científica à pesquisa.

O TCC deve dar aos acadêmicos a oportunidade de aplicar procedimentos metodológicos e de pesquisa para sistematizar, na prática, as noções teóricas adquiridas. Portanto, consiste em realizar uma pesquisa

² http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/10137.pdf?1401220032

orientada e resultar no desenvolvimento de uma produção científica. Desse modo, o TCC deve respeitar os seguintes parâmetros: a formulação de um projeto de pesquisa, sua execução e a apresentação dos resultados obtidos.

O TCC tem como objetivo principal permitir que o acadêmico seja capaz de elaborar um trabalho por meio de técnicas e metodologia científicas, levando-o a pensar cientificamente e a investigar, a partir da criatividade resultante do confronto cotidiano com os problemas da pesquisa. São objetivos:

I - Avaliar as habilidades e competências referentes:

- a) Ao domínio da língua portuguesa.
- b) A interpretação e compreensão de textos.
- c) A argumentação e fundamentação de ideias com base em conteúdos definidos.
- d) A coerência lógica do pensamento de forma escrita e oral.
- e) Ao conhecimento interdisciplinar.
- f) Aos conhecimentos científicos da área da Nutrição.
- g) À utilização da metodologia.

II - Aprofundamento de questões referentes:

- a) ao estudo de problemas regionais, buscando apontar possíveis propostas de soluções com o escopo de integrar universidade e sociedade.
- b) A prática da investigação científica.
- c) A produção acadêmica e a capacidade de expressão oral e escrita.
- d) A pesquisa acerca de inovações do mundo profissional.
- e) Aperfeiçoamento e qualificação profissional.
- f) Possibilidade de inclusão no mercado de trabalho.
- g) Requisito para conclusão do curso de Nutrição.

Da sistemática do TCC: A disciplina Trabalho de Conclusão acontece na sétima fase do curso de Nutrição, onde os acadêmicos deverão desenvolver em dupla ou individualmente um TCC, dentro dos moldes previstos neste regulamento, incluindo o trabalho escrito e a defesa, e convertê-lo em um artigo científico, sob orientação de um docente (orientador de TCC).

O docente orientador deverá pertencer ao quadro regular da Instituição e ter no mínimo titulação de especialista. Para ser orientador de TCC do curso de Nutrição, o docente deverá ter experiência profissional ou acadêmica na temática do trabalho de conclusão e ter anuência da coordenação do curso.

O docente Orientador não poderá orientar na Instituição mais do que dez TCCs concomitantemente durante o semestre. O TCC deverá ser elaborado e apresentado a uma banca examinadora no final do semestre, de acordo com as normas metodológicas definidas pelo colegiado do curso de Nutrição.

O TCC deverá ser desenvolvido dentro das linhas de pesquisa definidas pelo colegiado do curso: Nutrição e Saúde Coletiva, Epidemiologia da Nutrição, Nutrição Básica e Humana, Nutrição Funcional, Nutrição e Exercício Físico, Nutrição Clínica, Bioquímica e Fisiologia da Nutrição, Alimentação Coletiva, Microbiologia e Controle sanitário dos Alimentos, Ciência dos Alimentos. A coordenação dos Trabalhos de Conclusão de Curso será exercida pelo Coordenador do Curso, com auxílio dos docentes orientadores de TCC.

Atribuições do docente orientador:

I.Orientar os acadêmicos na elaboração e execução do TCC, por no mínimo 1 h/a semanal, totalizando o mínimo de 18 h/a de orientações prévias à defesa do TCC;

II.Orientar os acadêmicos na elaboração do artigo científico decorrente do TCC e da respectiva submissão a periódico da área temática do trabalho.

III.Solicitar ao orientando, relatórios de atividades.

IV.Auxiliar o orientando na elaboração dos documentos referentes ao envio do projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa, quando necessário.

V.Submeter o projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos ou no uso de animais e somente executá-lo após aprovação.

VI.Acompanhar e avaliar o projeto e o próprio TCC, observando as normas metodológicas estabelecidas pela Universidade, coerência lingüística e o desenvolvimento dos objetivos propostos.

VII.Vetar a defesa do TCC quando houver falta de condições, por parte dos acadêmicos, com referência à fundamentação teórica, estruturação metodológica, de domínio do tema escolhido.

VIII.Vetar a defesa do TCC quando da comprovação de plágio ou de conduta que venha a ferir a Ética na Pesquisa.

IX.Realizar o controle de frequência das orientações de TCC em formulários específicos, assinando-os juntamente com os orientandos;

X.Presidir os trabalhos da banca examinadora;

XI.Informar por escrito ao coordenador de curso, qualquer irregularidade decorrente do não cumprimento, pelos orientandos, das condições estabelecidas neste regulamento.

O docente orientador poderá desobrigar-se da incumbência de orientação, no prazo máximo de dois meses a partir do início do período letivo, mediante apresentação de justificativa escrita e devidamente autorizada pelo coordenador do curso. Quando for aceita a desobrigação da função de orientador, deverá este,

juntamente com o coordenador do curso, indicar novo orientador no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados da data de aceite da desistência.

Das atribuições dos acadêmicos orientandos

I. Elaborar, desenvolver e defender o TCC, atendendo aos critérios éticos, técnicos e científicos vigentes, bem como das normas da Instituição.

II. Submeter o projeto do TCC ao Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição, se identificada à necessidade, e somente desenvolvê-lo após a emissão do parecer positivo.

III. Elaborar um artigo científico, decorrente do TCC, atendendo o padrão de formatação de periódico da área do tema do projeto. A escolha do periódico deve ser de comum acordo entre a dupla orientanda e do orientador.

IV. Comparecer às atividades de orientação definidas pelo docente orientador e assinar, juntamente com o mesmo, os controles de frequência.

V. Apresentar relatórios das atividades de pesquisa para o docente orientador, quando solicitados.

VI. Informar por escrito ao coordenador do curso, qualquer irregularidade decorrente do não cumprimento de condições estabelecidas nesta resolução.

VII. Realizar a defesa do TCC.

VIII. Cumprir todas as determinações estabelecidas pela banca examinadora na ata de defesa de TCC, sob pena de reprovação.

IX. Entregar a versão final do TCC e o artigo científico, na forma e no prazo estabelecido por este regulamento, sob pena de reprovação.

X. Entregar a ficha de orientação devidamente assinada, no prazo estabelecido.

Os acadêmicos orientandos poderão solicitar a substituição do docente orientador, no prazo máximo de dois meses a partir do início do período letivo. Nesta condição, cabe aos acadêmicos providenciar novo orientador no prazo máximo de dez dias úteis, contados da data do aceite de troca de orientador pela coordenação do curso. Caso isso não ocorra, os acadêmicos serão considerados reprovado, não cabendo recurso desta decisão.

Da data da defesa e da banca examinadora: A banca examinadora será composta por 03 (três) docentes do curso ou outros da Universidade, sendo um deles o orientador que será o presidente. Os membros da banca deverão ter a titulação mínima de especialista. Eles serão escolhidos dentro das suas áreas de competência em comum acordo entre dupla orientanda e orientador. Um dos membros da banca (exceto o orientador) poderá ser docente de outra instituição e/ou profissional de reconhecido saber na área de que trata o TCC, desde que obtida anuência por escrito da coordenação do curso.

O presidente da banca examinadora (orientador) poderá se manifestar para prestar esclarecimentos adicionais, quando solicitado pelos demais examinadores, e terá participação na nota dos orientandos.

O TCC e o artigo científico deverão ser protocolados na Coordenação do Curso, no mínimo quinze dias antes da data de defesa. É responsabilidade da Coordenação a entrega do TCC e respectivo artigo aos membros da banca examinadora. O atraso da protocolação do TCC e artigo científico no prazo final estabelecido implicarão automaticamente em desconto de meio ponto/dia (0,5 pontos por dia de atraso) na nota final do TCC. Após três dias de atraso, a não protocolação do TCC e do artigo na Coordenação do Curso de Nutrição implicará em automática reprovação.

A sessão de defesa terá início com a exposição oral do TCC, de, no mínimo, 20 (vinte) minutos, prorrogáveis por mais 10 (dez), podendo, na apresentação, utilizar-se de recurso áudio-visual disponível, ou qualquer outro, desde que tenha a anuência da coordenação do curso.

Os examinadores terão, no máximo, individualmente, o tempo de 20 (vinte) minutos para arguição e considerações pertinentes. No prazo máximo de 10 (dez) dias após a defesa, os acadêmicos deverão entregar na Coordenação do Curso: um CD não regravável contendo (em pdf) a versão final do TCC, incluindo a folha de rosto digitalizada, devidamente assinada, e o artigo científico decorrente, com as devidas correções determinada pela banca examinadora, e uma cópia (original) impressa da folha de rosto, devidamente assinada pelos membros da banca.

Dos critérios de avaliação do TCC: A avaliação do TCC do curso de Nutrição levará em conta: o cumprimento da documentação exigida e o atendimento aos prazos estabelecidos ao longo do semestre; a assiduidade aos encontros de orientação; o empenho dos acadêmicos no desenvolvimento do TCC e do artigo decorrente; o desempenho dos acadêmicos na apresentação oral, e; a sustentação perante a banca examinadora.

O processo de avaliação do TCC, pela banca examinadora, consistirá em analisar os seguintes critérios:

a) O professor orientador avaliará individualmente os acadêmicos: no Desempenho Discente (assiduidade dos encontros de orientação estabelecidos, cumprimento na protocolação dos documentos nos prazos estabelecidos, empenho ao longo do semestre na realização do TCC), Apresentação Oral e Sustentação Perante A Banca.

b) Os examinadores convidados avaliarão o Trabalho Escrito, Apresentação Oral e Sustentação Perante A Banca. A nota atribuída ao trabalho escrito será individual ou em dupla quando o TCC for desenvolvido por dois acadêmicos. A nota da apresentação oral e sustentação serão individuais, independente do TCC ser desenvolvido individualmente ou em dupla.

O professor orientador atribuirá uma nota de zero a cinco para o item “Desempenho Docente”, uma nota de zero a três para a “Apresentação Oral” e uma nota de zero a dois para a “Sustentação Perante A Banca”. Os convidados da banca examinadora atribuirão uma nota de zero a cinco para o item “Trabalho Escrito”, uma nota de zero a três para a “Apresentação Oral” e uma nota de zero a dois para a “Sustentação Perante A Banca”.

A nota final dos acadêmicos será o resultado do somatório da média obtida em cada critério.

A ata da defesa do Trabalho de Conclusão de Curso conterá as notas dos quesitos separadamente e a respectiva média (resultado final), sendo esta divulgada ao acadêmico ao final da apresentação, juntamente com as determinações de correções exigidas pela banca examinadora.

Ao não atingir nota 6,00 (seis), significará reprovação do(s) acadêmico(s) e implicará na necessidade de nova matrícula na disciplina em período letivo posterior.

Nos casos que se enquadram no § 30 do Art 50 e que os descontos dos dias de atraso gerem nota final inferior a 6,00, implicará em reprovação do(s) acadêmico(s), sem possibilidades de recurso.

O não cumprimento do § 60 do Art. 50, estabelecido neste regulamento, implica em reprovação na disciplina TCC, com conceito zero.

Em caso de dúvidas, acadêmicos e orientadores devem reportar-se à coordenação do curso de Nutrição.

Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos na Unidade Acadêmica da Saúde – UNASAU. Fichas de controle, anexos e outros documentos pertinentes aos procedimentos do TCC serão estabelecidos pelo NDE e colegiado do curso de Nutrição.

8.10 Estágio Curricular Obrigatório e Não Obrigatório do Curso de Nutrição³

O fortalecimento do estágio curricular obrigatório e não obrigatório é entendido como um ato educativo e formativo dos cursos. O estágio obrigatório é concebido como um processo educativo, previsto na matriz curricular, que objetiva vivenciar situações práticas do exercício profissional, possibilitando ao acadêmico a compreensão do seu papel social junto à comunidade. Ele é um componente do processo ensino-aprendizagem que visa proporcionar o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais não possibilitados em sala de aula.

O estágio curricular não obrigatório é concebido como aquele em que o acadêmico faz por opção, estando vinculado ao currículo e atendendo às especificidades da área do curso.

As normas gerais para a realização dos estágios obrigatórios e não obrigatórios na Unesc estão explicitadas, em consonância com a legislação vigente, as Diretrizes Curriculares Nacionais, o

³ http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/8527.pdf?1368187319

Estatuto e o Regimento Geral da Instituição, e nas Resoluções nº2/2009 e nº 13/2013 da CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO, que estabelecem o regulamento de estágio Institucional.

Quanto ao aspecto relacionado aos estágios, cada curso tem a sua especificidade, atendendo a carga horária de acordo com o que preconiza a legislação específica a cada curso.

O objetivo deste regulamento é orientar os professores orientadores, professores responsáveis, supervisores de campo e alunos estagiários quanto às diretrizes e normas que caracterizam os Estágios Curriculares Obrigatórios do Curso de Nutrição da UNESC.

8.9.1 Estágio Curricular Obrigatório

As normas gerais para a realização dos estágios curriculares supervisionados na UNESC estão explicitadas, em consonância com a legislação vigente, as DCN, o Estatuto e o Regimento Geral da Instituição, na Resolução 13/2013/ Câmara de Ensino de Graduação UNESC e a Resolução Nº 3, de 7 de novembro de 2001, atendendo a Resolução nº 36 de 2014 do Colegiado da UNASAU, que aprovou o regulamento dos estágios do curso de nutrição para a Matriz nº1 Noturna.

O estágio curricular obrigatório é concebido como um processo educativo, previsto na matriz curricular, que objetiva vivenciar situações práticas do exercício profissional, possibilitando ao acadêmico a compreensão do seu papel social junto à comunidade.

Base Legal: A regulamentação geral de estágios curriculares fundamenta-se no Decreto nº 87.497, de 18 de agosto de 1982, que estabeleceu as bases legais para estágios em estabelecimentos de ensino superior.

De acordo com a Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, o Estágio Curricular Obrigatório diz respeito à modalidade de estágio assim definida no projeto pedagógico e prevista na matriz curricular do curso, e cuja carga-horária é requisito para conclusão do curso. Segundo seu artigo 1º “Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos”. Acrescenta, no parágrafo primeiro que “O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando”. O artigo 2º da mesma Lei, parágrafos primeiro e segundo esclarece que “Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma”.

Na Instituição, o Regimento Geral da UNESC, conforme a Resolução 01/2007 do Conselho Superior Administrativo - CSA, assim a regulamenta:

- Art. 106 - Os estágios curriculares obrigatórios e não-obrigatórios obedecerão à legislação vigente e às Diretrizes Curriculares Nacionais.

- Art. 107 - As atividades do estágio curricular obrigatório serão desenvolvidas em consonância com as normas gerais da Instituição e com as normas específicas de cada Curso de Graduação, aprovadas pela respectiva Câmara e pelo Colegiado de UNA.

Especificamente para os cursos de Graduação em Nutrição, o Conselho Nacional de Educação (CNE/CES), por força da Resolução nº 05 de 7 de novembro de 2001, estabeleceu as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição, especificando, no Artigo 7º que “a formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados”.

A Resolução nº 36 de 2014 do Colegiado da UNASAU regulamentou os Estágios Supervisionados do Curso de Nutrição – Matriz nº 1 Noturna.

Definição E Caracterização Dos Estágios Curriculares Obrigatórios: A Resolução CNE/CES nº 05 de 07 de dezembro de 2001, que instituiu as diretrizes curriculares para cursos de graduação em Nutrição, determina que a carga horária mínima do estágio curricular obrigatório deve atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso, ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação, e que pelo menos 80% da carga horária total do estágio seja eminentemente prática. A carga horária total Matriz nº1 Noturna apresenta 3840 h/a. Destas, 810 h/a são destinadas aos estágios obrigatórios, correspondendo a 21%.

O Estágio Curricular Obrigatório do Curso de Nutrição inicia na sétima fase por meio da disciplina Estágio Em Nutrição e Saúde Coletiva, onde o aluno deverá cumprir 270 horas/aula. Na oitava fase acontecem as disciplinas Estágio em Alimentação Coletiva e Estágio em Nutrição Clínica, ambas também com 270 horas/aula cada. Em todas as áreas, o estagiário será acompanhado por professores orientadores e supervisores de campo, com parâmetros de avaliação definidos pelo Núcleo Docente Estruturante, Coordenação, Coordenação de Estágio e pelos Professores Responsáveis.

Objetivos: Como atividade voltada para a integração entre teoria e prática, os Estágios Curriculares em Nutrição têm por objetivo oportunizar ao aluno condições de compreender seu papel social junto à comunidade, interagindo com ela por meio da experimentação e aplicação do referencial teórico-prático adquirido durante o curso. Além disso, o estágio deve possibilitar que o aluno apresente propostas de trabalho que objetivem a melhoria das ações sociais, vivenciando padrões e princípios de ética profissional necessários ao exercício da profissão do nutricionista.

Os estágios curriculares em Nutrição têm como objetivos específicos:

- Introduzir o aluno/estagiário no contexto prático da profissão;
- Desenvolver o senso de responsabilidade profissional no aluno/estagiário;
- Proporcionar integração com a equipe multidisciplinar;
- Despertar o interesse pelo estudo e pesquisa científica;
- Proporcionar a associação teórico-prática;
- Proporcionar o desenvolvimento do senso crítico e de respeito à vida;
- Contribuir para a formação humana, ética e moral do futuro nutricionista.
- Possibilitar a experimentação prática da nutrição nos diversos âmbitos de atuação.

Competências e Habilidades: Conforme A Resolução CNE/CES nº 05/2001o profissional nutricionista egresso deverá apresentar o seguinte perfil:

“Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas de conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para promoção, manutenção e recuperação da saúde e para prevenção de doenças ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautada em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural”.

A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- a) Atenção à saúde;
- b) Tomada de decisões;
- c) Comunicação;
- d) Liderança;
- e) Administração e gerenciamento;
- f) Educação permanente.

A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional com as seguintes competências e habilidades específicas:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino nas áreas de atuação: nutrição social, nutrição clínica e nutrição em unidades de alimentação e nutrição;

- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas através da prescrição, análise, supervisão de dietas e suplementos dietéticos;
- Realizar diagnóstico na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Atuar em equipes multiprofissional destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e da saúde;
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência;
- Desenvolver atividades empreendedoras de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando a equipe.

Organização e Orientação dos Estágios: A organização dos Estágios Curriculares do curso de Nutrição obedecerá às competências estabelecidas pelo Regulamento Geral de Estágios dos Cursos de Graduação da UNESC, que define como responsáveis pela execução dos Estágios Obrigatórios nos cursos de bacharelado os seguintes profissionais:

- I. Coordenador do Curso.
- II. Coordenador de Estágios do Curso.
- III. Professores Responsáveis pela Disciplina de Estágio.
- IV. Professores Orientadores.
- V. Supervisores de Campo de Estágio.

A coordenação dos estágios será realizada por um docente do Curso de Nutrição, indicado pela Coordenação do Curso, em consonância com UNASAU. O Coordenador de Estágio do Curso poderá acumular também as funções de Professor Responsável ou de Professor Orientador.

Em conformidade com o Regulamento Geral de Estágios dos Cursos de Graduação da UNESC, são atribuições do Coordenador de Estágios do Curso:

- I. Propor a celebração de convênios entre as entidades concedentes e a UNESC, juntamente com o Setor de Estágios.
- II. Manter o controle de toda documentação referente ao estágio, incluindo-se os Termos de Compromisso de Estágio, firmados entre estagiário, UNESC e Entidade Concedente.
- III. Analisar e aprovar a programação de estágio, observando sua adequação às políticas de atuação do curso, bem como sua exequibilidade.
- IV. Coordenar a ação dos Professores Responsáveis e dos Professores Orientadores de estágio.
- V. Definir, juntamente com os Professores Responsáveis e Orientadores, os campos de estágio, com anuência da Coordenação de Curso.
- VI. Encaminhar, oficialmente, os alunos aos respectivos campos de estágio, com a anuência do Coordenador do Curso.
- VII. Registrar no sistema de estágios da UNESC, os dados referentes aos estágios dos acadêmicos.
- VIII. Fornecer informações sobre o desenvolvimento, estrutura e organização dos estágios à Coordenação do Curso, aos Professores Responsáveis, Professores Orientadores, aos Supervisores de Campo, aos Estagiários e à Diretoria da UNA.
- IX. Convocar e coordenar, juntamente com o Coordenador do Curso, sempre que necessário, as reuniões com os Professores Responsáveis, Professores Orientadores e Supervisores de Campo.
- X. Acompanhar as etapas do Estágio Obrigatório, observando o que dispõe este Regulamento, o Regulamento Específico de Estágio do Curso, a legislação vigente e as Diretrizes Curriculares Nacionais.

De acordo com o Regulamento Geral de Estágios da UNESC, caberá ao Professor Responsável:

- I. Responder pela disciplina de Estágio, respeitadas as especificidades de cada curso.
- II. Definir o roteiro de trabalho junto ao Coordenador de Estágio do Curso, participando das atividades programadas.
- III. Acompanhar as etapas do Estágio Obrigatório, observando o que dispõe este Regulamento, o Regulamento Específico de Estágio do seu curso, a legislação vigente e as Diretrizes Curriculares Nacionais.
- IV. Manter controle regular das atividades de estágio.

Os Professores Responsáveis pela disciplina de estágio, bem como os professores orientadores serão indicados pela Coordenação do Curso, em consonância com a UNASAU, dentre os professores do Curso com disponibilidade de carga horária, experiência profissional e que atuem em área idêntica ou correlata à área de estágio a ser desenvolvida.

O número de Professores Responsáveis será determinado, de acordo com o número de disciplinas de estágio do curso da(s) matriz(es) curricular(es) vigente(s).

O Professor Responsável poderá acumular também a função de Professor Orientador.

Em consonância o Regulamento Geral de Estágios da UNESC, caberá ao Professor Orientador:

- I. Orientar o estagiário na definição das instituições concedentes.
- II. Fornecer aos estagiários subsídios necessários à elaboração do projeto de estágio;
- III. Prestar informações ao Coordenador de Estágios do Curso e ao Professor Responsável sobre o desempenho dos estagiários.
- IV. Acompanhar as etapas do Estágio Curricular Obrigatório, observando o que dispõe este Regulamento, o Regulamento Específico de Estágio do seu curso, a legislação vigente e as Diretrizes Curriculares Nacionais.
- V. Orientar os estagiários fornecendo-lhes subsídios teórico-práticos necessários à elaboração e aprovação do projeto de estágio.
- VI. Orientar o(s) estagiário(s) na elaboração do relatório de acordo com o que dispõe o Regulamento Específico de Estágio.
- VII. Avaliar, juntamente com o Supervisor de Campo, as atividades de estágio.
- VIII. Manter controle regular das atividades de estágio.
- IX. Acompanhar os estagiários nas instituições concedentes de acordo com as especificidades de cada tipo de estágio.

Caberá ao Supervisor de Campo, segundo o Regulamento Geral de Estágios da UNESC:

- I. Fornecer ao estagiário os subsídios necessários à elaboração do projeto de estágio.
- II. Apresentar o Campo de Estágio ao estagiário, facilitando-lhe o acesso às fontes de informações.
- III. Orientar e acompanhar a execução das atividades dos estagiários.
- IV. Prestar informações ao Professor Responsável e/ou Orientador sobre o desempenho dos estagiários.
- V. Emitir parecer avaliativo sobre o desempenho do estagiário quanto à frequência, execução e qualidade das atividades desenvolvidas.

São considerados Supervisores de Campo os profissionais de entidades ou instituições que acompanham as atividades dos estagiários no campo de estágio.

Os Supervisores serão indicados pela instituição que recebe o estagiário, dentre os profissionais do seu quadro de pessoal. Em alguns locais de estágio, o Professor Orientador pode desempenhar a função do Supervisor de Campo.

Os Supervisores não serão remunerados pela UNESC, sendo seu trabalho considerado contrapartida do concedente de Estágio.

Tais competências atendem as diretrizes estabelecidas pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas, nº 418/2008 sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição.

Locais de Estágio: Os estágios curriculares obrigatórios ocorrerão em diversos locais dentro ou fora das dependências da UNESC, que possam contemplar as áreas de estágio curricular presentes na matriz do Curso.

Os estágios serão desenvolvidos em diferentes entidades, públicas ou privadas, conveniadas com a UNESC, situadas no município de Criciúma e regiões vizinhas. Caberá à Coordenação de Estágios do curso propor a celebração dos convênios e definir os pontos de estágio em cada semestre.

As atividades de estágio deverão ser realizadas em locais que tenham nutricionista como responsável técnico no seu quadro de pessoal, nos termos do artigo 20 da resolução CFN nº 418/2008. No entanto, excepcionalmente, poderão ser realizadas em instituições e empresas que tenham atividades relacionadas com a alimentação e nutrição humana, descritas no artigo 4º da Lei nº 8.234/1991, onde a presença de nutricionista como responsável técnico não seja obrigatória, desde que garantida ao estágio a supervisão docente, de acordo com o parágrafo único do mesmo dispositivo legal, com redação acrescentada pela Resolução nº 399/2007.

Sistemática: O Estágio Curricular Obrigatório do Curso de Nutrição da UNESC é dividido em três áreas, com características próprias, que acontecem nas duas fases finais do curso:

- Nutrição e saúde Coletiva (7a fase);
- Alimentação Coletiva (8a fase);
- Nutrição Clínica (8a fase).

Em cada um desses estágios o aluno/estagiário cumprirá o total de 270 horas-aula.

Para realização dos estágios obrigatórios o acadêmico deverá efetuar matrícula na respectiva disciplina e frequentar o estágio conforme horários determinados pela coordenação, devendo cumprir as

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

atividades propostas pelos Professores Responsáveis e Professores Orientadores, estando submetidos aos critérios de avaliação e frequência estabelecidos para a disciplina.

Dependendo do número de alunos matriculados nas disciplinas de Estágio, cada turma pode ser dividida em Turma A (estágio durante as primeiras nove semanas do semestre matutino), Turma B (estágio durante as últimas nove semanas de estágio matutino) e Turma C (Vespertino, com número de semanas podendo variar de acordo com o número de dias semanais de estágio). A necessidade da oferta das turmas A, B e C é definida pela coordenação do curso, levando-se em conta o número de acadêmicos inscritos no estágio, a alocação docente e a disponibilidade de locais de realização.

Os professores responsáveis pelas disciplinas de estágio “Nutrição e Saúde Coletiva” e “Alimentação Coletiva” poderão orientar até 12 acadêmicos por turma de estágio: Turma A – 12 acadêmicos, Turma B: 12 acadêmicos, Turma C – 12 acadêmicos. Quando houver duas turmas paralelas sob responsabilidade do mesmo professor – Turmas A e C, e/ou, Turmas B e C - a soma dos orientandos nas duas turmas será de até 12 acadêmicos.

O excedente de acadêmicos será orientado por professor orientador, na disposição de um acadêmico por professor orientador para o estágio em “Alimentação Coletiva”, e dois acadêmicos (estágio em dupla) por professor orientador para o estágio em “Nutrição e Saúde Coletiva”.

Para o estágio em “Nutrição Clínica”, pelas características do estágio, em ambiente hospitalar, do acompanhamento das habilidades e competências necessárias e da própria exigência dos locais de realização, serão alocados até oito acadêmicos por turma de estágio.

A Coordenação de Estágios e o Professor Responsável por cada disciplina de estágio se reunirão, juntamente com os alunos, no final do semestre que antecede a disciplina do estágio, para definir a distribuição dos alunos pelos diferentes pontos de estágio e turmas (quando houver necessidade).

Como critério de ordem para escolha do local e turma será utilizada a Média Geral do Acadêmico, ou seja, os alunos com melhores médias terão direito de escolher primeiro os locais que mais lhe interessam. No entanto, quando houver Turma C (vespertino), terão prioridade àqueles acadêmicos que trabalham no período da manhã e só podem fazer o estágio no período vespertino. Dentro deste grupo, também será utilizada a Média geral para definir quem escolhe primeiro o ponto de estágio.

O Termo de Compromisso de Estágio deve ser assinado pelo estagiário, pelo responsável da concedente do estágio e pelo Coordenador do Curso no início do estágio.

Os alunos estagiários deverão desenvolver um projeto e executá-lo com a orientação de um Professor Orientador e/ou Supervisor de Campo.

Ao final de cada semestre será realizado o “Seminário Final de Estágio”, com objetivo de socializar e integrar todas as atividades dos estágios realizadas no semestre. O Seminário Final de Estágio é destinado aos

acadêmicos estagiários, professor responsável pela disciplina, professor orientador, supervisor de campo e à comunidade acadêmica do curso de Nutrição.

Avaliação: A avaliação será entendida como processo contínuo que acompanha o desenvolvimento das aptidões, competências e habilidades propostas pelo curso. Serão indicadores relevantes a serem observados de cada estagiário:

- Capacidade de conciliar teoria e prática na execução dos projetos;
- Domínio dos conteúdos e procedimentos;
- Criatividade na execução da ação, investigando e buscando sempre o trabalho interdisciplinar;
- Cientificidade, coerência, ordem, organização, correção gramatical na apresentação do projeto e dos trabalhos;
- Comunicação, fluência verbal;
- Produção textual (individual e/ou em grupo);
- Frequência, responsabilidade e ética no desempenho das atividades e no relacionamento interpessoal.

Com base nesses indicadores, a avaliação do estagiário será realizada ao longo do processo, devendo obter a média final igual ou superior a seis (6,0) para sua aprovação. A não obtenção da referida nota na média final implicará na necessidade de uma nova matrícula para a realização dessa disciplina, no semestre seguinte.

O número e as formas de avaliação, observadas os indicadores supracitados, serão definidos pelos Professores Responsáveis e Coordenação de Estágio do Curso, devendo estar claramente descritos no Plano de Ensino da disciplina.

Frequência: A frequência exigida para aprovação no estágio é de 100% (cem por cento) nas atividades práticas e teóricas, implicando reprovação automática quando do não cumprimento deste item.

Nos casos de falta, o estagiário deverá solicitar a reposição do estágio em requerimento próprio junto à Coordenação do Curso, que avaliará a situação, e caso seja deferida, determinará, juntamente com a Coordenação de Estágio e o professor responsável pela disciplina, as datas e horários de reposição. A solicitação deverá ser protocolada na Coordenação do Curso, no máximo, 24 horas após a ausência das atividades.

Nas ausências em virtude de viagem de estudo (congresso, curso, jornada, encontro científico, etc.) ou de outras situações de conhecimento prévio do acadêmico, este deverá protocolar a reposição do estágio, no mínimo com 24 horas de antecedência.

Em ambas as situações acima, a justificativa da ausência deve ser anexada ao requerimento (comprovante de inscrição em eventos, cursos, declaração de viagens de estudo, atestado de saúde, etc.).

Direitos e Deveres dos Estagiários. Os acadêmicos estagiários terão direitos a:

I.Receber orientações e apoio para a definição tanto do campo de estágio como na elaboração, execução e avaliação do mesmo;

II.Ser informado, com a antecedência necessária, das atividades, encontros, reuniões ou outras ações que exijam sua participação;

III.Ter acesso ao Regulamento de Estágio Curricular do Curso de Nutrição e de todo o material de acompanhamento/avaliação a ser utilizado;

IV.Conhecer antecipadamente os critérios de avaliação a serem utilizados;

V.Sugerir normas e procedimentos para a melhoria dos trabalhos de estágio, em todos os momentos e modalidades;

VI.Recorrer de decisões que julgar injustas ou incorretas, apresentando por escrito sua argumentação;

VII.Ser atendido pelo Coordenador de Estágio do Curso e/ou pelo Professor Responsável nas suas necessidades.

São obrigações dos estagiários durante as atividades desenvolvidas:

I.Zelar pelo material e espaços físicos do local de estágio, ressarcindo eventuais danos causados aos mesmos, provocados por falta de cuidado ou uso incorreto.

II.Respeitar as normas e regras estabelecidas pela entidade, local de estágio, demonstrando atitude ética e responsabilidade na execução das atividades;

III.Participar de todas as atividades programadas pelo professor responsável;

IV.Elaborar todos os relatórios exigidos no estágio de acordo com os prazos e normas estabelecidas;

V.Cumprir todos os dispositivos legais referentes ao estágio;

VI.Buscar aprofundamento das ações a serem desenvolvidas no estágio, realizando os estudos e pesquisas que se fizerem necessárias;

VII. Comparecer ao estágio e demais atividades nos dias e horários marcados e devidamente uniformizados de acordo com os critérios do local de estágio;

VIII. Desenvolver suas habilidades técnicas e humanas, exercitando também suas potencialidades de liderança e comunicação;

IX. Demonstrar espírito de responsabilidade, pontualidade, colaboração e ajuda mútua;

X. Aplicar a máxima diligência no aproveitamento do estágio, desenvolvendo todas as atividades em estrita obediência aos preceitos legais.

XI. Avisar, com no mínimo 24 horas de antecedência, a impossibilidade de comparecimento no estágio.

8.9.2 Estágio Curricular Não Obrigatório

Segundo o Regulamento dos Estágios dos Cursos de Graduação da UNESC (Resolução nº 02 de 2009 e 13 de 2013, da Câmara de Ensino de Graduação), o Estágio Curricular Não Obrigatório (ECNO) é aquele que o estudante faz por opção, não sendo requisito da matriz curricular para concluir a graduação, devendo, contudo, estar vinculado ao currículo e atender às especificidades da área de curso.

Para a realização desta modalidade de estágio, os candidatos deverão se submeter às normas estabelecidas pela Lei Federal 11.788, de 25 de setembro de 2008 e pelo Regulamento Geral dos Estágios dos Cursos de Graduação da UNESC. Os Estágios Não Obrigatórios poderão ocorrer em locais conveniados com a UNESC, mediante apresentação de plano de estágios, o qual deve ser submetido à anuência do Coordenador de Estágios do Curso.

No caso de ECNO, o estagiário poderá receber bolsa ou outra forma e contraprestação, bem como auxílio-transporte, que venha a ser acordada, sendo compulsória sua concessão.

A realização de estágio curricular não obrigatório não caracteriza vínculo empregatício de qualquer natureza (Lei nº 6.494 de 7 de dezembro de 1977, alterada pela Lei nº 8.859, de 23 de março de 1994).

As atividades desenvolvidas nesta modalidade de estágio deverão compreender atos privativos do nutricionista.

O acompanhamento dos Estágios Não Obrigatórios competirá aos seguintes profissionais:

I. Coordenador do Curso.

II. Coordenador de Estágios do Curso.

III. Professor Responsável.

IV. Supervisores de Campo de Estágio.

V. Coordenador do Setor de Estágio.

VI. Profissional do setor de Desenvolvimento Humano (DH).

VII. Supervisor de Campo de Estágio.

O profissional do DH somente atua nos estágios realizados nos diversos setores da UNESC. Caberá ao Coordenador do Curso:

I. Definir juntamente com o colegiado do curso as atividades possíveis de serem realizadas sob a forma de estágio não obrigatório e informá-las à respectiva UNA, ao Setor de Estágios e DDH.

II. Convocar e coordenar, juntamente com o Coordenador de Estágio do Curso, sempre que necessário, as reuniões com o Setor de Estágios e DDH.

Caberá ao Coordenador de Estágios do Curso:

I. Propor elaboração de convênios entre as instituições concedentes de estágios e a UNESC, juntamente com o Setor de Estágios.

II. Manter registro dos acadêmicos que realizam estágio não obrigatório, especificando o campo de estágio e as atividades desenvolvidas pelos mesmos.

Caberá ao Professor Responsável avaliar a viabilidade da realização das atividades de estágio nas instalações da instituição concedente e emitir parecer ao Setor de Estágios. Serão considerados “Supervisores de Campo de Estágio”, aqueles profissionais que irão fornecer subsídios necessários à elaboração do projeto de estágio, orientando e acompanhando a execução das atividades dos estagiários, tendo formação em Nutrição, sendo seu trabalho considerado contrapartida da Concedente de Estágio.

Caberá aos Supervisores de Campo de Estágios acompanhar e orientar as atividades dos estagiários no campo de estágio. Os Supervisores de Campo de Estágios serão indicados pela instituição concedente de estágio.

Caberá ao Coordenador do Setor de Estágios:

I. Articular ações com as instituições concedentes para viabilizar a celebração de convênios para estágios obrigatórios e não obrigatórios.

II. Articular ações com as UNAs, Cursos de Graduação e DDH para o aprimoramento do processo de organização e estrutura dos Estágios.

III. Analisar se os documentos inerentes ao estágio não obrigatório atendem à legislação vigente, as Diretrizes Curriculares Nacionais, o Regulamento Geral e Específico de estágio e as atividades de Estágio definidas pelo Colegiado do curso.

IV. Assinar a documentação exigida para o desenvolvimento dos estágios não obrigatório.

V. Acompanhar a avaliação semestral do estagiário, por meio de instrumento específico.

VI. Visitar as instituições concedentes de estágio sempre que se fizer necessário.

Sistemática do Estágio Curricular Não Obrigatório: Em conformidade com o Regulamento Geral de Estágios dos Cursos de Graduação da UNESC, o procedimento de estágio não obrigatório intermediado pelo Setor de Estágios é o seguinte:

I. Os acadêmicos interessados se dirigirão ao Coordenador de Estágios do Curso para verificar a viabilidade do estágio de acordo com a existência de convênio entre a instituição concedente e a UNESC e as atividades a serem desenvolvidas.

II. Sendo considerado viável pelo Coordenador de Estágio do Curso, o acadêmico preenche o plano de estágio, contendo objetivos a serem alcançados, atividades propostas, datas de início e término do estágio e carga horária, que deverá ser assinado pelo Supervisor de Campo de Estágio.

III. Mediante anuência do Coordenador de Estágios do Curso, o acadêmico será encaminhado ao Setor de Estágios da UNESC, para formalização da proposta e elaboração do termo de compromisso, que deverá ser firmado pela instituição concedente, UNESC e estagiário, possibilitando o início das atividades, as quais deverão ser realizadas com benefício financeiro e auxílio transporte de responsabilidade do concedente de estágios.

Os documentos necessários para a realização de estágio não obrigatório em instituições públicas ou privadas são:

- Convênio: instrumento celebrado entre a UNESC e a concedente do estágio, firmado pelos seus representantes legais.
- Termo de compromisso: instrumento firmado entre o estagiário e a Empresa/Instituição concedente de estágio, com interveniência da UNESC, representada pelo coordenador do Setor de Estágios.
- Plano de Estágio: documento preenchido e assinado pelo acadêmico, supervisor do campo de estágio, coordenador do setor de estágios.

- Instrumento de Avaliação: formulário padrão fornecido pelo Setor de Estágios, a ser preenchido semestralmente pelo estagiário, supervisor da Empresa/Instituição e entregue no Setor de Estágios.

Descrição dos Campos de Estágio e Atividades Previstas: Os estágios curriculares não obrigatórios poderão ocorrer em locais conveniados com a UNESC como hospitais, clínicas, Órgãos Públicos, Unidades de Saúde, empresas produtoras refeições, indústria de alimentos, escolas, creches, asilos, etc, mediante apresentação de plano de estágios.

Os estágios realizados em instituições públicas ou privadas deverão ser remunerados, de acordo com o que for estabelecido entre o estagiário e o concedente.

Cabe à entidade concedente a responsabilidade pela efetivação do seguro contra acidentes pessoais, em favor do estagiário.

As atividades desenvolvidas nesta modalidade de estágio deverão compreender atos privativos do nutricionista, sendo que acadêmicos matriculados até a segunda fase apenas poderão realizar estágio observacional. Os acadêmicos matriculados na terceira, quarta e quinta fases poderão desenvolver as seguintes atividades:

- Palestras básicas sobre alimentação saudável;
- Cálculo de necessidades nutricionais para indivíduos saudáveis;
- Aplicação de inquéritos alimentares,;
- Avaliação nutricional de indivíduos saudáveis;
- Elaboração de manual de boas práticas;
- Capacitação para manipuladores de alimentos;
- Elaboração de cardápios;
- Listas de compras e controle de estoque em UANs;
- Rotulagem de alimentos.

Os acadêmicos matriculados a partir da sexta fase poderão desenvolver as atividades acima mais as seguintes:

- Elaboração de dietas;
- Palestras sobre alimentação saudável para diferentes grupos;
- Avaliação nutricional de grupos;
- Cálculo de necessidades nutricionais, avaliação nutricional e prescrição de dietas em ferentes patologias;

- Ações educativas em nutrição.

As atividades de estágio deverão ser realizadas em locais que tenham nutricionista como responsável técnico no seu quadro de pessoal, nos termos do artigo 16 da resolução CFN nº 334/2004. No entanto, excepcionalmente, poderão ser realizadas em instituições e empresas que tenham atividades relacionadas com a alimentação e nutrição humana, descritas no artigo 4º da Lei nº 8.234/1991, onde a presença de nutricionista como responsável técnico não seja obrigatória, desde que garantida ao estágio a supervisão docente, de acordo com o parágrafo único do mesmo dispositivo legal, com redação acrescentada pela Resolução CFN nº 399/2007.

Avaliação: A avaliação se dará por meio de relatório elaborado pelo estagiário, obedecendo as normas estabelecidas por este regulamento, o qual deverá conter no máximo cinco páginas e contemplar atividades realizadas, objetivos atingidos, pontos positivos e negativos.

O relatório deverá ser entregue no prazo de 72 horas após o término do estágio, devendo constar a assinatura do Supervisor de Campo de Estágio e do estagiário.

Controle de Frequência: A frequência do estágio será controlada por meio de folha ponto, a qual deverá ser entregue pelo estagiário juntamente com o relatório de estágio.

Disposições Finais: Em caso de dúvidas, acadêmicos e orientadores devem reportar-se à coordenação do curso de Nutrição. Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos na Unidade Acadêmica da Saúde – UNASAU.

Fichas de controle, anexos e outros documentos pertinentes aos procedimentos de estágio serão estabelecidos pelo NDE e colegiado do curso de Nutrição. O estágio curricular não obrigatório é concebido como aquele em que o acadêmico faz por opção, estando vinculado ao currículo e atendendo às especificidades da área do curso.

O estágio, nos cursos da Unesc, também é um dos indicadores de reflexão-ação do curso nas reformulações dos currículos. Esta via de mão dupla entre universidade e escolas, contribui para a análise e ações desencadeadas pelos cursos, visando sempre preparar o profissional para o mercado de trabalho.

Cenários de Práticas Externas a UNESC: A diversidade de experiências necessárias à formação do enfermeiro exige também uma diversidade de campos de estágio disponíveis. Assim, a UNESC celebra convênios nos termos da legislação de estágios, Lei 11.788/2008, do Decreto nº 87.497/82, Decreto nº 2.080/96, com diversas Instituições de Saúde na Região.

Os cenários de práticas externos a UNESC são predominantemente os municípios pertencentes à Região Carbonífera (AMREC). Os cenários de práticas e estágios supervisionados foram avançando crescentemente nos municípios da macrorregião sul, uma vez que a UNESC tem recebido acadêmicos das diversas regiões e busca, dentro do possível, alocar atividades práticas e em especial estágios supervisionados nos locais ou próximos aos locais das residências destes acadêmicos, permitindo assim a intervenção direta do aluno sobre a realidade social do qual o mesmo é proveniente.

Os convênios necessários para a realização de estágios de complementação do ensino e da aprendizagem, obrigatórios ou não obrigatórios, de estudantes regularmente matriculados no Curso de Nutrição da UNESC, estabelecem as condições básicas para a sua realização.

9 ATIVIDADES DE ENSINO ARTICULADAS À PESQUISA E EXTENSÃO

Na UNESC, o processo ensino-aprendizagem deve integrar a pesquisa e a extensão como princípio pedagógico, promovendo a indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão. A Instituição, concordando com os princípios estabelecidos na Constituição Federal e na LDB, prevê, em seu Estatuto, Art. 40, a indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão: “[...] como processo e prática educativa, cultural e científica que se integra ao ensino e à pesquisa, viabilizando a relação transformadora entre a UNESC e a sociedade e o retorno da aplicação desses aprendizados para a melhoria da prática acadêmica de alunos e professores”. Por meio da Resolução. Nº 14/2010/CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO, busca-se fortalecer a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, apontando os caminhos para que o processo ensino-aprendizagem atinja a sua excelência.

No Curso de Nutrição, a interlocução entre o Ensino, a Pesquisa e a Extensão acontece desde a primeira fase e permeia todo o curso. A inserção do acadêmico no contexto universitário, nos territórios das práticas profissionais (hospitais, empresas, comunidades, no SUS) e sua participação nos órgãos ou instituições de controle social, como Conselhos Municipais, associações, escolas públicas, etc., naturalmente direcional a atividade acadêmica a integrar o ensino à pesquisa e à extensão universitária.

Desta forma, a pesquisa e a extensão tornam-se ferramentas do processo do ensino-aprendizagem, como recurso metodológico indissociável. As pesquisas de campo, entrevistas, visitas e observações in loco, avaliadas criticamente a partir de dados investigativos, divulgados nas diversas fontes científicas, desenvolvidos como parte das atividades de disciplinas, ao longo do curso, são exemplos da utilização da pesquisa e da extensão como ferramenta de ensino. Alguns exemplos são apresentados a seguir:

Na primeira fase, a disciplina Antropologia da Alimentação estimula os acadêmicos a realizar visitas e coletas de informações a grupos étnicos regionais, incluindo árabes, alemães, italianos, poloneses, indígenas e

africanos. Estas informações são articuladas à técnica dietética e à gastronomia, em atividades práticas realizadas no Laboratório de Técnica Dietética e de Tecnologia de Alimentos; na disciplina Nutrição, Saúde e Comunidade: os acadêmicos avaliam dados epidemiológicos e correlacionam com o perfil socioeconômico de determinado território do município, a partir de indicadores do estado nutricional, consumo alimentar e econômicos.

Na segunda fase: o Seminário Integrador I estimula o acadêmico a conhecer um ou vários territórios, a partir de Unidades de Saúde municipais. As observações são relacionadas à Segurança Alimentar e geram resumos a serem socializados no Workshop de Educação Nutricional; na disciplina Bromatologia, alimentos comercializados na região são avaliados em termos de rotulagem nutricional e composição química de alimentos, desenvolvendo a criticidade dos acadêmicos aos aspectos do comércio de alimentos.

Na terceira fase, na disciplina Bioestatística, articulada à Epidemiologia e à Metodologia Científica, os acadêmicos participam de atividades comunitárias, coletam informações a partir de entrevistas estruturadas. Os dados levantados são comparados e avaliados a partir de bancos de informações epidemiológicas (Data SUS, IBGE, etc.) e utilizados nas disciplinas acima, com diferentes enfoques, gerando informações que são socializadas nos eventos científicos locais.

Na quarta fase, os acadêmicos são orientados a visitar diferentes estabelecimentos comerciais, aplicando uma lista de verificação de Boas Práticas. Estas informações são utilizadas na disciplina Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos, gerando Manuais de Boas Práticas, que por sua vez são convertidos em cartilha de orientação aos estabelecimentos visitados, visando orientações que priorizem as resoluções das não conformidades observadas e a oferta de alimentos seguros a seus comensais.

Estes exemplos se repetem em todas as fases e nas diferentes áreas de conhecimento da Nutrição. Outras metodologias de articulação entre ensino, pesquisa e extensão incluem estudos de caso clínico, com informações coletadas em hospitais ou clínicas de saúde, portfólios de ações em saúde coletiva, acompanhamento nutricional em praticantes de atividade física, preparações de receitas testadas e apresentadas em cartilhas, para indivíduos em condições especiais, etc.

Os acadêmicos do Curso de Nutrição são estimulados a participar de projetos de pesquisa e extensão e a ingressar nas atividades dos Grupos de Pesquisa da Instituição. Entre os projetos em andamento, destacam-se:

- Grupos de pesquisa cadastrados no CNPq com participação de acadêmicos de Nutrição:
- GP em Segurança Alimentar (GPSA),
- Grupo de Pesquisa e Extensão em Terapia Nutricional (GPETN);
- Laboratório de Fisiologia e Bioquímica do Exercício (LAFIB);
- Laboratório de Fisiopatologia Experimental (FISIOPAT);
- Laboratório de Bioquímica Experimental.

- Projetos ou Programas a partir de editais institucionais, externos, ou projetos voluntários com participação financiada ou voluntária envolvendo acadêmicos de Nutrição:
- Projeto Emagreça Feliz e Projeto Terapêutica Profissional ao Portador de Sobrepeso/Obesidade. Estes dois projetos integrados, envolvendo curso de Nutrição e Educação Física, presta serviços de saúde visando a prevenção e o tratamentos da obesidade. Atende o público externo à Instituição.
- Projeto Educação em Saúde: Cuidado Compartilhado ao Portador de Síndrome Autística. Projeto envolvendo o curso de Nutrição e Enfermagem, com participação do curso de Odontologia. Presta serviços de promoção da saúde, e prevenção e tratamento de portadores de síndrome autística. Apresenta enfoque que prioriza atenção básica aos familiares do portador, e atenção especializada ao autista.
- Projeto Culinária Profissional e Segurança Alimentar em um Estabelecimento Prisional de Criciúma. Projeto do curso de Nutrição que prioriza a inserção no mercado de trabalho de detentas de um presídio de Criciúma, visando sua integração na sociedade e redução da reincidência penal;
- Projeto de Atenção Materno Infantil e Família; Educação em Saúde – Auto Cuidado em Ostomizados. Projeto interdisciplinar com participação voluntária do curso de Nutrição;
- Programa de Atenção Multidisciplinar a Saúde do Idoso. Projeto interdisciplinar que envolve educação nutricional e oficinas de alimentação e nutrição.
- Projeto VIVER – SUS – Vivências e Experiências na Realidade do SUS da Região Carbonífera de SC (Criciúma, Urussanga, Orleans, Balneário Rincão, Içara, Morro da Fumaça, Treviso, Siderópolis, Treviso, Cocal, Forquilha, Nova Veneza, Lauro Muller). Projeto da UNASAU com forte participação dos acadêmicos do Curso de Nutrição, tendo por tutores professores do curso. O projeto é institucional e desenvolvido anualmente nas férias de inverno em parceria entre UNESC e municípios da Região Carbonífera que financiam as ações desenvolvidas. Os acadêmicos passam uma semana em atividades teóricas de preparo para a imersão no cenário de práticas e, a seguir, ocorre a imersão propriamente dita com uma semana de fortes vivências no cenário do SUS dos municípios, por meio de equipes multiprofissionais.

Além da integração entre o Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu da Ciência da Saúde, que acolhe inúmeros acadêmicos do Curso de Nutrição (Laboratório de Fisiologia e Bioquímica do Exercício, Laboratório de Fisiopatologia Experimental, Laboratório de Bioquímica Experimental), ressaltando aqui que muitos dos bolsistas pregressos do curso de Nutrição se tornaram alunos de mestrado e doutorado neste

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

programa, a UNASAU conta com Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família, importante forma de integração entre o ensino, a pesquisa e a extensão, aprovado pelo Ministério da Saúde e Ministério da Educação e Cultura. Atualmente a Residência conta com três egressas de Nutrição da UNESC, com participação ativa junto aos acadêmicos do curso.

Destaca-se também o Programa de Mestrado Profissional em Saúde Coletiva. Este programa conta com docente pesquisador, Nutricionista, que vêm participando assiduamente como voluntário no NDE do curso, e estimulando a pesquisa entre os docentes e a participação de acadêmicos neste processo de implantação do programa.

O curso de Nutrição promove ao longo dos semestres vários eventos científicos, Jornada de Nutrição (anual), Dia do Nutricionista, Workshop de Educação Nutricional (anual), oficinas de capacitação nas áreas de nutrição (nutrição funcional, esportiva, fitoterapia, controle sanitário dos alimentos, antropometria, clínica nutricional, etc), e participa assiduamente das atividades promovidas pela UNASAU. Todos estes eventos ou ações tem ampla participação acadêmica de todas as fases. Ressalta-se que praticamente todas as semanas há atividades de caráter extensionista, do curso, da UNASAU ou da Universidade, o que permite ao acadêmico a constante inserção em atividades de pesquisa e extensão.

Outros espaços de participação docente são os Seminários do PPGCS, um para cada Grupo de Pesquisa, o Seminário do GEPES (Grupo de Extensão e Pesquisa do Exercício na Saúde), a Semana de Ciência e Tecnologia da UNESC, evento de grande porte, com palestras, cursos, apresentações orais e de pôster, etc, e a Jornada Integrada da Saúde, evento promovido pelo DCE, CAs da saúde e UNASAU.

Como citado anteriormente, neste PPC, destaca-se também, as Atividades Complementares, que, em parte, exigem do acadêmico a participação ativa em projetos de extensão e pesquisa e nos eventos científicos internos e externos. A parceria do curso e Nutrição, Centro Acadêmico de Nutrição e Coordenação de Extensão e de pesquisa da UNASAU, tem contribuído para que o acadêmico participe de eventos internos e externos como no Congresso Brasileiro de Alimentação e Nutrição (CONBRAN), Congresso da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN), entre outros.

Outros pontos de destaque que auxiliam a integração entre o ensino, a pesquisa e a extensão:

- Laboratório de Informática: Os acadêmicos de Nutrição possuem disponibilidade integral para utilização dos laboratórios de informática, com acesso a bancos de dados, softwares de Nutrição, de Estatística, etc.
- PIC, PIC 170, PIBIC, FAPESC, FUNDES, Ministério da Saúde: Fomento para pesquisa e extensão beneficiando acadêmicos do curso de Nutrição, inseridos nos diversos Grupos de Pesquisas do Programa de Pós-Graduação de Ciências da Saúde (Stricto Sensu), outros GPs, bem como contemplados com bolsas de iniciação científica ou de projetos de extensão.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

- Workshop de Educação Nutricional: Evento anual envolvendo todo o curso de Nutrição, desenvolvido por acadêmicos matriculados na disciplina Educação Nutricional.
- Seminário Integrador do Curso de Nutrição: Quatro seminários integradores, disciplinas que estimulam a pesquisa, a produção e a divulgação de conhecimentos da área de nutrição. Integrado à Jornada de Nutrição e ao Workshop de Educação Nutricional.
- Seminário de Estágios: espaço para os acadêmicos, orientadores e preceptores de estágios socializarem e discutirem a prática de ensino das experiências de estágio. Acontece semestralmente.
- Eventos comemorativos a datas alusivas à saúde: o Curso de Nutrição desenvolve atividades educativas em saúde em locais públicos como praças, shoppings, empresas, escolas dentre outros, com o objetivo de levar o conhecimento sobre alimentação e nutrição ao público em geral. Pode ser promovido pelo curso de Nutrição ou integrado à ações de outros cursos. O Curso de Nutrição também é convidado por diferentes instituições para participar de eventos de educação em saúde.
- Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional: O curso de Nutrição tem inserção ativa nas questões envolvendo a Segurança Alimentar na região. Com quatro cadeiras no COMSEA de Criciúma (que inclui a presidência e o Centro Acadêmico do Curso de Nutrição), o curso de Nutrição participa ativamente das ações deste conselho, estreitando laços com instituições como a EPAGRI, Associações de Agricultores familiares e Orgânicos, Instituições de Ensino, órgão públicos, etc.
- Visitas de Estudo: os acadêmicos do Curso de Nutrição realizam atividades de visitas a serviços, programas e instituições, como empresas de alimentos, feiras de produção de agronegócio, hospitais, serviços públicos de saúde, etc, visando a articulação e exemplificação da teoria à prática profissional, desenvolver a criticidade dentro de parâmetros científicos e sociais, respeitando a cultura local e estimular a participação ou replicação de experiências exitosas nas diversas áreas da alimentação e nutrição.
- Clínica Integrada da UNESC: A Clínica Integrada da UNESC é um órgão institucional coordenado pela UNASAU, que presta serviços de saúde à população acadêmica e o público em geral, com fortes vínculos com as Secretarias de Saúde dos Municípios do Extremo Sul Catarinense e da Secretaria Estadual de Saúde. Particularmente, o Ambulatório de Nutrição abrange vários ambulatórios e outros espaços que permitem a prática da clínica nutricional e da Educação Nutricional, seja nos estágios obrigatórios, projetos extensionistas, de pesquisas, etc, seja na articulação entre disciplinas com

ênfase na avaliação e na terapia nutricional. Na Clínica Integrada, os diversos cursos de saúde interagem e dialogam.

- Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos: O LTC é um espaço de ensino, pesquisa e extensão, que, além das aulas de técnica dietética e gastronomia, acolhe pesquisas na área de tecnologia de alimentos e ações extensivas (como cursos de Boas Práticas, oficinas de culinária para públicos específicos – diabéticos, hipertensos, celíacos, intolerantes à lactose, obesos, merendeiras, etc), com importante inserção de acadêmicos de Nutrição nas questões de promoção de uma alimentação saudável, produção de alimentos para fins especiais, oficinas de culinária infantil, etc.
- Território Paulo Freire: O Território Paulo Freire é uma proposta da UNASAU envolvendo acadêmicos e docentes de todos os cursos da Saúde, beneficiando comunidades de periferia com ações de educação em saúde. Neste espaço, o ensino, a extensão e a pesquisa se integram, fortalecendo a interlocução entre as diversas áreas da saúde, promovendo ações com impacto marcante e duradouro à grupos específicos beneficiados pelo projeto. No território Paulo Freire, acadêmicos de diferentes fases podem trocar experiências, em associação com acadêmicos e docentes dos diversos cursos da saúde, tornando-se um importante espaço de avaliação da apreensão das habilidades e competências, no seu âmbito mais amplo, por parte dos acadêmicos. No Território Paulo Freire, além dos cursos de graduação, os Residentes da Residência Multiprofissional em Saúde da Família se integram ao ensino de graduação, a maioria destes, egressos da UNESC.

Por outro lado, a Unidade Acadêmica da Saúde oferece anualmente o Programa de Aceleração do Conhecimento em Ciências da Saúde (PACCS), a Escola de Inverno e a Escola de Neurociência. Estes programas visam à integração entre o programa de Pós-graduação Stricto Sensu em Ciências da Saúde (PPGCS) e os cursos de graduação. Os conteúdos são ministrados em módulos por mestrandos e doutorandos visando à socialização dos conhecimentos gerados nos laboratórios de pesquisa da UNESC, a utilização de artigos científicos como fonte de conhecimentos e a aplicação dos conhecimentos básicos na área da saúde.

Com a relação à Extensão e a Pesquisa, anualmente a UNASAU e a PRPEX lançam editais de extensão e pesquisa, com bolsas para docentes e acadêmicos, mantém também programas permanentes e atividades voluntariadas com impacto significativo na melhoria da qualidade de vida da região.

Sobre a Cultura Afro-Brasileira: Entre todas suas ações voltadas para a formação de melhores profissionais e cidadãos, a UNESC busca atender a todas as legislações vigentes, com atenção especial às que

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

envolvem diretamente a qualidade formativa no ensino superior. Neste sentido, busca de forma horizontalizada construir o conhecimento acerca dos requisitos legais firmados por força de Lei no Brasil e preconizados pelo Ministério da Educação como fundamentais para a formação de nível superior.

Neste sentido é importante destacar que uma das ações da UNESC, envolvendo os diferentes Setores Institucionais e Técnico Administrativos, as Unidades Acadêmicas com seus Cursos de Graduação e Pós Graduação, realizada de forma periódica e contínua, envolve o Maio Negro: o Ensino e a Pesquisa sobre a Cultura das Populações Afro-Brasileiras em Santa Catarina.

Participa ativamente das ações sobre as populações afro-brasileiras na UNESC como por exemplo o evento Maio Negro. Na UNESC, é periodicamente realizado já há 11 anos e que teve sua recente última edição em 2013, o XI Maio Negro

É uma iniciativa que tem como proponentes o Curso de História da UNESC, a ONG ACR - Anarquistas Contra o Racismo e a Unidade Acadêmica de Humanidades Ciências e Educação – UNAHCE, mas que tem a parceria de todas as Unidades Acadêmicas, dentre as quais a UNASAU. Tem como público alvo a comunidade da UNESC (estudantes, docentes, funcionários e gestores), movimentos sociais de Criciúma e região, professores da rede municipal, estadual e particular de ensino, comunidade em geral, sindicatos, estudantes e educadores de faculdades da região, Ong's e Entidades Estudantis.

A Lei Federal 10.639/03 abriu uma ampla fronteira para o ensino e a aprendizagem de tudo o que diz respeito à história do continente africano e da população negra no Brasil. No entanto, o país ainda carece de material didático, formação de professores e reflexões pertinentes sobre a história da África e dos africanos. Nesse sentido, o MAIO NEGRO abre uma perspectiva inovadora para pensar, reconhecer e reconstruir a história dos africanos desde uma perspectiva interna àquele continente e os reflexos da dispersão de africanos pelo mundo, principalmente, o Brasil. A África antes dos colonizadores nos mostra que são muitas Áfricas que se apresentam aos nossos olhos: a África “branca” e a África “negra”; a África islâmica e a África tradicional; a África Mediterrânea; a África subsaariana e África tropical. Mas em todas estas Áfricas, o que vemos são povos autônomos, com costumes e instituições próprias, senhores de seus destinos, donos de sua história.

Nas edições dos eventos, os professores e os estudantes de toda a UNESC, tem a oportunidade de conhecer a outra África que não aquela estereotipada e fixa à natureza prodigiosa do continente, geralmente retratada nos livros e nos meios de comunicação. Uma história dinâmica, com sons e imagens, que representam reis, rainhas e seus reinos, rotas de comércio, pessoas portadoras de conhecimento, religiosidade e sentimentos, enfim, uma história muito rica em todos os sentidos e em contato contínuo com os outros continentes conhecidos naquela época.

Por outro lado, vários aspectos da afro descendência que sobreviveram no Brasil e que vão muito além do samba, da capoeira, do carnaval e da religiosidade de matriz africana são bastante explorados. Isto tem grande relevância acadêmica e cultural formativa, pois foram mais de cinco milhões de africanos que foram

transportados para o Brasil de forma compulsória e que aqui criaram meios de sobrevivência e formas de inserção social, cultural e política. Nesse sentido, tivemos os jornais da imprensa negra, os intelectuais negros, as organizações políticas e culturais e, recentemente, as conquistas das ações afirmativas e as terras das comunidades remanescentes de quilombos.

As temáticas das africanidades e das afro descendências, diretamente ligadas aos estudos da diáspora africana, cada vez mais ocupam os corações e mentes, primeiramente dos pesquisadores, e hoje de todos os interessados pelo tema. A partir de uma concepção do “Atlântico negro”, proposta pelo sociólogo inglês Paul Gilroy, começou-se a pensar no oceano como uma via de mão dupla que trazia não apenas pessoas e mercadorias, mas também concepções de mundo, culturas e pensamentos. É uma outra concepção da construção do conhecimento que passa a dar uma relevância ao que se produziu na outra margem, o continente africano deixa de ser apenas fornecedor de mão de obra para a construção do novo mundo e se torna também protagonista da nossa história.

Tem como objetivo principal “aprofundar e subsidiar educadores/as, instituições escolares/ educacionais acerca de questões pertinentes a Lei 10.639/ 2003, proporcionando o acesso efetivo deles às principais discussões que tem ocorrido em âmbito estadual/ nacional acerca das questões relacionadas à pesquisa e o ensino afro nos currículos escolares”.

Como objetivos secundários o Maio Negro busca: Divulgar as ações e a produção de conhecimentos relacionados à negritude, cultura e educação afro em Criciúma e região; Estimular a reflexão sobre as discussões que estão ocorrendo a nível nacional acerca do assunto; Proporcionar a troca de experiências entre educadores, estudantes, pesquisadores e comunidade em geral; Auxiliar e subsidiar, as iniciativas de instâncias educacionais da região que estejam implantando projetos que levem em conta a questão da educação afro e indígena, bem como, incentivar o início de desenvolvimento de projetos em unidades educacionais que não o tenham; Trazer para a Instituição as discussões que estão sendo feitas nas universidades do Brasil e na sociedade em geral; Sensibilizar a sociedade criciumentense para a importância do efetivo desenvolvimento da referida temática nos currículos escolares; Apresentar materiais didáticos que ampliem a discussão em sala de aula acerca do assunto (Figura 8).

Figura 8 Folder do XI Maio Negro na UNESC



Fonte: UNESC (2012)

Figura 9 Folders do XI Maio Negro na UNESC



Fonte: UNESC (2013)

Aspectos Envolvendo a Cultura Indígena: Entre as diferentes abordagens em disciplinas, ações comunitárias, estágios, programas e projetos, em relação à Cultura Indígena, a exemplo da participação de vários

acadêmicos e professores em algumas edições do Projeto Rondon, em diferentes estados brasileiros, a UNESC conta adicionalmente com o evento “Semana Indígena da UNESC: História e Cultura do Povo Guarani”.

No Brasil e na América de um modo geral, a história dos povos indígenas ainda é uma realidade desconhecida pela maioria da população. No meio escolar e acadêmico, o uso do termo “índio” no sentido genérico continua sendo uma prática cotidiana. Conhecemos muito mais sobre a realidade histórica da Europa ocidental do que a história dos diversos povos nativos do continente americano.

Conhecer a história e a cultura dos povos indígenas da América não é uma simples atividade de ensino e pesquisa para suprir uma lacuna ignorada pela educação e pela História; é uma possibilidade de “um conhecer” para vislumbrarmos um novo modo de vida no Planeta. Hoje mais do nunca, não são os povos indígenas que precisam de mais um tipo de política de proteção ou ajuda, é a sociedade moderna do homem branco ocidental que precisa enfrentar o dilema crucial da Caixa de Pandora, do capitalismo globalizado que está devorando o planeta num ritmo acelerado. Conhecer a história e a cultura dos povos indígenas do Brasil e da América pode significar o início de uma libertação cultural.

A Semana Indígena da UNESC tem por objetivo fomentar as discussões acerca da importância da valorização e preservação da história, das culturas e do legado das populações indígenas como elemento essencial para a construção das identidades sociais dos diversos grupos que formaram o continente americano (Figuras 6).

Figura 10 Folder do Evento I Semana Indígena da UNESC



Fonte: Semana Indígena da UNESC (2012)

Figura 11 Palestra de Indígena Guarani para Acadêmicos, Docentes e Funcionários



Fonte: Semana Indígena da UNESC (2012)

Figura 12 Entrevista com Indígena em Socialização com Escolares da Região, Docentes, Discentes e Funcionários na UNESC



Fonte: Semana Indígena da UNESC (2012)

Figura 13 Entrevista com Indígena em Socialização com Escolares da Região, Docentes, Discentes e Funcionários na UNESC



Fonte: Semana Indígena da UNESCO (2012)

Figura 14 Relato de Vida de Indígena para Escolares da Região, Docentes, Discentes e Funcionários na UNESCO



Fonte: Semana Indígena da UNESCO (2012)

Figura 15 Relato de Vida de Indígena para Escolares da Região, Docentes, Discentes e Funcionários na UNESCO



Fonte: Semana Indígena da UNESC (2012)

No curso de Nutrição, além do estímulo à participação de acadêmicos e docentes nos eventos e movimentos envolvendo questões da cultura Afro-Brasileira e Indígena, conteúdos disciplinares abordam essas temáticas, particularmente as disciplinas Antropologia da Alimentação, Sociologia e Cultura Afro-Brasileira e Indígena.

Cultura Indígena e o Setor de Arqueologia da UNESC: O Setor de Arqueologia do Instituto de Pesquisas Ambientais e Tecnológicas da UNESC/ I-PAT / I-PARQUE, oferece prestação de serviços para o licenciamento arqueológico de áreas que sofreram algum tipo de impacto ambiental. Da mesma forma, conta com materiais arqueológicos diversos que denunciam a cultura dos ancestrais que naturalmente ocupavam toda a região sul catarinense. O setor recebe frequentes visitas tanto da comunidade interna quanto externa para difusão dos achados arqueológicos e do trabalho do setor. Conta com equipe e laboratório especializados e com o suporte de outros setores do I-PARQUE.

Figura 16 Atuação em Campo do Setor de Arqueologia da UNESC



Fonte: Setor de Arqueologia da UNESC (2013)

O Setor de Arqueologia desenvolve, entre outras, as seguintes atividades: diagnóstico prévio; levantamento arqueológico; salvamento arqueológico; análise de material; educação patrimonial; guarda de material e endosso institucional.

Realiza também serviços para obras de usinas hidrelétricas, pequenas centrais hidrelétricas, rodovias, áreas de extração mineral, empreendimentos imobiliários, linhas de transmissão, instalação de dutos, indústrias, aeroportos e portos.

Conta com equipe formada por Arqueólogo Coordenador, Arqueólogos, Vários Assistentes em Arqueologia, Biólogos, Geógrafos, Historiador e Zoológico.

Alguns exemplos de projetos do Setor de Arqueologia da UNESC com relação com a cultura indígena e o patrimônio cultural indígena: “Projeto de Pesquisa intitulado “Programa de Salvamento Arqueológico na Jazida de Argila de Vargem Grande II”, no município de Lauro Müller/SC”; “Projeto de Pesquisa intitulado “Programa de Salvamento Arqueológico na Jazida de Argila de Vila Maria”, no município de Nova Veneza/SC”; “Projeto de Pesquisa intitulado “Monitoramento Arqueológico da área de intervenção da Rede de Distribuição de Gás Natural - ramal de expansão entre os municípios Maracajá e Araranguá - SC”, entre outros, que podem ser observados na sua totalidade na home page do setor (<http://www.UNESC.net/portal/capa/index/261/5405/>).

A importante inserção regional do Setor de Arqueologia da UNESC levou a instituição a sediar em 2013 a IX Jornada de Arqueologia Ibero-americana (<http://www.UNESC.net/portal/capa/index/378/6808>).

Inserção da Temática Ambiental: A vinculação entre a universidade e a região em que está inserida é profunda. A universidade não determina diretamente os rumos da sociedade, mas exerce uma influência inegável e considerável sobre ela. De diferentes formas a Universidade e o que ela produz se unem ao conjunto de fatores que compõe o todo da sociedade e se irradiam de forma sistêmica na cidade, na região, no Estado, nos cenários nacional e internacional.

As inúmeras atividades de ensino, pesquisa e extensão por onde passam centenas de professores e milhares de acadêmicos a cada semestre são desenvolvidas com reflexos em todos os segmentos sociais. Mas o que diferencia e imprime qualidade no que é feito é o direcionamento filosófico, a concepção política e pedagógica e a visão de mundo subjacente. Além da produção e socialização de conhecimento e tecnologia, a UNESC está sempre produzindo mentalidades, atitudes, valores, concepções, visão de mundo e sociedade.

Dessa forma, ética, estética, cultura, valores humanos, senso de justiça e responsabilidade social, qualidade de vida, visão de economia, tecnologia, meio ambiente, sustentabilidade e tantos outros conceitos e virtudes são prerrogativas que exigem um posicionamento institucional e a ela são inerentes. Aliás, todos estes conceitos citados acima de fato compõem o meio ambiente no seu sentido mais amplo e profundo como totalidade que une o dentro e o fora do ser humano e podem com facilidade se inserir como tema transversal ao campo ambiental em todos os cursos.

Não é tarefa fácil manter uma coerência entre as suas intencionalidades, princípios filosóficos, políticos e pedagógicos e suas ações no cotidiano da Instituição. Afinal, são dezenas de cursos de graduação, milhares de alunos da região e de diversas partes do país, alunos estrangeiros, centenas de professores com especialidades diferentes, gestores com concepções e correntes diversas, muitas vezes contrastantes e até conflitantes, mas que devem sempre buscar o diálogo e a complementaridade.

E esse diálogo, essa busca pela unidade ainda que na diversidade são facilitados e se tornam possíveis com a fundamentação, a solidez e a clareza da Missão Institucional. É em torno dela que devem gravitar as ações, os projetos, os programas e as políticas que compõem o ser e o fazer institucionais. É pela Missão que se definem as repercussões, irradiações, influências e realizações da universidade na realidade externa. É pela predominância da Missão na paisagem mental que se encontram vieses de encaixe para a questão ambiental em qualquer de suas infinitas concepções e dimensões.

Por exemplo, ao direcionar o trabalho para a Vida e a Cidadania. Isso no sentido do desenvolvimento e formação das pessoas e sua crescente conscientização para a qualificação das relações interpessoais e da sociedade com a Natureza. Desenvolver os valores humanos essenciais é fundamental para a superação dos principais desafios que ora se apresentam. Nesse sentido, responsabilidade social e sustentabilidade passam a ter um entendimento sistêmico, pois tudo está interligado. Sendo assim, natureza e sociedade mantêm uma relação de interdependência e reciprocidade.

O ambiente de vida, do ponto de vista sistêmico, começa dentro de nós, em nossa dimensão biológica. Nossa saúde é o indicador da qualidade desse ambiente interno. Como nos alimentamos, dormimos, bebemos água, desintoxicamo-nos, praticamos atividades físicas, entre outras coisas, tudo isso determina algum grau de qualidade biológica. E essa dimensão está relacionada a outra, ainda interna e individual: a nossa dimensão psíquica, na qual gravitam nossos pensamentos e sentimentos. O indicador de qualidade dessa dimensão do ambiente de vida é o estado de bem-estar, de paz e de tranquilidade que podemos vivenciar. Devemos cuidar também do desenvolvimento da nossa inteligência emocional, saber o que estamos sentindo, não alimentar as emoções destrutivas e desenvolver as positivas.

Essas duas dimensões intimamente relacionadas se estendem para a próxima dimensão do ambiente de vida: a dimensão social. O indicador de qualidade dessa dimensão é a maneira como nos relacionamos com os outros. O outro é diferente, desafia-me, causa-me reações. Mesmo assim, é preciso manter o bem-estar e a paz pessoal ante os constantes desafios e tensões do dia a dia. Nesse contexto, percebe-se que a paz que se busca não é uma contingência externa, mas se desenvolve dentro de cada um como resultado do autoconhecimento. Quanto mais eu me conheço mais eu tenho condições para compreender o outro. Mais condições tenho para me corrigir e melhorar. Cresce a importância do exercício dos valores humanos como compreensão, paciência, transparência, lealdade, confiança, persistência, paz e não violência, entre tantos outros. Esse exercício é que promove a qualificação e o desenvolvimento pessoal, do ponto de vista emocional, gerando equilíbrio; e também por decorrência social com o outro e com a sociedade, onde a resolução de conflitos se baseia na dialética, na interatividade, na integração dinâmica e onde a ética e o bem comum devem se sobrepor aos interesses pessoais.

São essas três dimensões profundamente inter-relacionadas que definem a qualidade da próxima dimensão do ambiente de vida: a dimensão natural planetária. Pela consciência da interdependência, pela busca da justiça social e da solidariedade coletiva, pela expansão da ética para bioética, eco ética e cosmo ética expandimos também nossa consciência de pertencimento em relação à natureza e de nossa mais vital dependência: tudo o que temos, sabemos e desenvolvemos de alguma maneira vem da natureza. Antes de sermos seres econômicos, somos seres ecológicos, feitos de água, terra, fogo e ar. Se temos capacidade de criar uma segunda natureza engendrando ambientes artificiais em busca de bem-estar e felicidade, isso também se deve aos recursos naturais. Nós é que somos feitos pela natureza. A Natureza nos é superior. Nós é que pertencemos a ela e não o contrário como temos pensado. Conscientes disso, devemos buscar soluções para os problemas de degradação social e ambiental gerados pelo nosso desconhecimento, ganância e falta de valores humanos. Novos modelos da física, da psicologia e da biologia apontam para o encontro com esses conhecimentos tão antigos para a humanidade e que agora temos a possibilidade de verificar cientificamente e promover, por necessidade de sobrevivência como espécie e sociedade organizada, as recuperações e preservações ambientais necessárias.

Como vemos, se considerarmos essa concepção sistêmica do ambiente de vida seu estudo, aprofundamento, pesquisa e extensão cabem com relativa facilidade em todos nossos cursos. Mas sabemos que levar nossa Missão Institucional às mais profundas consequências não é tarefa fácil. Todo crescimento e todo desenvolvimento necessitam de esforço e exercício. Podemos estar diante de uma nova utopia, mas é a utopia que nos faz sonhar. A utopia é o que nos faz ter horizontes, buscá-los e continuar caminhando na certeza de alcançá-los.

O Curso de Nutrição, nas disciplinas Nutrição, Saúde e Comunidade, Seminário Integrador, Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos, e Saúde e Educação Ambiental desenvolvem conteúdos sobre questões ambientais.

Além das disciplinas, as questões envolvendo educação e meio ambiente são abordadas nos eventos do Curso (Jornadas, oficinas) e na plena participação de acadêmicos e docentes na Semana de Meio Ambiente da UNESC.

Em 2014, entre os dias 2 e 5 de junho, ocorreu a 9ª Semana do Meio Ambiente e Valores Humanos e 2ª Semana Indígena da UNESC, com o tema norteador “Segurança Alimentar e Combate à Fome”. Esta temática desdobra-se em outros temas correlacionados de forma interdisciplinar, tais como: a questão da permacultura, agroecologia e a produção de alimentos sem o uso de agrotóxicos; o cuidado com a água a partir da gestão pública dos recursos hídricos, o cuidado com os animais marinhos, atualmente ameaçados pela poluição dos ambientes marinho-costeiros, além da realização de forma integrada neste ano da semana indígena, trazendo na sua abordagem a questão das populações indígenas, submetidas a um delicado estado de vulnerabilidade socioambiental por conta do atual modelo hegemônico de sociedade.

Questões, para serem discutidas e refletidas, alimentando o diálogo na perspectiva do e codesenvolvimento territorial justo e solidário, e na busca de um mundo melhor para todas as formas de vida.

O Curso de Nutrição participou ativamente na 9ª Semana do Meio Ambiente e Valores Humanos e 2ª Semana Indígena da UNESC nas seguintes atividades; Oficina de Alimentação Saudável e Adequada; “Stand” no hall de entrada do bloco XXI divulgando o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, as Cooperativas de Agricultores Familiares e entidades parceiras, além de discutir sobre alimentação com as pessoas que circulavam nas dependências da UNESC.

Para a conferência de abertura do evento, no dia 02 de junho, contamos com a participação do Prof. Irio Conti, da UFRGS e membro do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

O Dia Mundial do Meio Ambiente começou a ser comemorado em 1972 com o objetivo de promover atividades de proteção e preservação do meio ambiente. Realizou-se em Estocolmo, no dia 5 de junho de 1972, a primeira Conferência das Nações Unidas sobre o ambiente humano e por esse motivo foi a data escolhida como Dia Mundial do Meio Ambiente.

Figura 17 Abertura da Semana do Meio Ambiente da UNESC – Presença da Coordenação do Curso de Nutrição



Fonte: Curso de Nutrição (2016)

Figura 18 Temática da Semana do Meio Ambiente da UNESC



Fonte: Curso de Nutrição (2016)

Figura 19 Acadêmicos e Docentes do Curso de Nutrição em Atividade Temática na Semana do Meio Ambiente da UNESC.



Fonte: Curso de Nutrição (2016)

Centro Especializado em Reabilitação: O Brasil tem avançado, nos últimos anos, na promoção dos direitos das pessoas com deficiência, por meio de políticas públicas que buscam valorizar a pessoa como cidadã, respeitando suas características e especificidades.

A atual Política Nacional de Saúde se baseia na Constituição Federal de 1988, a qual estabelece em seu artigo 196 que “saúde é direito de todos e dever do Estado” e em seu artigo 23, capítulo II, a Constituição determina que “é competência comum da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, cuidar da saúde e assistência públicas, da proteção e garantia das pessoas com deficiências”. O Ministério da Saúde tem tido uma atuação efetiva no sentido de incluir a atenção à saúde da população com deficiência no Sistema Único de Saúde - SUS, de forma articulada entre as três esferas de governo, na perspectiva da universalização e integralidade da assistência e da descentralização das ações (CONSTITUIÇÃO FEDERAL, 1988).

Em 2001, mediante a publicação da Portaria GM/MS 818/01 foram instituídas, no âmbito do SUS, as diretrizes nacionais para a Assistência aos Portadores de Deficiência Física, compostas por serviços hierarquizados e regionalizados, e em 2002, através da Portaria MS/GM nº 1.060 de 05 de junho se instituiu a Política Nacional de Saúde da Pessoa com Deficiência.

É com esta visão que, diante dos interesses do Ministério da Saúde em instituir a construção de redes temáticas prioritárias de atenção à saúde, a Secretariado Estado de Santa Catarina vem realizando discussões para implantar as redes e centrais de regulação em diferentes áreas, como: Atenção Obstétrica e

Neonatal (Rede Cegonha), Atenção às Urgências e Emergências, Atenção Psicossocial (Enfrentamento do Álcool, Crack, e outras Drogas), Rede de Cuidados à Pessoa com Deficiência e Atenção às Doenças e Agravos Crônicos.

A Rede de Cuidados à Pessoa com Deficiência, no âmbito do Sistema Único de Saúde, foi estabelecida pela Portaria nº 793, de 24 de abril de 2012 e tem como objetivos:

I - Ampliar o acesso e qualificar o atendimento às Pessoas com Deficiência temporária ou permanente; progressiva, regressiva, ou estável; intermitente ou contínua no SUS;

II - Promover a vinculação das Pessoas com Deficiência auditiva, física, intelectual, ostomia e com múltiplas deficiências e suas famílias, aos pontos de atenção;

III - Garantir a articulação e a integração dos pontos de atenção das redes de saúde no território, qualificando o cuidado por meio do acolhimento e classificação de risco (BRASIL, 2012).

A organização desta rede deve possibilitar o provimento contínuo de ações à saúde da pessoa com deficiência, física e intelectual, para a população de determinado território, com a articulação dos diversos pontos de atenção, do sistema de apoio, do sistema logístico e da governança da rede de atenção à saúde.

O Ministério da Saúde expediu uma série de atos legais para viabilizar a organização da assistência e da reabilitação para essa população. São portarias, resoluções e instruções normativas que regulamentam a assistência, na perspectiva da atenção integral à saúde da pessoa com deficiência, inaugurando um modelo assistencial pautado na abordagem multiprofissional e multidisciplinar, com ênfase nas ações de promoção à saúde, na reabilitação e na inclusão social (BRASIL, 2006).

Para implantação da Rede de Cuidados à Pessoa com Deficiência no âmbito do Sistema Único de Saúde na Região Carbonífera, foi previamente elaborado um projeto. Esta Região foi selecionada para ser a localização do Centro Especializado em Deficiência do Sul de Santa Catarina, pois contém a caracterização do território, Matriz Diagnóstica (indicadores de mortalidade e morbidade; de atenção à saúde; atenção à pessoa com deficiência, capacidade hospitalar instalada e indicadores de gestão) e as propostas para qualificação da Atenção Básica e Hospitalar.

As propostas constantes neste projeto, com vistas à Adesão Regional à Rede de Cuidados à Pessoa com Deficiência, foram aprovadas pelas Comissões Intergestores Regionais (CIR) das Regiões Carbonífera (Deliberação CIR nº 008/2013) e do Extremo Sul Catarinense (Deliberação CIR nº 006/2013), e aprovadas na Comissão Intergestores Bipartite (Deliberação CIB 498/2012). O CER II foi Habilitado pela Portaria MS:1.357, de 02 de dezembro de 2013.

O CER II/UNESC tem como objetivo: “Assistir a pessoa com deficiência na integralidade de atenção à saúde, a fim de desenvolver o seu potencial físico, psicossocial, profissional e educacional”.

A instalação da Rede de Cuidados à Pessoa com Deficiência (física, ostomia e intelectual) para as regiões Carbonífera e do Extremo Sul do Estado de Santa Catarina, através do CER II/UNESC, visa se tornar um

centro de Referência Macrorregional, e tem como objetivo amparar os familiares e indivíduos com algum tipo de deficiência, sendo o tempo de amparo embasado nos princípios doutrinários do SUS.

O presente documento foi apresentado e aprovado na Comissão Intergestores Regional - CIR 007/2014 e será disponibilizado a todos os Profissionais da Saúde das Regiões Carbonífera e do Extremo Sul Catarinense. Este servirá como instrumento de informação e organização do CER II/UNESC.

O Curso de Nutrição se insere no CER II através da pesquisa e da extensão, da interlocução entre os serviços de Nutrição da Residência Multiprofissional em Saúde da Família, inserida no CER II e que desenvolve atividades articulados aos acadêmicos da graduação e docentes do curso.

10 AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

A UNESC concebe a Avaliação Institucional como um processo permanente de autoconhecimento, de reflexão, visando aprimorar a qualidade de ensino, pesquisa, extensão e gestão administrativa. Não se trata de uma avaliação para fins de dominação, classificação, punição ou premiação. Trata-se de uma avaliação diagnóstica para fins de planejamento, revisão e orientação, bem como para perceber o grau de distanciamento entre os objetivos propostos e a prática estabelecida no cotidiano institucional. Enfim, é um instrumento que a Universidade pode utilizar para cumprir efetivamente sua Missão e seus objetivos. A política de avaliação institucional pauta-se nas seguintes diretrizes:

- Consolidação do processo de avaliação pela ética, seriedade e sigilo profissional.
- Socialização de informações precisas, por meio de processos avaliativos e propositivos.
- Melhoria contínua dos instrumentos de avaliação utilizados.
- Comprometimento com os processos de autoavaliação, junto aos diversos serviços prestados pela Instituição.
- Compromisso social com o ensino de qualidade, subsidiando os gestores da Instituição, com os resultados da avaliação para fins de planejamento e tomadas de decisão.

A Comissão Própria de Avaliação da Unesc, CPA, interage com o Setor de Avaliação Institucional, SEAI, e, juntos, têm a responsabilidade de conduzir todo o processo de avaliação interna, visando à construção e consolidação de uma cultura de avaliação com a qual a comunidade acadêmica se identifique e se comprometa.

Dentre as avaliações desenvolvidas há a Avaliação do Ensino de Graduação, que a até 2011 ocorria a cada três semestres. A partir de 2013 está passou a ser realizada semestralmente. Esse processo avaliativo permite que o estudante e o professor avaliem o desempenho docente e da turma, respectivamente, bem como se auto avaliem.

10.6 Ações decorrentes da Avaliação Institucional e Externa

O Programa de Avaliação Institucional da UNESC (PAIUNESC) surgiu no contexto do debate nacional sobre Avaliação Institucional. Neste, defendia-se um processo de avaliação contínua e sistemática que desse maior visibilidade às condições de ensino e ao mesmo tempo fornecesse elementos para o planejamento da gestão e do desenvolvimento da educação superior.

O Programa de Avaliação Institucional da UNESC é coordenado pelo Setor de Avaliação Institucional (SEAI) e surgiu no contexto do debate nacional sobre Avaliação Institucional. Neste, defendia-se um processo de avaliação contínua e sistemática que desse maior visibilidade às condições de ensino e ao mesmo tempo fornecesse elementos para o planejamento da gestão e do desenvolvimento da educação superior.

A Avaliação Institucional na UNESC tem caráter pedagógico e busca subsidiar os gestores com dados qualitativos e quantitativos para tomadas de decisão, buscando essencialmente a qualidade dos serviços prestados e contribuir para a reformulação de processos e metodologias educacionais e administrativas.

De forma contínua, o SEAI apresenta relatórios que irão nortear as ações da Coordenação e do NDE do curso, bem como contribuir para a atualização do PPC. Dentre os itens avaliados pelo SEAI, estão: Avaliação do perfil Ingressante, avaliação do concluinte, avaliação do ensino de graduação, avaliação do desempenho docente, avaliação da coordenação do curso, dentre outras.

Particularmente, para a coordenação do curso de Nutrição, as Avaliações Institucionais tem contribuído para o diagnóstico das condições administrativas, do ensino, pesquisa, extensão e de problemas relacionados a prática docente.

As principais fragilidades identificadas nos últimos relatórios do SEAI, bem como pela coordenação do curso frente a outros instrumentos avaliativos incluem: evasão nas fases iniciais, dificuldades dos docentes no uso de diferentes metodologias de ensino e formas de avaliação nas disciplinas, baixa produção científica por alguns docentes. Abaixo, as ações decorrentes:

Quadro 5 Ações propostas a partir das avaliações institucionais e externas

Ações	Descrição das ações desenvolvidas e seus objetivos
Apoio ao novo docente do Curso de Nutrição	Inclui o encaminhamento para as formações de novos docentes, o acolhimento no colegiado do curso e apresentação das normativas do curso. Inclui orientações ao uso do Diário Eletrônico e do AVA.
Formação continuada de docentes	Inclui o encaminhamento para as formações continuadas da UNESC, UNASAU e do curso de Nutrição. Visa o aperfeiçoamento do docente no emprego de diferentes metodologias de ensino, recursos pedagógicos, procedimentos avaliativos processuais, e demais questões do ensino superior.
Apoio a produção docente	Objetiva aumentar a produção docente, dos docentes do curso de Nutrição. Visa estimular o docente na produção e socialização de informações científicas em sua área da atuação. Inclui capacitações referentes a confecção de artigos científicos, estatística, e apoio técnico ao docente.
Apoio à produção acadêmica	Objetiva aumentar a participação de acadêmicos na pesquisa e na extensão, por meio de divulgação e estímulo na participação dos projetos desenvolvido pelos docentes do curso e do PPGCS, entre outros.
Capacitação docente ao Ambiente Virtual	Capacitação ao docente no uso de ferramentas de ensino a distância e de ambiente virtual. Inclui módulo básico e avançado.
Capacitação docente ao uso de lousas digitais.	Capacitação no uso de lousas digitais.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

Estímulo a participação docente em projetos de pesquisa e extensão	Consiste na divulgação dos editais de pesquisa e extensão, internos e externos, e no estímulo ao docente em participar destes editais, bem como desenvolver projetos voluntários que possam contribuir para a integração entre ensino, pesquisa e extensão, melhorar a produção docente e a participação de acadêmicos.
Evasão nas primeiras fases	Objetiva reduzir a evasão nas fases iniciais do curso de Nutrição. Inclui a identificação das causas da evasão e o desenvolvimento de ações pertinentes: Evasão por questões financeiras: Inclui transferência do curso para o período noturno (plenamente atingida, com excelente impacto no número de acadêmicos no curso), orientação ao acadêmico quanto às modalidades de bolsas, estímulo à participação no ENEM, para candidatar-se ao PROUNI ou ao FIES, divulgação dos editais de pesquisa e extensão com bolsas, encaminhamento ativo ao Setor de Apoio ao Estudante. Evasão por não identificação com o curso: Acompanhamento contínuo com os docentes de primeira e segunda fase, visando o envolvimento do acadêmico no curso, incentivo à participação acadêmica em ações e projetos do curso de Nutrição, presença de egressos bem sucedidos como palestrantes em conteúdos disciplinares nas disciplinas das fases iniciais, contato dos acadêmicos com o PPGCS e a Residência Multiprofissional em SF, aulas práticas que envolvam os acadêmicos – gastronomia, bromatologia, etc. Envolvimento dos acadêmicos com o Centro Acadêmico e acadêmicos de fases adiantadas, contato contínuo dos acadêmicos com a coordenação do curso. Por meio das avaliações efetuadas internamente pela coordenação do Curso de nutrição, ocorreram muitas manifestações de interesse pelo curso noturno.
Reformulação dos métodos de ensino e aprendizagem	Como parte das formações continuadas, mas centrado especificamente nas experiências de outras instituições frente à inovação nos métodos de ensino e aprendizagem.
Estímulo à titulação docente	Incentivo ao docente ao ingresso nos programas de mestrado e doutorado da Instituição.

Fonte: Curso de Nutrição (2016)

Quanto às avaliações externas, o curso de Nutrição foi reconhecido em 2007, com cinco anos de reconhecimento (Par. 392/07/CEE-SC, 11/12/07; Res.132/07/CEE-SC, 11/12/07; Dec. Est. 1.160, 18/03/08; DO/SC n. 18.331 de 18/03/08). Atendendo ao relatório emitido, de acordo com os parâmetros da época, com a sugestão de alteração da matriz curricular, em 2011 foi aprovada a matriz nº 1 Noturna do curso de Nutrição.

Em 2007, o curso de Nutrição participa do ENADE, obtendo CPC 04 e ENADE 03. Em 2010, na segunda participação no ENADE, o curso obteve CPC 03 e Conceito ENADE 04. Em 2012, o curso recebeu a renovação de reconhecimento (Par. 162/12/CEE-SC, 17/07/12; Res. 85/12CEE-SC, 17/07/12; Dec. Est. 1.223, 23/10/12; DO/SC n. 19.445 de 25/10/12), ficando atrelado ao ciclo avaliativo do SINAES.

O ENADE é um exame que permite identificar fragilidades na construção do saber do futuro egresso, bem como nas condições estruturais do curso. Os relatórios dos ENADEs de 2007, 2010 e 2013 nortearam a redistribuição de alguns conteúdos ao longo da fase e a mudança na metodologia de ensino de algumas disciplinas. Estes relatórios também direcionaram as formações específicas dos docentes.

11 INSTALAÇÕES FÍSICAS

11.6 Coordenadoria de Políticas de Atenção ao Estudante – CPAE

Segundo informações da CPAE disponível no site da Unesc, a vocação democrática e participativa da Instituição tem suas origens e raízes desde seus primórdios quando ainda Fucri, denominação guardada ainda por sua mantenedora.

Na primeira gestão como Universidade (1997/2001), foi instituído o Fórum dos Estudantes, um espaço de contato direto entre estudantes e Reitoria. Foi mais um passo para a efetivação, o fortalecimento e aperfeiçoamento dos mecanismos democráticos da Unesc.

Nesse mesmo período, especificamente no ano de 2000, foi criada e implantada a Diretoria do Estudante. Era mais um avanço democrático; uma forma de institucionalizar e dar foro oficial a essa relação aberta e participativa envolvendo Reitoria e Corpo Discente. Mais do que um canal de comunicação, a Diretoria era o porto seguro dos acadêmicos na luta por seus direitos e conquistas. Paralelo ao aspecto político, a Diretoria passou a gerir programas e projetos de interesse direto dos acadêmicos.

Em 2007, dentro de uma ampla reforma administrativa desenvolvida na Universidade, obedecendo ao novo Organograma Institucional, a Diretoria do Estudante passou a ser denominada Coordenadoria, cujo nome completo é Coordenadoria de Políticas de Atenção ao Estudante (CPAE). Junto com o novo nome, vieram maior espaço físico e aumento significativo da equipe, bem como novos programas.

A CPAE existe como meio. E assim deve direcionar suas energias. Nesse aspecto não pode se apegar a uma estrutura de forma permanente. Mas exercitar a flexibilidade e a criatividade na busca da harmonia com a dinâmica da realidade onde se insere. Por outro lado, alguns de seus programas, projetos e ações exigem uma sólida estrutura material e uma rede de pessoas especializadas e competentes que extrapolam os seus limites geográficos, agindo de forma interdependente e articulada com outros setores e departamentos da Instituição.

Em consonância, coerência e harmonia com a missão institucional da Unesc, a CPAE procura se organizar, se instrumentalizar e agir de forma multidimensional com foco na integralidade e totalidade de seu campo de atuação. Dessa forma, direciona seus trabalhos com vistas a contemplar as três dimensões implícitas no conceito de meio ambiente do texto institucional: ser individual - ser social - ser planetário, num TODO-INTEGRADO.

A CPAE tem como atribuições:

- Propor, coordenar e executar programas de acesso e permanência ao ensino superior;
- Regulamentar, resguardadas as disposições legais, os processos seletivos de bolsas de estudos e financiamentos ao ensino superior;
- Atuar na promoção de parcerias com setores internos da Unesc e, ainda, setores públicos e privados, para o desenvolvimento de ações que venham a beneficiar todo o corpo discente;

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

- Proporcionar aos estudantes programas de acolhimento e bem-estar que possibilitem, aos mesmos, melhores condições de enfrentarem problemas e dificuldades no decorrer de sua vida estudantil;
- Fomentar, estimular e estabelecer atividades de integração entre os acadêmicos;
- Desenvolver programas que visem à saúde integral (física e psíquica) do estudante;
- Promover programas de desenvolvimento de potencialidades junto aos acadêmicos, por meio de encontros, eventos, seminários, palestras, cursos e outros;
- Atuar na mediação de conflitos entre o corpo discente e a Instituição;
- Promover e apoiar iniciativas de organização dos estudantes, bem como sua articulação com a Instituição;
- Avaliar e apoiar iniciativas do Movimento Estudantil seja em seu caráter institucional ou não;
- Acolher iniciativas e atividades de interesses dos estudantes;
- Elaborar relatórios de suas atividades.

Atualmente, a CPAE está localizada no bloco do estudante - sala 04 com horário de atendimento externo de segunda a sexta feira das 08 h às 12 h e das 13h30 às 21h.

11.7 Unidade acadêmica

A reforma acadêmico-administrativa da UNESC foi implantada a partir do 1º semestre de 2007, sendo uma de suas ações, a distribuição dos cursos e professores nas unidades acadêmicas (UNAs), com base em dois critérios: formação acadêmica e área de atuação/objeto de estudo nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Um dos eixos da reforma acadêmico-administrativa da UNESC é a "excelência nas atividades de ensino, pesquisa e extensão, com ênfase para o fortalecimento das áreas de conhecimento e a prática da interdisciplinaridade em projetos e programas que garantam atividades de ensino, pesquisa e extensão".

Segundo a Resolução n.01/2006/CSA que aprova o Estatuto UNESC, Art. 21 - A Unidade Acadêmica (UNA) é a instância institucional básica que congrega e distribui docentes para a atuação integrada nas dimensões do ensino, da pesquisa e da extensão, em determinadas áreas de conhecimentos e/ou campos de formação acadêmico profissional.

Parágrafo único – A UNA está subordinada matricialmente às Pró-Reitorias, com atribuições normativas de administração e coordenação, de acordo com as políticas e diretrizes institucionais emanadas dos órgãos superiores e estabelecidas nos ordenamentos da UNESC.

Art. 22 - A UNA é composta por diversos cursos de graduação, sequenciais, de pós-graduação, programas de ensino, pesquisa, extensão e educação básica, ofertados pela Universidade, e seus colegiados e

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

coordenações terão suas atribuições conforme disposto no Regimento Geral e em resoluções específicas aprovadas pelo CONSU.

§ 1º - Cada UNA contará com um Coordenador de Ensino de Graduação, um Coordenador de Pós-Graduação e Pesquisa e um Coordenador de Extensão.

§ 2º - O responsável pelo Colégio de Aplicação da UNESC será membro nato da UNA que congregar os cursos da área de Educação.

§ 3º - Poderão ser criadas novas Unidades Acadêmicas pelo CONSU, observados critérios de densidade de agentes, de programas de ensino, de pesquisa e extensão, de recursos financeiros e materiais, considerando o princípio de equilíbrio entre as Unidades.

Art. 23 – O colegiado de cada Unidade Acadêmica, instância legislativa com caráter deliberativo, normativo, consultivo, recursal e de supervisão, no âmbito de sua competência, atendidas as respectivas atribuições especificadas no Regimento Geral, é integrado por:

I. Diretor da Unidade, seu Presidente.

II. Coordenadores de Cursos de Graduação, Sequenciais e de Pós-graduação Stricto Sensu da UNA.

III. Coordenadores de Ensino, de Pós-Graduação e Pesquisa e de Extensão da UNA.

IV. 01 (um) docente representante dos programas de Pós-Graduação Stricto Sensu da UNA, se houver, indicado por seus pares, para um mandato de 02 (dois) anos, permitida uma recondução imediata.

V. 01 (um) docente representante dos grupos de pesquisa da UNA com projetos aprovados pela UNESC, se houver, indicado por seus pares, para um mandato de 02 (dois) anos, permitida uma recondução imediata.

VI. 01 (um) docente representante dos programas de extensão da UNA aprovados pela UNESC, se houver, indicado por seus pares, para um mandato de 02 (dois) anos, permitida uma recondução imediata.

VII. 04 (quatro) representantes dos docentes de graduação, indicado por seus pares, para um mandato de 02 (dois) anos permitida uma recondução imediata.

VIII. Representantes discentes na proporção de um quinto dos membros, sem repetição de curso, garantido o mínimo de 01 (um) representante discente dos cursos de pós-graduação Stricto sensu, indicado por seus pares, com mandato de 01 (um) ano, permitida uma recondução imediata.

XIX. 01 (um) representante do pessoal técnico-administrativo, indicado por seus pares da Unidade, para um mandato de 02 (dois) anos, permitida uma recondução imediata.

Das Diretorias das UNAs: A Diretoria da UNA é órgão executivo de caráter técnico, deliberativo, consultivo, normativo e de supervisão da Unidade. O cargo de Diretor da UNA será exercido por um docente do quadro regular alocado na respectiva Unidade, indicado pelo Reitor, e terá suas atribuições descritas no

Regimento Geral. Os coordenadores dos cursos respondem à Diretoria da UNA cujas atribuições estarão previstas no Regimento Geral.

São Unidades Acadêmicas (UNAs) na UNESC:

I. Ciências da Saúde (Cursos de Medicina, Odontologia, Enfermagem, Farmácia, Nutrição, Psicologia, Fisioterapia e Biomedicina)

II. Ciências Sociais Aplicadas.

III. Ciências, Engenharias e Tecnologias.

Em 2007 por meio da Resolução 01/2007/CSA, foi implantada a Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde – UNASAU, onde estão incluídos os Cursos de graduação em Medicina, Odontologia, Enfermagem, Farmácia, Nutrição, Psicologia, Fisioterapia e Biomedicina e os programas de Pós-Graduação Stricto-Sensu Mestrado em Ciências da Saúde e em Saúde Coletiva e Doutorado em Ciências da Saúde. A Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde tem como estrutura administrativa, uma Diretora – Profª. Ma. Indianara Reynaud Toreti Becker; um Coordenador de Ensino – Profº. Dr. Willians Cassiano Longen; uma Coordenadora de Pesquisa – Profª. Dra. Samira Valvassori; uma coordenadora de Extensão e Pós-Graduação - Profª. Drª. Mágda Tessman Schwalm.

A UNASAU está localizada no Bloco S, sala 12, o horário de funcionamento é das 8h às 12h e das 13h05 às 17h30 e das 17h30 às 21h.

Figura 10 Organograma da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde (UNASAU).



Fonte: UNASAU 2016

11.8 Coordenação

A coordenação do curso de Nutrição apresenta uma sala própria com duas secretárias para atendimento aos docentes, discentes das 13.00 hs as 21.30 hs, para efetuar as atividades administrativas do curso. A referida sala fica localizada no Bloco S próxima aos demais cursos da área da saúde; da UNASAU, do PPGCS e do Centro Acadêmico de Nutrição. Dispõe ainda de uma sala de reuniões e coordenadora de estágios além da recepção. Os discentes são atendidos na sala da coordenação e na sala de reuniões na oportunidade das reuniões das reuniões de representantes de turma, orientações dentre outras.

O Curso de Nutrição apresenta uma estrutura administrativa conforme quadro 10.

Quadro 6 Estrutura administrativa do Curso de Nutrição

Constituição	Função	Carga horária adm.
Rita Suselaine Vieira Ribeiro	Coordenadora do Curso NDE	8
Marco Antonio da Silva	Coordenador Adjunto NDE	6
	Coordenador de estágios	8
Taamy Colonetti	Responsável Técnica da clínica Escola de Nutrição	8

Fonte: Curso de Nutrição (2019)

O Curso de Nutrição conta também com colaboradores que desenvolvem apoio técnico, conforme quadro 11.

Quadro 7 Colaboradores de Apoio Técnico

Colaborador	Atividade	Carga Horária
Makeli Topanotti Graduada em Pedagogia	Secretária do Curso de Nutrição	40 horas

Fonte: Curso de Nutrição (2019)

11.9 Salas de aula

As atividades curriculares do curso se dão em diversos ambientes, sendo que, nas fases iniciais, os mais habituais são as salas de aula e os laboratórios. O curso dispõe de salas de aula nos Blocos S, R e P, com infraestrutura adequada, as quais oferecem recursos didáticos modernos e permanentes, como computador, projetor multimídia, lousa de vidro e equipamentos de som. Além disso, é possível ministrar aulas em ambientes diferenciados, como sala de dinâmicas, localizada no bloco Z, auditórios, na clínica de nutrição e laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos.

As salas permanentes do curso de nutrição estão localizadas no bloco S. Para conforto dos acadêmicos e professores, todas as salas possuem boas condições de ventilação natural e artificial, luminosidade, cadeiras e mesas adequadas. Além disso, existem espaços compartilhados, como o auditório para 300 pessoas e outras salas maiores onde ocorrem seminários diversos e outras atividades afins, e as reuniões de colegiado do curso. Diversas atividades teórico-práticas são desenvolvidas na Clínica de nutrição situada junto às Clínicas Integradas de Saúde e no laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos.

11.10 Biblioteca

A missão da Biblioteca Central Prof. Eurico Back - UNESC é promover com qualidade a recuperação de informações bibliográficas, com enfoque no desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, associando tecnologias e atendimento humanizado.

O acervo está arranjado por assunto de acordo com a classificação decimal de Dewey 21ªed, e catalogado de forma descritiva, obedecendo ao código de catalogação Anglo-Americano.

Sob a coordenação da Biblioteca Central estão a biblioteca setorial em saúde, Biblioteca Dr. Ernesto Bianchini Góes, localizada no Hospital São José e o Arquivo Central, situado no campus da UNESC, e a Biblioteca Campus Araranguá.

Estrutura física

A Biblioteca Central Professor Eurico Back - UNESC está instalada numa área física de 2.688,50m².

Para atender as necessidades dos usuários, a biblioteca dispõe de 3 salas para estudo individual, com 35 espaços de estudo e 8 salas para estudo em grupo, com capacidade para 64 assentos, uma sala com 50 assentos. As salas de estudo em grupo são agendadas no Setor de Empréstimo ou no posto de trabalho que fica no segundo pavimento. São 156 assentos distribuídos nos dois salões de estudo, térreo e segundo pavimento.

Todos os ambientes possuem iluminação natural e artificial com lâmpadas de LED reduzindo consumo de energia, as quais melhoram a qualidade e reduzem os custos de manutenção.

O acervo de livros está armazenado em estantes de aço, com 5 bandejas duplas e base fechada. Na cor cinza e tamanho padrão, 200cm x 100cm x 55cm (altura, largura e profundidade).

O acervo de periódicos (revistas, jornais, boletins, almanaques, etc.) de multimeios estão armazenados no arquivo deslizante, em espaço apropriado para cada tipo de material.

Os mapas acondicionados individualmente em saquinhos de tecido, devidamente identificados ficam na mapoteca, com livre acesso ao usuário.

É de livre acesso às estantes e está aberta ao público de 2ª a 6ª feira das 7h30 às 22h40 e sábado das 8h às 17h.

A restauração do acervo acontece no Centro de Documentação da UNESC.

Os usuários da Biblioteca têm a disposição 16 computadores com internet para pesquisa e/ou digitação de trabalhos, além do acesso a rede wireless.

A Biblioteca Setorial em Saúde “Dr. Ernesto Bianchini Góes”, situada no Hospital São José, está instalada numa área física de 105m². Esta Biblioteca presta serviço a docentes, discentes, estagiários e funcionários, tanto do Hospital São José quanto da UNESC, conforme o convênio estabelecido entre as partes. O horário de funcionamento da Biblioteca é de 2ª a 5ª feira das 7h às 20h e 6ª feira das 7h às 18h. A Biblioteca “Dr. Ernesto Bianchini Góes” atende os cursos da área da saúde.

A Biblioteca do Campus Araranguá possui uma área física de 39,11m². Dispõe de 02 salas de estudo individual com área de 5,29m² cada. Está totalmente climatizada e possui iluminação adequada. Conta com 04 computadores para consulta à Internet, onde a comunidade acadêmica pode realizar as pesquisas.

Já o Arquivo Central da UNESC tem como objetivo organizar, arquivar e disponibilizar o acervo documental da UNESC, com a finalidade de garantir informações referentes a documentos produzidos e recebidos por esta Instituição ao longo de sua história.

Está localizado no subsolo do Bloco de Infraestrutura e Apoio Logístico, numa área de 87,3m² e possui uma extensão nas proximidades da UNESC com aproximadamente 100m²

O Arquivo Central atende os setores da Instituição de 2ª a 6ª feira, das 8h30 às 12h30 e das 13h30 às 17h30.

A Tabela de Temporalidade Documental (TTD) foi aprovada pela Resolução n.06/2012/CSA e está disponível no endereço <http://www.unesc.net/portal/capa/index/90/7536/>, assim como as diretrizes para aplicação da TTD e os formulários para eliminação e transferência de documentos.

A Comissão Permanente de Gestão Documental foi nomeada pela Portaria n. 26/2018/REITORIA, sendo constituída pelos seguintes profissionais: Elisângela Just Steiner (presidente), Adelaide Aparecida Salm Tinelli, Fernando Antônio Gava, Karen Cristine Krüger da Silva, Liziane Goulart e Lorete Tasca Marcos.

Com esta organização, a Instituição atende as determinações da Portaria n 1.224, de 18 de dezembro de 2013 que institui as normas sobre a manutenção e guarda do Acervo Acadêmico das Instituições de Educação Superior (IES) pertencentes ao Sistema Federal de Ensino.

Política de expansão do acervo

As Bibliotecas da UNESC possuem uma Política de Desenvolvimento de Coleções, que tem como objetivo definir e implementar critérios para o desenvolvimento de coleções e a atualização do acervo. Foi aprovada pela Resolução n. 06/2013/Câmara Ensino de Graduação.

Bibliografias básicas e complementares

As bibliografias básicas e complementares do curso de são referendadas por meio de relatórios pelo NDE.

A Biblioteca disponibiliza as bases de dados **Minha Biblioteca**, com acesso a mais de 7500 e-books, **UpToDate** (artigos) e **Revista dos Tribunais Online** (artigos e documentos jurídicos). Possui contrato de acesso firmado com as empresas representante das Plataformas, o que permite o acesso aos acadêmicos, 24 horas por dia e 7 dias por semana, de qualquer lugar com acesso à internet. Tanto o acervo físico quanto o virtual possuem garantia de acesso, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda. Para a garantia de acesso as bases de dados, a biblioteca conta com 22 computadores conectados à internet, além rede sem fio (Wi-Fi) o que permite aos usuários conectarem a internet utilizando dispositivos próprios, tais como, notebooks, tablets e ou smartphones. São disponibilizados também 16 computadores para autoatendimento onde é possível realizar pesquisas dos acervos, renovar e reservar livros.

Para constituição do plano de ensino, recomenda-se que na bibliografia básica sejam atribuídos:

- 3 títulos de livros por unidade curricular (UC) tombado e informatizado, no formato digital ou físico. Em se tratando de livro físico, a quantidade será de 1 ex. para cada 9 vagas/anual.
- Relatório de adequação assinado pelo NDE comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica da UC, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.
- Acervo gerenciado de modo a atender a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado plano de contingência para garantia do acesso e do serviço.
- 1 título de periódico, considerando que:
 - esteja disponível em texto completo;
 - esteja acessível dentre as bases adquiridas pela Instituição (UpToDate, RT-Online e Portal de Periódicos Capes);
 - possua status de publicação corrente (atualizado);
 - de preferência, títulos que possuam avaliação por pares, Qualis (A ou B) - <https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/veiculoPublicacaoQualis/liStaConsultaGeralPeriodicos.jsf> ou fator de impacto;
 - de preferência, títulos que não possuam embargo.

Já para a bibliografia complementar:

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

- 5 títulos de livros por unidade curricular (UC) tombado e informatizado, no formato digital ou físico. Em se tratando de livro físico, a quantidade será de 2 exemplares.
- Relatório de adequação assinado pelo NDE comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica da UC, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo
- Acervo gerenciado de modo a atender a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado plano de contingência para garantia do acesso e do serviço.
- 1 título de periódico, considerando que:
 - esteja disponível em texto completo;
 - esteja acessível dentre as bases adquiridas pela Instituição (UpToDate, RT-Online e Portal de Periódicos Capes);
 - possua status de publicação corrente (atualizado);
 - de preferência, títulos que possuam avaliação por pares, Qualis (A ou B) - <https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/veiculoPublicacaoQualis/listaConsultaGeralPeriodicos.jsf> ou fator de impacto;
 - de preferência, títulos que não possuam embargo.

Para fazer com que todos os alunos tenham acesso à bibliografia básica estipulada em cada disciplina, a Biblioteca adota o sistema de consulta local

Bases de dados e periódicos on-line

No site da Biblioteca, <http://www.unesc.net/portal/capa/index/533>, são disponibilizados os endereços das principais bases de dados (Acervo Digital), bem como um Catálogo de periódicos on-line (Periódicos – Revistas e Jornais), separados por curso.

Para divulgar a esses produtos à comunidade interna, a equipe da Biblioteca oferece um programa de capacitação para acesso às bases de dados em laboratório de informática, cujo objetivo é divulgar o serviço de comutação bibliográfica e difundir a pesquisa em bases de dados e periódicos on-line.

A Biblioteca disponibiliza um espaço físico também chamado de Biblioteca Virtual, com 6 computadores onde o usuário realiza suas pesquisas com orientação de um profissional bibliotecário, em mais de 190 bases de dados, sendo 183 pelo Portal de Periódicos Capes. As bases de dados estão disponíveis no endereço <http://www.unesc.net/portal/capa/index/533/9234/>.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

Nesse mesmo local são oferecidas, semanalmente, as oficinas de:

- Apresentação e formatação de trabalhos acadêmicos - formato A4;
- Apresentação e formatação de trabalhos acadêmicos - formato A5;
- Apresentação e formatação de trabalhos acadêmicos - Tutorial;
- Citação e Referência;
- Pesquisa em bases de dados.

O calendário e informações de inscrição ficam a disposição dos interessados no endereço

<http://www.unesc.net/portal/capa/index/533/9243>.

Informatização

O acervo (livros, monografias de pós-graduação, dissertações, teses, periódicos e multimeios), e os serviços (processamento técnico, consulta a base local, empréstimo – materiais bibliográficos e chaves dos guarda-volumes, renovação, devolução e reserva), estão totalmente informatizados pelo programa Pergamum, que garante, aos alunos e professores, mais rápidos e precisos acessos às obras. O Pergamum é um sistema informatizado de gerenciamento de dados, direcionado a diversos tipos de Centros de Informação, e contempla as principais funções de uma biblioteca, funcionando de forma integrada para facilitar a gestão e melhorar a rotina diária de seus usuários. É um sistema remoto o que permite aos próprios usuários realizarem suas renovações, reservas e pesquisas a qualquer hora e de qualquer lugar. Na versão Pergamum Mobile - para celular, os usuários podem acessar o acervo da biblioteca para realizar consultas, renovação de empréstimo e reserva de material por meio de telefone celular com acesso à internet.

Para consulta ao acervo local, disponibiliza 16 computadores, onde é possível também efetuar a reserva e a renovação dos materiais bibliográficos. A Biblioteca está equipada com sistema anti-furto.

Acessibilidade

A Biblioteca Central Prof. Eurico Back é uma biblioteca acessível. Contemplando:

- Entrada especial para usuário de marcapasso, devido a interferência causada ao aparelho pelo sistema antifurto que é eletromagnético;
- Entrada para cadeirantes;
- Plataforma elevatória para o segundo pavimento;
- 2 computadores em altura acessível para consulta ao acervo físico;
- Setor de Empréstimo em altura acessível;

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

- Sanitários femininos e masculinos acessíveis no primeiro e segundo pavimento;
- Acervo em braile;
- Núcleo de acessibilidade:
 - Digitalização de material para deficientes visuais;
 - Software Virtual Vision, é um programa leitor de tela é um programa que, interagindo com o Sistema Operacional do Computador, captura toda e qualquer informação apresentada na forma de texto e a transforma em uma resposta falada utilizando um sintetizador de voz. Outros leitores de tela utilizados são: Chromevox e NVDA.
 - Software Balabolka, um programa que utiliza a tecnologia Text-To-Speech que converte um texto em arquivo de áudio e faz a narração.

11.11 Auditório

A UNESC conta com três auditórios para uso dos acadêmicos. O auditório Ruy Hulse localizado no campus Universitário – bloco S com uma estrutura composta por plateia, com capacidade para 310 (trezentas e dez) pessoas sentadas e 90 (noventa) pessoas em pé; átrio de entrada; sala de apoio (recepção); sanitários masculino e feminino; copa; 02 (dois) camarins; 01 (um) lavabo; bastidores; corredores de acesso; 03 (três) acessos sociais; uma saída de emergência e uma saída de serviço.

O auditório Ruy Hulse pode ser usado para realização de conferências, seminários, colóquios, workshops, projeções de filmes, colações de grau, apresentação de espetáculos musicais, teatrais e de dança e realização de outros eventos de âmbito sociocultural da Unesc, ou de seu interesse.

O átrio do auditório Ruy Hulse é visto como um espaço de exposições. É um local disponível para a realização de *coffee break*, coquetel, mostras de cunho cultural, acadêmico, científico e técnico da Unesc, ou de interesse da Instituição.

E dois mini auditórios, um no bloco P sala 19, composto por um único ambiente, com capacidade para 110 (cento e dez) pessoas sentadas, em cadeiras estofadas, com projetor multimídia e lousa digital e outro no complexo esportivo com capacidade para 90 pessoas sentadas em cadeiras estofadas e projetor multimídia.

Os Mini auditórios podem ser usados para a realização de conferências, seminários, colóquios, workshops, projeções de filmes e outros eventos, culturais, acadêmicos, científicos e técnicos da Unesc, ou pelos quais a Universidade tenha interesse.

11.12 Laboratório(s)

A UNESC dispõe de diversos laboratórios especializados, altamente equipados para proporcionar aos acadêmicos dos cursos da área da saúde a oportunidade de uma formação com experiências práticas e

vivências que possibilitem a formação de profissionais diferenciados. Os acadêmicos de Nutrição participam efetivamente de aulas nos diversos laboratórios, onde é possível associar a teoria à prática e visualizar o conteúdo passado em sala de aula.

11.7.1 Laboratórios de Anatomia Humana

Nestes laboratórios ocorrem atividades práticas relacionadas à disciplina de Anatomia Humana. Cada laboratório conta com um técnico de laboratório e funciona nos três períodos do dia, podendo ser utilizado mediante agendamento prévio, junto à Coordenação dos Laboratórios da Saúde. O Laboratório de Anatomia é composto por uma infraestrutura de dois laboratórios. A seguir, síntese das atividades desenvolvidas:

- Oferecer informações sobre a anatomia do ser humano, com ênfase na relação entre estrutura e função, relacionando a estrutura com a fisiologia;
- Proporcionar uma noção espacial das estruturas estudadas através da dissecação e técnicas anatômicas, visando à formação profissional generalista, capaz de atuar em vários segmentos sociais com propriedade científica no que se refere à anatomia, enfocando a importância de um trabalho multidisciplinar e interdisciplinar;
- Proporcionar ao acadêmico a aquisição de um vocabulário clínico e anatômico.

Figura 20 Laboratório de Anatomia Humana



11.7.2. Laboratório Morfofuncional

Neste laboratório ocorrem atividades práticas relacionadas às disciplinas de Anatomia. A seguir síntese das atividades desenvolvidas: Criar um espaço de autoaprendizagem onde é possível integrar as diversas áreas do conhecimento acadêmico; integrar a articulação dos aspectos morfológicos e funcionais (fisiológicos e fisiopatológicos) do corpo humano; Permitir aos professores, monitores e acadêmicos, condições para o desenvolvimento das atividades pedagógicas de cada curso, utilizando peças anatômicas (sintéticas).

Figura 21 Laboratório morfofuncional



11.7.5. Laboratório de Microbiologia

Nestes dois laboratórios ocorrem atividades práticas relacionadas às disciplinas de Microbiologia, Micologia e Paraasitologia. Os laboratórios contam com um técnico de laboratório e funcionam nos 3 períodos do dia, podendo ser utilizado mediante agendamento prévio, junto à Coordenação dos Laboratórios da Saúde. O Laboratório de Microscopia é composto por uma infraestrutura de 02 (dois) laboratórios. Tem por objetivo principal, capacitar o acadêmico a utilizar o microscópio óptico, no desenvolvimento de novas técnicas, proporcionando maior habilidade no estudo e identificação de lâminas nas diversas áreas da histologia, citologia, embriologia, zoologia, botânica e patologia, entre outras.

A seguir, síntese das atividades desenvolvidas:

- Fornecer estrutura para o estudo das propriedades morfológicas e culturais dos micro-organismos, além de técnicas básicas de desinfecção e esterilização;
- Identificar os principais micro-organismos encontrados em amostras clínicas e em alimentos;
- Preparar meios de cultura e reagentes utilizados em microbiologia;
- Noção em controle de qualidade, em exames utilizados nos diagnósticos microbiológicos, técnicas de microscopia de amostras em esfregaços corados e a fresco;

- Interpretar normas de biossegurança, realizar descarte adequado de resíduos de laboratório de microbiologia;
- Entender o funcionamento do sistema Imune (SI) e seus componentes;
- Estudar as bases moleculares da interação antígeno-anticorpo e dos processos celulares evolutivos na resposta inata e adaptativa. Entender o fundamento das provas imunológicas;
- Conhecer imunopatologia e imunoprofilaxia;
- Reconhecer os principais patógenos entre fungos, bactérias (sintomatologia e manifestação das doenças);
- Interpretar os resultados de exames laboratoriais;
- Escolher as melhores técnicas ou método para diagnóstico;
- Orientar o paciente na coleta;
- Orientar o paciente sobre a patogenia, sintomatologia e prevenção das doenças infecciosas;
- Executar e interpretar técnicas imunológicas para diagnóstico de infecções humanas e de alterações do sistema imunológico;
- Entender o fundamento das provas imunológicas;
- Conhecer a imunopatologia das principais doenças infecciosas.

Figura 22 Laboratório de Microbiologia



11.7.6. Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de alimentos (LTDTA)

O LTDTA, pela sua estrutura física e equipamentos disponíveis, é referência de qualidade para a formação do acadêmico de nutrição e ciências dos alimentos. Totalmente planejado para atender as normas de segurança alimentar. Possui capacidade para o atendimento de 30 alunos, com área total de 142 m² e anexo a este laboratório existe uma sala de atendimento para atividades administrativas, uma sala de armazenamento de matérias-primas, um lactário, uma sala de higienização e um miniauditório.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

O laboratório conta com os seguintes equipamentos: 01 aquecedor a banho-maria, 05 balanças digitais eletrônicas, 03 batedeiras, 01 bebedouro elétrico, 01 caldeirão a gás, 01 cilindro laminador, 01 extrator de suco semi-industrial, 08 fogões a gás, 06 fornos a gás, 01 forno combinado a gás, 01 forno modular elétrico, 01 freezer vertical, 01 fritador elétrico, 03 liquidificadores industrial de alta rotação, 01 máquina de lavar louças, 02 micro-ondas, 01 mixer, 01 processador de alimentos, 02 refrigeradores industriais tipo vitrine, 01 triturador industrial, 01 termômetro infravermelho. No que tange a normas e regulamentos de utilização, este laboratório baseia-se no documento Regimento Interno – Utilização dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde (LEAS).

As atividades desenvolvidas no LTDTA incluem:

- Estudar a tecnologia das fermentações, de forma que o acadêmico, ao término do curso, apresente conhecimentos suficientes para desenvolver os principais processos fermentativos de produção de bebidas e alimentos fermentados.
- Conhecer os processos tecnológicos para a conservação e produção de alimentos.
- Conhecer a aplicação e importância dos aditivos alimentares.
- Conhecer a legislação pertinente à conservação e industrialização de alimentos.
- Conhecer os sistemas e ferramentas, importância da qualidade.
- Reconhecer a importância dos sistemas de qualidade.
- Conhecer o sistema de qualidade das indústrias de alimentos, bem como realizar ações na área de controle e garantias de qualidade na indústria de alimento.
- Entender a importância de Boas Práticas de fabricação para a manutenção da qualidade na indústria.
- Entender e orientar ações para garantir a segurança alimentar nos diversos grupos de alimentos.
- Conhecer a legislação vigente sobre qualidade em alimentos.
- Conhecer as funções do profissional no processo de gestão de qualidade em alimentos.
- Conhecer a Técnica Dietética como princípio básico o estudo da ciência da Nutrição no organismo humano, que permite o planejamento, a execução e avaliação de dietas adequadas às características biológicas, socioeconômicas, culturais e psicológicas dos indivíduos:
 1. Higiênicos - consiste em prevenir ações externas que possam prejudicar a qualidade dos alimentos e, ao mesmo tempo, prolongar a sua vida útil.
 2. Dietéticos - ocorre a adequação da forma de preparo dos alimentos da dieta às necessidades fisiológicas do indivíduo ou da população.
 3. Nutricionais - a cozinha dietética procura preservar os nutrientes dos alimentos, pois com a manipulação ocorre a perda. Aplicar, dessa forma, os conhecimentos científicos de física, química e biologia, entre outros, adotando métodos mais exatos, seguros e econômicos, os quais se baseiam em rigorosa experimentação.

4. Digestivo - consiste em modificar os alimentos por meio de processos e técnicas culinárias, a fim de facilitar a digestão.
 5. Sensorial - apresentação dos alimentos de forma que desperte todos os sentidos, não apenas o paladar, pois cada alimento tem suas características sensoriais, que podem ser preservadas, ressaltadas ou modificadas por meio de adequações técnicas dietéticas.
 6. Econômicos - as técnicas empregadas no preparo dos alimentos devem considerar os custos, os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, sabendo que os mesmos nutrientes podem ser obtidos de alimentos diferentes, cujos preços são variáveis.
- Permitir ao acadêmico conhecer as bases científicas da seleção e preparo dos alimentos, metodologia e procedimentos dietéticos e culinários.
 - Manipular os alimentos durante as etapas de armazenamento e produção, análise organoléptica (sensoriais e visuais) e físicas, durante (etapas) e após as preparações de refeições e de seus componentes.
 - Confeccionar fórmulas lácteas e enterais.

As disciplinas que utilizam o LTDTA são: Alimento e Nutrição: Base da Vida, Nutrição Saúde e Comunidade – Fase I; Educação Nutricional – Fase II; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos, Ciência e Tecnologia dos Alimentos – Fase III; Nutrição Arte e Ciência I, Nutrição nos Ciclos da Vida I – Fase IV; Nutrição Arte e Ciência II – Fase V; Disciplina optativas: Alimentação Alternativa, gastronomia e Nutrição.

No que tange a normas e regulamentos de utilização, este laboratório baseia-se no documento Regimento Interno – Utilização dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde (LEAS). Em relação à segurança, a instituição possui o Manual de Biossegurança e os alunos quando iniciam as atividades práticas pela primeira vez no laboratório são orientados sobre as normas de segurança laboratorial, agendamento de estudos, equipe de assistentes técnicos de cada laboratório, higiene e organização pessoal e do laboratório, utilização de Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs), empréstimos de materiais, segregação de resíduos.

Para a maioria das atividades desenvolvidas neste laboratório estão descritas instruções de trabalho e procedimentos de operações de equipamentos que facilitam o preparo das atividades práticas pelos assistentes técnicos. A acessibilidade é funcional no laboratório, pois este é de fácil localização e utilizável pelos diversos usuários da instituição.

Também relacionado à segurança, este laboratório está contemplado no Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) que prioriza a segurança, ocupacional, minimização de resíduos, preservação do meio ambiente e saúde pública. No caso dos insumos/materiais estão disponíveis em quantidade e qualidade adequados para o desenvolvimento de atividades práticas realizadas pelas disciplinas inerentes aos cursos de graduação.

Figura 23 Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos



11.7.7 Laboratórios de Microscopia I e II

Nestes laboratórios ocorrem atividades práticas relacionadas às disciplinas de Citologia e Histologia Fase I), e Genética e Embriologia (Fase II). Característica: possuem capacidade para o atendimento de 24 alunos (Microscopia I) e 32 alunos (Microscopia II), com área total de 57,57 m² (Microscopia I) e 57,41 m² (Microscopia II). Os laboratórios contam com os seguintes equipamentos: 02 câmeras CCD, 03 desumidificadores de ar, 56 microscópios binoculares, 02 microscópios trinoculares, 02 termohigrômetros digitais, 02 televisores.

No que tange a normas e regulamentos de utilização, este laboratório baseia-se no documento Regimento Interno – Utilização dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde (LEAS). Característica: possui capacidade para o atendimento de 30 alunos, com área total de 142 m² e anexo a este laboratório existe uma sala de atendimento para atividades administrativa, uma sala de armazenamento de matérias-primas, um lactário, uma sala de higienização e um miniauditório.

O laboratório conta com os seguintes equipamentos: 01 aquecedor a banho-maria, 05 balanças digitais eletrônicas, 03 batedeiras, 01 bebedouro elétrico, 01 caldeirão a gás, 01 cilindro laminador, 01 extrator de suco semi-industrial, 08 fogões a gás, 06 fornos a gás, 01 forno combinado a gás, 01 forno modular elétrico, 01 freezer vertical, 01 fritador elétrico, 03 liquidificadores industrial de alta rotação, 01 máquina de lavar louças, 02 micro-ondas, 01 mixer, 01 processador de alimentos, 02 refrigeradores industriais tipo vitrine, 01 triturador industrial, 01 termômetro infravermelho.

No que tange a normas e regulamentos de utilização, este laboratório baseia-se no documento Regimento Interno – Utilização dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde (LEAS).

Os laboratórios contam com um técnico de laboratório e funcionam nos 3 períodos do dia, podendo ser utilizado mediante agendamento prévio, junto à Coordenação dos Laboratórios da Saúde. O Laboratório de Microscopia é composto por uma infraestrutura de 02 (dois) laboratórios.

Síntese das atividades desenvolvidas: Capacitar o acadêmico a utilizar o microscópio óptico, no desenvolvimento de novas técnicas, proporcionando maior habilidade no estudo e identificação de lâminas nas diversas áreas da histologia, citologia, embriologia, zoologia, botânica e patologia, entre outras.

No que tange a normas e regulamentos de utilização, este laboratório baseia-se no documento Regimento Interno – Utilização dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde (LEAS).

Em relação à segurança, a instituição possui o Manual de Biossegurança e os alunos quando iniciam as atividades práticas pela primeira vez no laboratório são orientados sobre as normas de segurança laboratorial, agendamento de estudos, equipe de assistentes técnicos de cada laboratório, higiene e organização pessoal e do laboratório, utilização de Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs), empréstimos de materiais, segregação de resíduos e cuidados com equipamentos (microscópios).

Para a maioria das atividades desenvolvidas neste laboratório estão descritas instruções de trabalho e procedimentos de operações de equipamentos que facilitam o preparo das atividades práticas pelos assistentes técnicos. A acessibilidade é funcional no laboratório, pois este é de fácil localização e utilizável pelos diversos usuários da instituição. Também relacionado à segurança, este laboratório está contemplado no Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) que prioriza a segurança, ocupacional, minimização de resíduos, preservação do meio ambiente e saúde pública. No caso dos insumos/materiais estão disponíveis em quantidade e qualidade adequados para o desenvolvimento de atividades práticas realizadas pelas disciplinas inerentes aos cursos de graduação.

11.7.8 Sala de Antropometria

A sala de antropometria é utilizado na consolidação da relação teoria e prática da avaliação e diagnóstico antropométrico. Equipado com balanças, bioimpedância, plicômetros e outros instrumentos pertinentes à avaliação das medidas corporais, este laboratório é utilizado nas disciplinas de Avaliação Nutricional e nos Ciclos da Vida I e II.

11.7.9 Laboratório de Química I, II e III

Este laboratório é utilizado na disciplina de Bromatologia (Fase II). Tem como objetivo permitir ao acadêmico consolidar o conhecimento teórico através de experiências prática da análise química da composição de alimentos e bebidas. Características: possuem capacidade para o atendimento de 24 alunos cada, com área total de 57,31 m² (Laboratório de Química I), 56,02 m² (Laboratório de Química II) e 57,39 m² (Laboratório de Química III).

Estes laboratórios contam com uma sala de preparo e uma sala de atendimento para atividades administrativas. Os laboratórios contam com os seguintes equipamentos: 01 agitador de hélices, 12 agitadores magnéticos com aquecimento, 01 agitadores sem aquecimento, 01 aparelho de floculação – Jarrest, 01 aparelho de ponto de fusão, 01 balança analítica, 08 balanças semi-analíticas, 01 banho maria, 01 banho maria (rota evaporador), 01 banho ultratermostático com circulação, 07 bombas à vácuo, 03 chapas de aquecimento, 01 centrífuga para butirômetro, 03 colunas deionizadoras, 01 condutivímetro, 01 deionizador, 11 dessecadores, 01 destilador de nitrogênio, 01 digestor de proteínas, 12 eletrodos para pHmetro, 01 eletrodo redox para pHmetro, 02 estufas de esterilização e secagem, 01 estufa incubadora de D.B.O., 01 forno mufla, 01 geladeira duplex, 01 lanterna, 01 lâmpada ultravioleta, 01 lâmpada ultravioleta e germicida, 03 liquidificadores, 12 mantas aquecedoras, 04 paquímetros universais, 18 pHmetros de bancada, 01 pHmetro de bolso, 01 quarteador de amostras, 02 refratômetros manuais, 01 refrigerador, 01 rota evaporador, 05 termômetros digitais, 01 turbidímetro, 01 viscosímetro Cup Ford nº 03, 01 viscosímetro Cup Ford nº 04, 01 viscosímetro Cup Ford nº 06, 01 viscosímetro Cup Ford nº 08, 03 chuveiros de segurança com lava-olhos e 06 cabines de segurança química. Estes equipamentos são alternados entre os três laboratórios. No que tange a normas e regulamentos de utilização, este laboratório baseia-se no documento Regimento Interno – Utilização dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde (LEAS).

No que tange a normas e regulamentos de utilização, este laboratório baseia-se no documento Regimento Interno – Utilização dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde (LEAS). Em relação à segurança, a instituição possui o Manual de Biossegurança e os alunos quando iniciam as atividades práticas pela primeira vez no laboratório são orientados sobre as normas de segurança laboratorial, agendamento de estudos, equipe de assistentes técnicos de cada laboratório, higiene e organização pessoal e do laboratório, utilização de

Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs) e os Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs), empréstimos de materiais, segregação de resíduos.

Alguns equipamentos são inspecionados anualmente para garantir segurança de seus operadores como é o caso de cabines de segurança química. Para a maioria das atividades desenvolvidas neste laboratório estão descritas instruções de trabalho e procedimentos de operações de equipamentos que facilitam o preparo das atividades práticas pelos assistentes técnicos.

A acessibilidade é funcional no laboratório, pois este é de fácil localização e utilizável pelos diversos usuários da instituição. Também relacionado à segurança, este laboratório está contemplado no Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) que prioriza a segurança, ocupacional, minimização de resíduos, preservação do meio ambiente e saúde pública. No caso dos insumos/materiais estão disponíveis em quantidade e qualidade adequados para o desenvolvimento de atividades práticas realizadas pelas disciplinas inerentes aos cursos de graduação.

11.7.10 Laboratórios de Informática

O Departamento de Tecnologia da Informação mantém 767 computadores que estão disponíveis exclusivamente para ensino, pesquisa e extensão nos 33 Laboratórios de Informática da UNESC e laboratórios diversos. Os equipamentos em sua grande maioria estão atualizados, com recursos multimídia e todos com acesso à Internet (A UNESC possui link de 20 Mbps ATM com a Rede Catarinense de Ciência e Tecnologia – RCT, ligada a Rede Nacional de Pesquisa – RNP). A UNESC dispõe de uma rede wireless (108 Mbps) cobrindo mais de 50% do campus disponível a alunos, professores, funcionários e visitantes. Os laboratórios mais utilizados pelos alunos da Nutrição são os do bloco R e S.

11.7.11 Clínicas Integradas/Clínica de Nutrição

As Clínicas Integradas são uma estrutura da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde da UNESC, que têm como missão a Assistência, o Ensino e a Pesquisa nas ciências da saúde. Nas Clínicas Integradas são oferecidos os seguintes serviços: Enfermagem, Fisioterapia, Psicologia, Farmácia, Odontologia, Medicina, SOS, Serviços conveniados e Nutrição.

O Serviço de Nutrição está inserido nas Clínicas Integradas desde o ano de 2006 e sua implantação teve por finalidade estruturar um espaço de construção do conhecimento em Nutrição dentro da universidade buscando ainda o exercício da interdisciplinaridade com as demais áreas do conhecimento em saúde que já se encontravam situadas no local.

O serviço conta com a estrutura física de ambulatórios com mobiliário e equipamentos necessários para os atendimentos, tais como: estadiômetros adulto e infantil, balanças digitais e balança pediátrica; adipômetros, fitas antropométricas e bioimpedância elétrica. Os ambulatórios apresentam em anexo uma sala

de estudos, onde o professor orientador discute os casos clínicos previamente e posteriormente aos atendimentos nutricionais.

Nos atendimentos em grupo, o serviço utiliza a sala da fisioterapia, ou ainda, se tratar de atividades práticas, utiliza-se o Laboratório de Técnica e Dietética da universidade.

Com o serviço integrado, os acadêmicos, além de proporcionar o espaço para o desenvolvimento de habilidades e competências, permite a oportunidade de realizar interlocuções com os demais cursos da área da saúde, aprimorando assim os conhecimentos.

O Serviço de Nutrição efetua atendimentos ao público interno da IES, bem como ao público que busca os serviços das Clínicas Integradas de Saúde. Para atender a interdisciplinaridade, são reservadas vagas na agenda para encaminhamentos internos dos demais serviços das Clínicas Integradas.

Dentre as principais atividades desenvolvidas no Serviço de Nutrição estão:

1. Atendimento clínico nutricional individualizado para as diversas patologias e reeducação alimentar, com foco em adultos e idosos. Nesta atividade, os acadêmicos realizam os atendimentos com a supervisão direta (discussão prévia do caso, introdução ao atendimento, encaminhamentos, elaboração de plano alimentar e orientações nutricionais) do professor orientador.

2. Atendimento clínico nutricional individualizado para gestantes, crianças e adolescentes. Nesta atividade, o atendimento é focado para as diferentes fases da vida, com a supervisão do professor orientador. São realizadas a cada 2 meses, atividades em grupo (dinâmicas de educação nutricional ou atividades práticas de elaboração de receitas saudáveis no laboratório de Técnica e dietética)

12 REFERENCIAL

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil: promulgada em 5 de outubro de 1988. Organização do texto: Juarez de Oliveira. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 1990. 168 p. (Série Legislação Brasileira).

BRASIL. Decreto n. 87497, de 18 de agosto de 1982. Regulamenta a Lei nº 6.494, de 07 de dezembro de 1977, que dispõe sobre o estágio de estudantes de estabelecimentos de ensino superior e de 2º grau regular e supletivo, nos limites que especifica e dá outras providências.

BRASIL. Lei n. 10639, de 09 de janeiro de 2003. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece 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 dá outras providências.

BRASIL. Lei n. 6494, de 7 de dezembro de 1977. Dispõe sobre os estágios de estudantes de estabelecimento de ensino superior e ensino profissionalizante do 2º grau e supletivo e dá outras providências.

BRASIL. Lei n.9394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Lex: Coletânea de legislação e jurisprudência, São Paulo, ano 60, p.3719-39, dezembro, 1996.

BRASIL. Ministério da Saúde. Aprova a Política Nacional de Saúde da Pessoa com Deficiência. Portaria n. 1060, de 05 de junho de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Institui a rede de cuidados à pessoa com deficiência no âmbito do sistema único de saúde. Portaria n. 793, de 24 de abril de 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes e normas para a organização da Atenção Básica, para a Estratégia Saúde da Família (ESF) e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS). Portaria n. 2488, de 21 de outubro de 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Cria mecanismos para a organização e implantação de redes estaduais de assistência à pessoa portadora de deficiência física. Portaria n. 818, de 05 de junho de 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Habilita centros especializados em reabilitação. Portaria n. 1357, de 02 de dezembro de 2013.

CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. Altera a alínea "b" do artigo 4º do Regulamento do Núcleo Docente Estruturante, NDE UNESC, aprovado pela Resolução n. 08/2010/CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO. Resolução n.14, de 11 de dezembro de 2013.

CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. Altera artigo 4º da Resolução n. 66/2009/CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO que estabelece as normas para a realização de Trabalho de Conclusão de Curso nos cursos de graduação da Universidade. Resolução n. 19, de 13 de setembro de 2012.

CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. Aprova alteração do Regulamento Geral dos Estágios dos Cursos de Graduação da UNESC. Resolução n. 13, de 11 de dezembro de 2013.

CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. Aprova critérios de avaliação processual e recuperação para os cursos de graduação da UNESC e dá outras providências. Resolução n. 01, de 11 de março de 2011.

CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. Aprova documento de Indissociabilidade de Ensino, Pesquisa e Extensão da UNESC. Resolução n. 14, de 11 de novembro de 2010.

CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. Aprova Política Institucional de Permanência dos Estudantes com Sucesso: Descrição de programas e ações que articulam a política de permanência dos acadêmicos na UNESC. Resolução n. 07, de 29 de agosto de 2013.

CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. Aprova Regulamento do Núcleo Docente Estruturante, NDE UNESC e revoga a Resolução n. 03/2010/CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO. Resolução n.8, de 16 de setembro de 2010.

CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. Aprova Regulamento do Núcleo Docente Estruturante, NDE UNESC e revoga a Resolução n. 03/2010/CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO. Resolução n.08, de 16 de setembro de 2010.

CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. Dispõe sobre a Consolidação de Normas Acadêmicas e toma outras providências. Resolução n. 76, de 22 de outubro de 2009.

CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. Dispõe sobre Atividades Complementares nos cursos de graduação da UNESC. Resolução n. 14, de 25 de agosto de 2011.

CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. Estabelece normas para a realização de Trabalho de Conclusão de Curso nos cursos de graduação da Universidade e dá outras providências. Resolução n. 66, de 06 de agosto de 2009.

CÂMARA SUPERIOR DE ADMINISTRAÇÃO. Aprova o Regimento Geral da Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC. Resolução n. 01, de 08 de fevereiro de 2007.

CÂMARA SUPERIOR DE ADMINISTRAÇÃO. Regimento Geral da UNESC. Resolução n. 1, de 08 de fevereiro de 2007.

COLEGIADO UNASAU. Aprova critérios para participação de docentes da UNASAU em eventos científicos externos, mediante concessão de ajuda de custos, revogando a Resolução n. 04/2008/COLEGIADO UNASAU. Resolução n. 06, de 23 de setembro de 2008.

COLEGIADO UNASAU. Inclui no Calendário Geral da UNESC/2014 a 9ª Semana de Meio Ambiente e Valores Humanos e a II Semana Indígena. Resolução n. 21, de 02 de abril de 2014.

COMISSÃO INTERGESTORES BIPARTITE DE SANTA CATARINA. Autoriza a realização de vistoria na Universidade do Extremo Sul – UNESC, para habilitação como Centro Especializado de Reabilitação – CER II (auditiva e física, incluindo a ostomia), para a Macrorregião Sul. Deliberação n. 498, de 06 de dezembro de 2012.

COMISSÃO NACIONAL DE AVALIAÇÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências. Resolução n. 01, de 17 de junho de 2010.

CONSELHO SUPERIOR DE ADMINISTRAÇÃO. Aprova o Estatuto da Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC. Resolução n.01, de 31 de agosto de 2006.

CONSELHO SUPERIOR DE ADMINISTRAÇÃO. Aprova o Regimento Geral da Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC. Resolução n. 01, de 08 de fevereiro de 2007.

CONSELHO SUPERIOR DE ADMINISTRAÇÃO. Homologa o Regulamento do Núcleo Docente Estruturante, NDE UNESC, aprovado pela Resolução n. 08/2010/CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO. Resolução n. 07, de 07 de outubro de 2010.

CONSELHO UNIVERSITÁRIO. Aprova reforma do Estatuto da Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC. Resolução n. 07, de 14 de agosto de 2006.

CONSELHO UNIVERSITÁRIO. Cria o Setor de Educação à Distância, SEAD e valida as ações já realizadas. Resolução n.09, de 21 de agosto de 2003.

Decreto Federal n. 7508 de 2011, que regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde - SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências.

Decreto n. 1160 de 18 de março de 2008. Reconhece o curso de graduação – Bacharelado, da UNESC. DO/SC n. 18331 de 2008.

FREIRE, Paulo. Educação como prática da liberdade. 25. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2001. 150 p.

Lei n. 8.080 de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.

Lei n. 8.234 de 1.991, que regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências.

Lei n. 9.394 de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

Norma Administrativa n. 04/2012 da Pró-Reitoria de Ensino, que regulamenta a reavaliação do Projeto Pedagógico do Curso - PPC.

Portaria GM/MS n. 1.996 de 2007, que dispõe sobre as diretrizes para a implementação da Política Nacional de Educação Permanente em Saúde e dá outras providências.

Portaria INEP n. 223 de julho de 2010, que estabelece os conteúdos programáticos a serem avaliados no ENADE para Cursos de Graduação em Nutrição.

Portaria INEP n. 247 de maio de 2013, que estabelece os conteúdos programáticos a serem avaliados no ENADE para Cursos de Graduação em Nutrição.

Resolução CEE/CES n. 085 de julho de 2012. Renovação de reconhecimento do curso de Graduação em Nutrição. Publicado no DO/SC n. 19445 de 2012.

Resolução CFN n. 334 de 2004, que dispõe sobre o código de ética do nutricionista e dá outras providências.

Resolução CFN n. 380 de 2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências.

Resolução CFN n. 417 de 2008, que dispõe sobre procedimentos nutricionais para atuação dos nutricionistas e dá outras providências.

Resolução CFN n. 418 de 2008, que dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição e dá outras providências.

Resolução CFN n. 425 de 2008, que aprova a instalação do conselho regional de nutricionistas da décima região (CRN-10) e dá outras providências.

Resolução CNE/CES n. 05 de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Resolução CNS n.335 de 2003, que institui a "Política de Educação e Desenvolvimento para o SUS: Caminhos para a Educação Permanente em Saúde".

Resolução n 11 de 2011 do Colegiado da UNASAU, que aprova a alteração de funcionamento de turno, do vespertino para o noturno, e aprova a matriz curricular n1 noturna, do curso de Nutrição.

Resolução n. 01 de 2009, que cria as linhas de Extensão da UNASAU.

Resolução n. 01 de 2011 da Câmara de Ensino de Graduação, que aprova os critérios para avaliação processual e recuperação para os Cursos de Graduação da UNESC.

Resolução n. 03 de 2003 do CONSU/UNESC que cria o curso de graduação em Nutrição - Bacharelado.

Resolução n. 04 de 2014 do Colegiado da UNASAU, que aprova regulamento de atividades complementares do curso de Nutrição matriz I Noturna.

Resolução n. 06 de 2009 do Ministério da Educação, que dispõem sobre carga horária mínima para os cursos de bacharelado da área da saúde.

Resolução n. 07 de 2008 do Colegiado da UNASAU, que cria as linhas de pesquisa da UNASAU.

Resolução n. 07 de 2011 do CONSU, que altera o turno de funcionamento do curso superior de graduação em Nutrição Matriz Curricular n. 1 Noturna.

Resolução n. 36 de 2014 do Colegiado da UNASAU, que aprova o regulamento de estágio da Matriz 1 Noturna do curso de Nutrição.

Resolução n. 44 de 2009 da Câmara de Ensino de Graduação/UNESC, que aprova a alteração na matriz curricular do curso de Nutrição - matriz curricular n.2 vespertino.

Resolução n.01 de 2006 do Conselho Superior Administrativo, que aprova o estatuto da UNESC.

Resolução n.01 de 2007 do Conselho Superior Administrativo, que aprova o regimento geral da UNESC.

Resolução n.37 de 2014 do Colegiado da UNASAU, que aprova o regulamento do TCC do curso de Nutrição da UNESC.

Resolução n.39 de 2014 do Colegiado da UNASAU, que aprova o regulamento das atividades complementares do curso de Nutrição da UNESC.



Resolução n.40 de 2014 do Colegiado da UNASAU, que aprova os pré-requisitos do Nutrição da UNESC – Matriz n 01 Noturna.

Resolução n.41 de 2014 do Colegiado da UNASAU, que aprova as equivalências do Nutrição da UNESC – Matriz n 01 Noturna.

Sistema e-MEC. Disponível em: <http://emec.mec.gov.br>

ANEXOS

Anexo 1. Matriz curricular do curso

Matriz Curricular do Curso de Nutrição - nº 1 Noturna (Resolução nº 11 de 2011 do Colegiado da UNASAU).

Disciplinas	Fases								Total	
	1	2	3	4	5	6	7	8	*	*h/a
	1	2	3	4	5	6	7	8	Crd	
Alimento e Nutrição: Base da Vida	04								04	772
Nutrição, Saúde e Comunidade	02								02	336
Anatomia Humana	04								04	772
Citologia e Histologia	03								03	554
Antropologia da Alimentação	02								02	336
Seminário Integrador		01	01	01	01				04	772
Genética e Embriologia		03							03	554
Bioquímica		04							04	772
Microbiologia, Micologia e Parasitologia		04							04	72
Fisiologia Humana		04							04	72
Bromatologia		04							04	72
Metodologia Científica e da Pesquisa			04						04	72
Bioquímica Fisiológica			04						04	72
Avaliação Nutricional			04						04	72
Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades			04						04	72
Bioestatística			02						02	336
Epidemiologia			03						03	554
Educação Nutricional			02						02	336
Nutrição: Arte e Ciência				04	04				08	114
Nutrição nos Ciclos da Vida				03	03				06	110

Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos				04					04	772
Imunologia				02					02	336
Ciência e Tecnologia dos Alimentos				03					03	554
Psicologia Aplicada à Nutrição				02					02	336
Nutrição e Saúde Coletiva				03					03	554
Fisiopatologia da Nutrição					03	03			06	1108
Terapia Nutricional					03	03			06	1108
Sociologia					04				04	772
Gestão em Alimentação Coletiva					04	04			08	1144
Nutrição e Envelhecimento						04			04	772
Projeto de Conclusão de Curso						02			02	336
Nutrição e Exercício Físico						04			04	772
Bioética						02			02	336
Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição						02			02	336
Trabalho de Conclusão de Curso							12	1	112	2116
Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva							15	1	115	2270
Estágio em Alimentação Coletiva								15	115	2270
Estágio em Nutrição Clínica								15	115	2270
Optativa				02	02	02			06	1108
TOTAL	15	20	24	24	24	26	27	30	90	32850h.
Atividade Complementar									350 horas	
TOTAL									3200 horas	

Cr – crédito. * h/a – hora/aula (1 h/a = 50 minutos).

Anexo 2. Equivalência das Disciplinas

ANEXO 2 – Equivalência das Disciplinas do curso de Nutrição, Matriz nº 1 Noturna e Matriz 1 Vespertina (Resolução nº 41 de 2014 do Colegiado da UNASAU).

INCLUSÃO/ EXCLUSÃO	CÓDIGO DISCIPLINA BASE	CRÉDITO	CURSO/MATRIZ CURRICULAR	CÓDIGO/ DISCIPLINA EQUIVALENTE	CRÉDITO	CURSO/MATRIZ CURRICULAR
INCLUSÃO	11611	4	Matriz nº 2 vespertina	15603	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11612	2	Matriz nº 2 vespertina	15604	2	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11613	4	Matriz nº 2 vespertina	15605	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11614	3	Matriz nº 2 vespertina	15606	3	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11615	2	Matriz nº 2 vespertina	15607	2	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11616	3	Matriz nº 2 vespertina	15608	3	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11617	4	Matriz nº 2 vespertina	15609	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11618	4	Matriz nº 2 vespertina	15610	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11619	3	Matriz nº 2 vespertina	15611	3	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11620	4	Matriz nº 2 vespertina	15612	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11621	1	Matriz nº 2 vespertina	15613	1	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11626	4	Matriz nº 2 vespertina	15616	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11627	4	Matriz nº 2 vespertina	15617	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11628	4	Matriz nº 2 vespertina	15618	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11629	2	Matriz nº 2 vespertina	15619	2	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11630	3	Matriz nº 2 vespertina	15620	3	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11631	2	Matriz nº 2 vespertina	15621	2	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11622	1	Matriz nº 2 vespertina	15614	1	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11625	4	Matriz nº 2 vespertina	15615	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11623	1	Matriz nº 2 vespertina	15622	1	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11632	4	Matriz nº 2 vespertina	15623	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11633	2	Matriz nº 2 vespertina	15624	2	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11634	3	Matriz nº 2 vespertina	15625	3	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11635	2	Matriz nº 2 vespertina	15626	2	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11636	3	Matriz nº 2 vespertina	15627	3	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11637	4	Matriz nº 2 vespertina	15628	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11639	3	Matriz nº 2 vespertina	15629	3	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11624	1	Matriz nº 2 vespertina	15631	1	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11638	4	Matriz nº 2 vespertina	15632	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11640	3	Matriz nº 2 vespertina	15633	3	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11644	4	Matriz nº 2 vespertina	15635	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11645	3	Matriz nº 2 vespertina	15636	3	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11647	3	Matriz nº 2 vespertina	15637	3	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11649	4	Matriz nº 2 vespertina	15638	4	Matriz nº1 noturna

INCLUSÃO	11646	3	Matriz nº 2 vespertina	15640	3	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11648	3	Matriz nº 2 vespertina	15641	3	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11650	4	Matriz nº 2 vespertina	15642	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11651	4	Matriz nº 2 vespertina	15643	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11652	2	Matriz nº 2 vespertina	15644	2	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11653	4	Matriz nº 2 vespertina	15645	4	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11654	2	Matriz nº 2 vespertina	15646	2	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11655	2	Matriz nº 2 vespertina	15647	2	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11656	12	Matriz nº 2 vespertina	15648	12	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11657	15	Matriz nº 2 vespertina	15649	15	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11658	15	Matriz nº 2 vespertina	15650	15	Matriz nº1 noturna
INCLUSÃO	11659	15	Matriz nº 2 vespertina	15651	15	Matriz nº1 noturna

Anexo 3. Programas de Disciplinas Obrigatórias e Optativas

Disciplinas Obrigatórias

Alimento e Nutrição: Base da Vida

Ementa: Introdução à Nutrição. Áreas de atuação do Nutricionista. Alimento, alimentação, nutrientes, nutrição. Cadeia produtiva e alimentar. Composição química dos alimentos e bebidas e os grupos alimentares. Nutrientes, fibras, pigmentos, compostos aromáticos, compostos bioativos: química, funções, fontes alimentares. Aditivos alimentares. Introdução ao uso de tabelas de composição química dos alimentos. Padrão alimentar e sua relação com a saúde e nutrição.

Anatomia Humana

Ementa: Estudo teórico-prático da anatomia dos órgãos e sistemas do corpo humano.

Citologia e Histologia

Ementa: A célula: origem, estrutura, funções. Os tecidos: epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso.

Antropologia da Alimentação

Ementa: Componentes sociais e culturais da alimentação. Evolução dos processos, das ideologias e dos hábitos alimentares de diferentes sociedades e grupos. Condicionantes do comportamento alimentar. Tabu alimentar.

Nutrição, Saúde e Comunidade

Ementa: Estudo da saúde ambiental, epidemiologia das principais doenças ligadas à Nutrição. Níveis de atenção à saúde.

Seminário Integrador I

Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre.

Bromatologia

Ementa: Estudo teórico-prático da composição química dos alimentos, umidade, nutrientes, enzimas, sob os aspectos de classificação, funções, propriedades e métodos e técnicas de análise.

Fisiologia Humana

Ementa: Estudo teórico e prático da fisiologia humana.

Bioquímica

Ementa: Estudo teórico-prático da estrutura e função da matéria viva, dos macro e micronutrientes, enzimas e coenzimas, oxidações biológicas, do metabolismo dos nutrientes e das inter-relações entre os órgãos no metabolismo.

Microbiologia, Micologia e Parasitologia

Ementa: Estudo teórico-prático da citologia e estrutura de bactérias, fungos, parasitas e vírus. Reprodução e crescimento dos microorganismos. Relação hospedeiro-parasita.

Genética e Embriologia

Ementa: Desenvolvimento normal do ser humano, da concepção ao nascimento, com caracterização dos períodos de desenvolvimento humano; além da correlação entre importantes anormalidades. Estudo das bases genéticas na espécie humana, arranjo e estrutura do material genético. O gene e seu funcionamento normal, duplicação, transcrição e tradução de proteínas. Doenças e distúrbios metabólicos. Biotecnologia e alimentos geneticamente modificados.

Educação Nutricional

Ementa: Estudo conceitual da educação, educação popular, educação em saúde, educação nutricional. Hábitos alimentares. Educação nutricional em nível ambulatorial, hospitalar e coletivo. Planejamento em Educação nutricional.

Seminário Integrador II

Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre.

Bioquímica Fisiológica

Ementa: Estudo do metabolismo e das inter-relações metabólicas, vislumbrando o entendimento dos mecanismos de obtenção, processamento e utilização dos diferentes nutrientes.

Cálculo Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades

Ementa: Estudo gasto energético. Estudos das necessidades e requerimentos nutricionais. Guias Alimentares. Cálculo de dietas e elaboração de cardápios para indivíduos e coletividades.

Epidemiologia

Ementa: Introdução à epidemiologia, indicadores de saúde e doença, medidas de morbi-mortalidade, tipos de estudos epidemiológicos, avaliação de programas. Leitura e interpretação de estudos epidemiológicos.

Avaliação Nutricional

Ementa: Estudo de métodos diretos e indiretos da avaliação nutricional em indivíduos e grupos populacionais. Bases de avaliação clínica, laboratorial, antropométrica e subjetiva na predição da composição corpórea e estado nutricional. Predição de Risco Nutricional. Prática da avaliação nutricional.

Metodologia Científica e da Pesquisa

Ementa: A Universidade no Contexto Social – Organização na Vida Universitária – Conhecimento e Ciência - A Pesquisa Científica – Estrutura e Apresentação de Trabalhos Acadêmicos de acordo com as Normas da ABNT.

Bioestatística

Ementa: Bases da estatística aplicadas na análise de dados biológicos e epidemiológicos.

Seminário Integrador III

Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre.

Nutrição nos Ciclos da Vida I

Ementa: Estudos das necessidades e recomendações nutricionais da gestante, da nutriz e do lactente. Aleitamento materno e artificial. Alimentação complementar.

Nutrição: Arte e Ciência I

Ementa: Estudo teórico-prático das técnicas de seleção, preparo e digestibilidade dos alimentos. Análise das modificações decorrentes. Elaboração de cardápios. Introdução à gastronomia.

Nutrição e Saúde Coletiva

Ementa: Processo saúde-doença. Magnitude dos problemas nutricionais a nível mundial e no Brasil. Epidemiologia aplicada aos problemas nutricionais. O Sistema Único de Saúde e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável. Ações de Nutrição em Saúde Coletiva.

Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos

Ementa: Estudo da higiene e microbiologia dos alimentos. Estudo dos contaminantes alimentares. Controle de qualidade na produção e comercialização de alimentos, com ênfase na qualidade higiênico-sanitária. Gestão em segurança alimentar. Legislação sanitária de alimentos.

Imunologia

Ementa: Estudo de antígenos, anticorpos, resposta imune celular e humoral. Hipersensibilidades. Soros e vacinas. Imunossupressão. Doenças atuais. Processos inflamatórios. Papel imunológico do tecido linfóide associado ao trato gastrointestinal.

Ciência e Tecnologia dos Alimentos

Ementa: Estudo dos métodos de conservação e industrialização dos alimentos. Aditivos alimentares. Modificações físicas, químicas e biológicas nos alimentos.

Psicologia Aplicada à Nutrição

Ementa: Estudo do comportamento humano, especialmente em relação ao alimento e à saúde. Relações interpessoais com equipes de trabalho e relação paciente/profissional.

Seminário Integrador IV

Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre.

Sociologia

Ementa: Contexto Histórico do Surgimento. Conceito, Divisão e Objeto. Concepções Clássicas em Sociologia: Comte, Durkheim, Weber e Marx. Características da organização e das relações sociais. Questões Sociológicas na modernidade e os novos paradigmas.

Fisiopatologia da nutrição I

Ementa: Estudo teórico nas diversas etapas da vida dos aspectos fisiopatológicos da nutrição em doenças carenciais, patologias do sistema digestório e anexos, doenças cardiovasculares. Transtornos Alimentares.

Terapia nutricional I

Ementa: Estudo teórico-prático nas diversas etapas da vida dos fundamentos dietoterápicos e da avaliação e diagnóstico do estado nutricional, interação droga x nutriente em doenças carenciais, patologias do sistema digestório e anexos, cardiovasculares. Transtornos Alimentares.

Gestão em Alimentação Coletiva I

Ementa: Estudo teórico-prático sobre o Setor de Alimentação Coletiva, os subsídios governamentais e o trabalho do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição. Implantação de processos de promoção de saúde em Unidades de Alimentação e Nutrição, através da compreensão da organização produtiva, do dimensionamento de áreas, equipamentos, de recursos físicos.

Nutrição: Arte e Ciência II

Ementa: Estudo teórico-prático das técnicas de seleção, preparo e digestibilidade dos alimentos. Análise das modificações decorrentes. Elaboração de cardápios nos diferentes ciclos da vida e em diversas patologias.

Nutrição nos Ciclos da Vida II

Ementa: Estudos das necessidades e recomendações nutricionais do pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso.

Projeto Conclusão de Curso

Ementa: Orientação e acompanhamento no desenvolvimento do projeto de conclusão de curso.

Nutrição e Exercício Físico

Ementa: Aspectos bioquímicos e fisiológicos do exercício físico. Utilização de nutrientes no exercício físico. Avaliação da demanda energética e de nutrientes no exercício. Avaliação da composição corporal. Alimentação nas diversas fases do treinamento e competição. Hidratação. Recursos ergogênicos e suplementação esportiva. Cálculo de dietas para praticantes de atividade física e atletas. Controle do peso corporal e emagrecimento.

Bioética

Ementa: Estudo dos aspectos éticos relacionados à investigação científica. Exercício profissional e ética. Direitos e deveres do profissional. Legislação que regulamenta a profissão. Código de ética. Entidades de classe.

Fisiopatologia Nutricional II

Ementa: Estudo teórico-prático nas diversas etapas da vida dos aspectos fisiopatológicos da nutrição nas patologias: do sistema endócrino, obesidade, síndromes metabólicas, nefropatias, câncer. Imunodepressão e paciente crítico. Bases da terapia nutricional parenteral e enteral.

Terapia Nutricional II

Ementa: Estudo teórico-prático nas diversas etapas da vida dos fundamentos dietoterápicos e da avaliação e diagnóstico do estado nutricional, interação droga x nutriente nas patologias: do sistema endócrino, obesidade, síndromes metabólicas, nefropatias, câncer. Imunodepressão e paciente crítico. Bases da terapia nutricional parenteral e enteral.

Gestão em Alimentação Coletiva II

Ementa: Implantação de processos de promoção de saúde e recuperação de doenças de clientes e funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição, através do estudo teórico-prático de seu gerenciamento, focalizando: ergonomia, gestão de pessoas, da qualidade e ambiental.

Nutrição e Envelhecimento

Ementa: Estudo dos aspectos psicológicos, biológicos, sociais e nutricionais que interferem no processo de envelhecimento. Abordagem preventiva e clínica em geriatria. Fisiologia do envelhecimento, Fisiopatologia nas doenças crônico-degenerativas e conduta dietoterápica indicada.

Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição

Ementa: histórico da administração em Saúde Pública. Experiência de previdência social e assistência à saúde no Brasil e comparada. Planejamento, implantação e administração de programas de saúde, alimentação e nutrição e sistemas de informação em saúde e nutrição.

Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva

Ementa: Prática supervisionada em atenção primária à saúde.

Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

Ementa: Orientação do Trabalho de Conclusão de Curso

Estágio em Alimentação Coletiva

Ementa: Prática supervisionada em administração de serviços de alimentação coletiva.

Estágio em Nutrição Clínica

Ementa: Prática supervisionada em nutrição clínica em nível hospitalar.

Disciplinas Optativas

Nutrição e Fitoterapia

Ementa: Fitoterapia e Nutrição: aspectos legais. Etnobotânica, plantas medicinais e fitoterapia. Fitocompostos bioativos. Orientação e prescrição fitoterápica aplicada à nutrição. Toxicologia vegetal. Repertório fitoterápico.

Libras - interpretação de língua brasileira de sinais

Ementa: Noções básicas da língua de sinais brasileira: o espaço de sinalização, os elementos que constituem os sinais. Noções sobre a estrutura da língua. A língua em uso em contextos triviais de comunicação.

Alimentação Alternativa

Ementa: Estudo do comportamento alimentar de grupos específicos e modismos relacionados à nutrição: vegetarianismo e similares, macrobiótica e similares, alimentação antroposófica, crudivorismo, outros: fundamentos filosóficos e dietéticos - ciência x ideologia. Etnonutrição, dietoterapia e medicinas complementares: medicina ayurvédica, medicina tradicional chinesa. Emergência de novos paradigmas em Nutrição - ênfase em Nutrição Funcional: princípios, bases científicas, aplicação na dietoterapia. Dietética aplicada aos alimentos funcionais.

Farmacologia e interação droga-nutriente

Ementa: Farmacologia básica: aspectos nutricionais; fases das ações das drogas; fatores de risco para interações; efeitos das drogas sobre o estado e necessidades nutricionais; efeito dos alimentos e nutrição na terapia com drogas, incompatibilidade de drogas e nutrição enteral.

Gastronomia e Nutrição

Ementa: Estudo da relação entre gastronomia e nutrição. Gastronomia, nutrição e qualidade de vida, Ingredientes e preparações culinárias de diferentes regiões: fundos, molhos, massas, carnes, aves, pescados e derivados, vegetais, frutas e saladas. Noções de panificação e confeitaria.

Análise Sensorial dos Alimentos

Ementa: Introdução à análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de programa de avaliação sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos.

Informática e Nutrição

Ementa: Utilização de informática em nutrição. Sistemas operacionais e programas aplicados à nutrição.

Nutrição Enteral e Parenteral

Ementa: Nutrição enteral e parenteral: indicações e parâmetros clínicos, vias de acesso, técnicas de ministração, condutas. Preparo de nutrição enteral, formulações em nutrição enteral e parenteral. Complicações da terapia nutricional enteral e parenteral. Suporte nutricional no paciente crítico.

Atividade Física e Qualidade de Vida

Ementa: Conceitos, fundamentos, atividades práticas e informações gerais quanto aos benefícios da atividade física e sua relação com a qualidade de vida.

Antropometria

Ementa: Histórico da antropometria, critérios para validação de medidas antropométricas, medidas e avaliação antropométricas, maturação biológica e sua relação com a antropometria, habilidades técnicas na utilização de equipamentos antropométricos, avaliação antropométrica nas diferentes fases do crescimento e desenvolvimento humano, aplicação de baterias de testes relacionados a saúde e qualidade de vida. Utilização da informática na antropometria.

Produção e Interpretação de Texto

Ementa: Produção e Interpretação de Textos: Leitura, produção e interpretação de gêneros textuais. Recursos de argumentação. A gramática aplicada ao texto.

Saúde e Educação Ambiental

Ementa: Estudo das condições e fatores ambientais limitantes. Estrutura, organização e dinâmica de populações, comunidades e ecossistemas. Adaptações e relações. Efeitos da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico. Preservação, conservação e manejo da biodiversidade.

Cultura Afro-Brasileira e Indígena

Ementa: Formação cultural brasileira, aspectos históricos e memórias dos povos afro-brasileiros e indígenas.

Anexo 4. Estrutura Curricular (Disciplinas x Ementas x Referências Básicas e Complementares)

DISCIPLINAS DA PRIMEIRA FASE	
Dados por Disciplina	
Nome da disciplina: Alimento e Nutrição: Base da Vida	
Período: 1º semestre	
Carga horária: 72 horas aulas – 4 Créditos (3,5 créditos teóricos e 0,5 créditos práticos)	
Descrição: Ementa: Introdução à Nutrição. Áreas de atuação do Nutricionista. Alimento, alimentação, nutrientes, nutrição. Cadeia produtiva e alimentar. Composição química dos alimentos e bebidas e os grupos alimentares. Nutrientes, fibras, pigmentos, compostos aromáticos, compostos bioativos: química, funções, fontes alimentares. Aditivos alimentares. Introdução ao uso de tabelas de composição química dos alimentos. Padrão alimentar e sua relação com a saúde e nutrição.	
Bibliografia Básica: BOBBIO, F. ; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos . 3. ed., rev. e atual São Paulo: Varela, 2003. COULTATE, T. P. Alimentos: química de seus componentes . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . São Paulo: Edgard Blücher, 2004/2007.	
Bibliografia Complementar: COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes . Barueri, SP: Manole. 2007. MORETTO, Eliane (Et al.). Introdução à ciência de alimentos . 2. ed., amp. rev. Florianópolis: Ed. UFSC, 2008. PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo (Org.). Vitaminas : aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos . São Paulo: Manole, 2003. PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição . Barueri, SP: Manole, 2008. PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras . 5.ed São Paulo: Atheneu, 2005. 131 p.	
Nome do Professor: Marco Antônio da Silva	

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Anatomia Humana - 72 horas aulas – 4 Créditos (3 créditos teóricos e 1 prático)
Período: 1º semestre
Carga horária: 72 horas aulas – 4 Créditos (3 créditos teóricos e 1 crédito prático)
Descrição: Estudo teórico-prático da anatomia dos órgãos e sistemas do corpo humano.
Bibliografia Básica: DÂNGELO, José Geraldo & FATTINI, Carlo Américo. Anatomia humana sistêmica e segmentar : para o estudante de medicina. Rio de Janeiro: Atheneu, 1987, 2004. NETTER, Frank H. Atlas de anatomia humana . Porto Alegre: Artmed, 2000, 2003, 2004. SOBOTTA, Johannes; PUTZ, Reinhard; PABST, Reinhard. Sobotta, Atlas de anatomia humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1977, 1995, 2000, 2006
Bibliografia Complementar: GRAY, Henry. Anatomia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988. (19833) MACHADO, Angelo. Neuroanatomia funcional . São Paulo: Atheneu, 1993, 2000, 2004.

Dados por Disciplina
MOORE, Keith L.; DALLEY, Arthur F.; AGUR, A. M. R. Anatomia orientada para a clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994, 2001, 2011.
PALASTANGA, Nigel; FIELD, Derek; SOAMES, Roger. Anatomia e movimento humano: estrutura e função . 3.ed São Paulo: Manole, 2000. 765 p. ISBN 8520410014
ROHEN, Johannes W.; YOKOCHI, Chihiro; LÜTJEN-DRECOLL, Elke. Anatomia humana: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional . São Paulo: Manole, 1989, 1993, 1998, 2002.
Nome do Professor: Alessandra Rosa Blauth

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Citologia e Histologia
Período: 1º semestre
Carga horária: 54 horas aulas – 3 Créditos (2 créditos teóricos e 1 prático)
Descrição: Ementa: A célula: origem, estrutura, funções. Os tecidos: epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso.
Bibliografia Básica: COOPER, Geoffrey M. A célula: uma abordagem molecular . Porto Alegre: Artmed, 2001/2007. DE ROBERTS, Eduardo MF; HIB. Bases da Biologia Celular e Molecular . Guanabara 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004. JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchôa; CARNEIRO, José. Histologia básica . 11 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2008. 524 p.
Bibliografia Complementar: ALBERTS, Bruce. Fundamentos da biologia celular: uma introdução à biologia molecular da célula . 2.ed Porto Alegre: Artmed, 2006. 740 p. CARVALHO, Hernandes F.; RECCO-PIMENTEL, Shirlei M. A célula . 2. ed São Paulo: Manole, 2007. 380 p. FIORE, Mariano S. H. di; HIB, Jose. Histologia: texto e atlas . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. Atlas colorido de histologia . 4. ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 432 p. GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. Tratado de histologia em cores . 2. ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2003. 456 p.
Nome do Professor: Thais Fernandes Luciano

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Antropologia da Alimentação
Período: 1º semestre
Carga horária: 36 horas aulas - 2 créditos
Descrição: Componentes sociais e culturais da alimentação. Evolução dos processos, das ideologias e dos hábitos alimentares de diferentes sociedades e grupos. Condicionantes do comportamento alimentar, Tabu alimentar.
Bibliografia Básica: CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil . 3. ed. São Paulo: Global, 1983/2004/2011. 954 p. DIEZ GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO MANCUSO, Ana Maria (Coord.) (). Mudanças alimentares e educação nutricional . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zelia Maria Neves. Antropologia: uma introdução . 6. ed. São Paulo: Atlas, 1992/2001/2006. 324 p.
Bibliografia Complementar: CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação . 3. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 185 p. FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história . Rio de Janeiro: Record, 2004. 362 p.

Dados por Disciplina
FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação . 4. ed São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.
ORNELLAS, L. H. A alimentação através dos tempos . 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. 307 p.
SOUZA L.M.B.M, ALMEIDA J.A.G. História da alimentação do lactente no Brasil: do leite fraco à biologia da excepcionalidade . Rio de Janeiro: Revinter; 2005.
Nome do Professor: Fabiane Maciel Fabris

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Nutrição, Saúde e Comunidade
Período: 1º semestre
Carga horária: 36 horas aulas - 2 créditos
Descrição: Ementa: Estudo da saúde ambiental, epidemiologia das principais doenças ligadas à Nutrição. Níveis de atenção à saúde.
Bibliografia Básica: CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa (Org.). Tratado de saúde coletiva . 2. ed. rev. ampl. São Paulo: Hucitec, 2012. 968 p. (Saúde em debate; 170) ISBN (9788564806566 (broch.) CARDOSO, Marly Augusto (Ed.). Nutrição em saúde coletiva . São Paulo: Atheneu, 2014. 342 p. ISBN 9788538804758 (broch.) TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo (et al.) (Ed.). Nutrição em saúde pública . Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640 p. ISBN 9788577710744 (broch.)
Bibliografia Complementar: BEZERRA, Aída Couto Dinucci FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE MATO GROSSO. Alimentos de rua no Brasil e saúde pública . São Paulo: Annablume; Cuiabá: EdUFMT, 2008. 223p. ISBN 9788574198088 (broch.) BOFF, Leonardo. Saber cuidar: ética do humano - compaixão pela terra . 14.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 199 p. ISBN 9788532621627 (broch.) GOUVEIA, Enilda Lins da Cruz. Nutrição, saúde & comunidade . 2.ed. rev. e ampl Rio de Janeiro: Revinter 1999. 247p. ISBN 8573092815 (broch.) SANTOS, Irani Gomes dos. Nutrição: da assistência à promoção da saúde . São Paulo: RCN Editora, 2007. 378 p. ISBN 9788586214086 (broch.) VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Avaliação nutricional de coletividades . 4. ed. rev. ampl Florianópolis: UFSC, 2007. 186 p. ISBN 9788532803757
Nome do Professor: Maria Cristina Gonçalves de Souza / Rita Suselaine Vieira Ribeiro

DISCIPLINAS DA SEGUNDA FASE

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Seminário Integrador I
Período: 2º semestre
Carga horária: 18 horas aulas – 1 Crédito
Descrição: Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre.
Bibliografia Básica: Bibliografias específicas das disciplinas oferecidas no semestre ou da disciplina escolhida para relacionar o trabalho.
Bibliografia Complementar: Bibliografias específicas das disciplinas oferecidas no semestre ou da disciplina escolhida para relacionar o trabalho.
Nome do Professor: Rita Suselaine Vieira Ribeiro

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Bromatologia
Período: 2º semestre
Carga horária: 72 horas aulas – 4 Créditos (2 créditos teóricos e 2 práticos)
Descrição: Ementa: Estudo teórico-prático da composição química dos alimentos, umidade, nutrientes, enzimas, sob os aspectos de classificação, funções, propriedades e métodos e técnicas de análise
Bibliografia Básica: BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos . 3. ed. Ver e atual. São Paulo: Varela, 2003. 238 p. CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. Campinas, SP: Editora Unicamp, 2003. 207 p. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente . São Paulo: Atheneu, 2002/2005.
Bibliografia Complementar: ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática . 3. ed Viçosa, MG: UFV, 2004. 478 p. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos . São Paulo: Varela, 2003. 135 p. MORETTO, E. (Et al.). Introdução à ciência de alimentos . 2. ed., amp. rev. Florianópolis: Ed.UFSC, 2008. 237 p. PHILIPPI, S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional . 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos . 2. ed. Ver. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. 184 p.
Nome do Professor: Antonio Cleber Gonçalves Júnior

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Fisiologia Humana
Período: 2º semestre
Carga horária: 72 horas aulas – 4 Créditos. (3 créditos teóricos e 1 prático)
Descrição: Ementa: Estudo teórico e prático da fisiologia humana.
Bibliografia Básica: GUYTON, Arthur C. Fisiologia humana . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c1988. 564 p. AIRES, Margarida de Mello; CASTRUCCI, Ana Maria de Lauro (Et al.). Fisiologia . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 934 p. CURI, Rui; ARAÚJO FILHO, Joaquim Procopio de (Org.) (.). Fisiologia básica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 857 p.
Bibliografia Complementar: SHERWOOD, Lauralee. Fisiologia humana: das células aos sistemas . São Paulo: Cengage Learning, 2011. 845 p.

Dados por Disciplina
MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 1099 p.
GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. Fisiologia humana e mecanismo das doenças . 6. ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 639 p.
RHOADES, Rodney (Ed.). Fisiologia médica . 2. ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 741p
GUYTON, Arthur C.; RENE DOTTORI LEIBINGER. Anatomia e fisiologia do sistema nervoso . 2 ed. Rio de Janeiro: Interamericana 1977. 269 p.
Nome do Professor: Edla Luz

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Bioquímica
Período: 2º semestre
Carga horária: 72 horas aulas – 4 Créditos
Descrição: Ementa: Estudo teórico-prático da estrutura e função da matéria viva, dos macro e micronutrientes, enzimas e coenzimas, oxidações biológicas, do metabolismo dos nutrientes e das interações entre os órgãos no metabolismo.
Bibliografia Básica: BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. Bioquímica . 6a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2004/2008. NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica de Lehninger . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002/2011. SMITH, C.M.; MARKS, A.D.; LIEBERMAN, M. Bioquímica Médica Básica de Marks: Uma Abordagem Clínica . 2a. ed Porto Alegre: Artmed, 2007.
Bibliografia Complementar: CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. Bioquímica Ilustrada . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. DEVLIN, T.M.; MICHELACCI, Y.M. Manual de Bioquímica: com correlações clínicas . São Paulo: Edgard Blücher, 2003. DOMINICZAK, M.H. Série Carne e Osso: Metabolismo . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica básica . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. MURRAY, R.; et al. Bioquímica Ilustrada de Harper . 29. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.
Nome do Professor: Emílio Luiz Streck.

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Microbiologia, Micologia e Parasitologia
Período: 2º semestre
Carga horária: 72 horas aulas – 4 Créditos (3 créditos teóricos e 1 prático)
Descrição: Ementa: Estudo teórico-prático da citologia e estrutura de bactérias, fungos, parasitas e vírus. Reprodução e crescimento dos microorganismos. Relação hospedeiro-parasita.
Bibliografia Básica: CIMERMAN, BENJAMIN E CIMERMAN, SÉRGIO. Parasitologia Humana e seus Fundamentos Gerais . 2a Edição, São Paulo, Ed. Atheneu, 2001. LEVINSON, Warren; JAWETZ, Ernest. Microbiologia médica e imunologia . 7.ed Porto Alegre: Artes Médicas, 1998/2001/2005. NEVES David Pereira. Parasitologia humana . 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
Bibliografia Complementar: Guia ABC de microbiologia :controle microbiológico na indústria de produtos de higiene pessoal, cosméticos e perfumes / 2011 – Livros.

Dados por Disciplina
NEVES, D. P.; MELO, A. L.; GENARO, O e LINARDI, P. M. Parasitologia Humana . 10ª edição, São Paulo, Ed. Atheneu. 2000.
REY, L. Bases da parasitologia médica . 2. Ed Rio de Janeiro; Quanaabara Koogam, 2002.
TORTORA G.J., FUNKE B.R., CASE C.L. Microbiologia . 6ª edição, Porto Alegre Ed Ed. Artes Medicas. 2000.
TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F.; GOMPERTZ, o F. e CANDEIAS, J. a N. Microbiologia . 3ª ed., São Paulo: Ed. Atheneu, 1999.
Nome do Professor: Tiago Moretti

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Genética e Embriologia
Período: 2º semestre
Carga horária: 54 horas aulas – 3 Créditos
Descrição: Ementa: Desenvolvimento normal do ser humano, da concepção ao nascimento, com caracterização dos períodos de desenvolvimento humano; além da correlação entre importantes anormalidades. Estudo das bases genéticas na espécie humana, arranjo e estrutura do material genético. O gene e seu funcionamento normal, duplicação, transcrição e tradução de proteínas. Doenças e distúrbios metabólicos. Biotecnologia e alimentos geneticamente modificados.
Bibliografia Básica: BORGES-OSÓRIO, Maria Regina; ROBINSON, Wanyce Miriam. Genética humana . São Paulo: Artmed, 2001, 2002. GRIFFITHS, Anthony J. F (Et al.). Introdução à genética . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006, 2013. MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica . Rio de Janeiro: Elsevier, 1976, 1991, 1995, 2000, 2004, 2008.
Bibliografia Complementar: ALBERTS, Bruce. Biologia molecular da célula . Porto Alegre: Artmed, 1997, 2004, 2010. DE ROBERTIS JR., E.M.F.; HIB, Jose. Bases da biologia celular e molecular . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985, 1993, 2001, 2006. HIB, Jose. Embriologia médica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. MOORE, K.L; PERSAUD, T.V.N. Embriologia Clínica . Rio de Janeiro: Elsevier, 1994, 2000, 2002. SNUSTAD, D. Peter; SIMMONS, Michael J. Fundamentos de genética . 4. ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
Nome do Professor: Thais Fernandes Luciano

DISCIPLINAS DA TERCEIRA FASE

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Educação Nutricional
Período: 3º semestre
Carga horária: 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição: Ementa: Estudo conceitual da educação, educação popular, educação em saúde, educação nutricional. Hábitos alimentares. Educação nutricional em nível ambulatorial, hospitalar e coletivo. Planejamento em Educação nutricional.
Bibliografia Básica: FAGIOLI, Daniela; NASSER, Leila Adnan. Educação nutricional na infância e adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN Comercial e Editora Ltda, 2006. DIEZ GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO MANCUSO, Ana Maria (Coord.). Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. xxviii, 411p. (Nutrição e metabolismo) ISBN 9788527716925 (broch.) LINDEN, Sônia. Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005. 153 p.
Bibliografia Complementar: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. 4. ed São Paulo: Estação Liberdade, 1998. FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 16.ed Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000. 165 p. VALENTE, F.L.S. (Org). Direito Humano à Alimentação: desafios e conquista. São Paulo: Cortez, 2002. VASCONCELOS, Eymar Mourão. A saúde nas palavras e nos gestos: reflexões da redes de educação popular e saúde. São Paulo: Hucitec, 2001. 281 p. ARAÚJO, Maria Aparecida A . Etiqueta empresarial: ser bem educado é -. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2004. 183p.
Nome do Professor: Rita Suselaine Vieira / Fabiane Maciel Fabris

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Seminário Integrador II
Período: 3º semestre
Carga horária: 18 horas aulas – 1 Crédito
Descrição: Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre.
Bibliografia Básica: Bibliografias específicas das disciplinas oferecidas no semestre ou da disciplina escolhida para relacionar o trabalho.
Bibliografia Complementar: Bibliografias específicas das disciplinas oferecidas no semestre ou da disciplina escolhida para relacionar o trabalho.
Nome do Professor: Fabiane Maciel Fabris

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Bioquímica Fisiológica
Período: 3º semestre
Carga horária: 72 horas aulas – 4 Créditos
Descrição: Ementa: Estudo do metabolismo e das interrelações metabólicas, vislumbrando o entendimento dos mecanismos de obtenção, processamento e utilização dos diferentes nutrientes.
Bibliografia Básica:

BERG, Jeremy Mark; TYMOCZKO, John L; STRYER, Lubert. Bioquímica . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2004/2008.
GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de Fisiologia Médica . Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2002.
LEHNINGER, Albert Lester; NELSON, David, L.; COX, Michael M.; SIMÕES, Arnaldo Antonio; LODI, Wilson Roberto Navega. Princípios de bioquímica . 3.ed São Paulo: Sarvier, 2002.
Bibliografia Complementar:
DEVLIN, Thomas M.; MICHELACCI?, Yara M. Manual de bioquímica: com correlações clínicas . São Paulo: Edgard Blücher, 2003.
GANONG, W.F. Fisiologia Médica. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 17a ed, 1998.
GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de Fisiologia Médica . Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2002.
MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica . 2.ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.
MURRAY, Robert K. Harper: bioquímica . 9.ed São Paulo: Atheneu, 2002.
Nome do Professor: Thais Fernandes Luciano

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Cálculo Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades
Período: 3º semestre
Carga horária: 72 horas aulas – 4 Créditos (3 créditos teóricos e 1 prático)
Descrição: Ementa: Estudo gasto energético. Estudos das necessidades e requerimentos nutricionais. Guias Alimentares. Cálculo de dietas e elaboração de cardápios para indivíduos e coletividades.
Bibliografia Básica:
PHILIPPI, Sônia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de (Org.) (). Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável . 1. ed Barueri, SP: Manole, 2015. 540 p. (Guias de nutrição e alimentação.) ISBN 9788520430620 (broch.)
VITOLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . 2. ed. rev. e ampl Rio de Janeiro: Rubio, 2008/2015. 555 p. ISBN 9788564956896 (enc.)
VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Avaliação nutricional de coletividades . 4. ed. rev. ampl Florianópolis: UFSC, 2007. 186 p. ISBN 9788532803757
Bibliografia Complementar:
FISBERG, Regina Mara. Inquéritos alimentares : métodos e bases científicos. Barueri, SP: Manole, 2005. 334 p. ISBN 8520416381.
ACCIOLY, Elizabeth. Nutrição em obstetrícia e pediatria . 3. reimp. rev. e atual Rio de Janeiro: Cultura Médica, c2005. 540 p. ISBN 8570063652.
ANGELIS, Rebeca C. de; TIRAPEGUI, Julio. Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais . São Paulo: Atheneu, 2007. Não paginado ISBN 9788573799118 (enc.)
DUARTE, Antonio Cláudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais . São Paulo: Atheneu: 2007. 607 p. ISBN 9788573799071 (enc.)
VITOLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação à adolescência . Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2003. 322 p. ISBN 8587148737.
Nome do Professor: Tamy Colonetti

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Epidemiologia
Período: 3º semestre
Carga horária: 54 horas aulas – 3 Créditos

Descrição: Ementa: Introdução à epidemiologia, indicadores de saúde e doença, medidas de morbi-mortalidade, tipos de estudos epidemiológicos, avaliação de programas. Leitura e interpretação de estudos epidemiológicos
Bibliografia Básica: PEREIRA, M. G. Epidemiologia. teoria e prática . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 20 ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. Epidemiologia & saúde . 6.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. MEDRONHO, Roberto A. Epidemiologia . São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p. ISBN 9788573799996
Bibliografia Complementar: FLETCHER, Robert H.; FLETCHER, Robert H.; FLETCHER, Suzanne W.; WAGNER, Edward H. Epidemiologia clínica: elementos essenciais . 3.ed Porto Alegre: Artes Médicas, 1996. HULLEY, Stephen B. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica . 2. ed Porto Alegre: Artmed, 2003. KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci. Epidemiologia Nutricional . Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ; São Paulo: Atheneu, 2007. HAYNES, R. Brian. Epidemiologia clínica: como realizar pesquisa clínica na prática . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 544p. ISBN 9788536313344 (broch.) LESSA, Inês. O adulto brasileiro e as doenças da modernidade: epidemiologia das doenças crônicas não-transmissíveis . São Paulo: Hucitec, 1998. 284 p. (Saúde em debate ; 114) ISBN 8527104520.
Nome do Professor: Antônio Augusto Schafer

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Avaliação Nutricional
Período: 3º semestre
Carga horária: 72 horas aulas – 4 Créditos (3 créditos teóricos e 1 prático)
Descrição: Ementa: Estudo de métodos diretos e indiretos da avaliação nutricional em indivíduos e grupos populacionais. Bases de avaliação clínica, laboratorial, antropométrica e subjetiva na predição da composição corpórea e estado nutricional. Predição de Risco Nutricional. Prática da avaliação nutricional.
Bibliografia Básica: FISBERG, M. R et al. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas . São Paulo: Manole, 2005. MARTINS, Cristina. Avaliação do estado nutricional e diagnóstico . Curitiba: Nutroclínica, 2008. ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.P. Avaliação Nutricional: Novas Perspectivas . Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2015.
Bibliografia Complementar: COSTA, Maria José de Carvalho. Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista . São Paulo: Atheneu, 2008. DUARTE, Antonio Cláudio Goulart Duarte. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e nutricionais . São Paulo: Atheneu, 2007. MUSSOI, T. D. Avaliação Nutricional na Prática Clínica - da Gestaçao ao Envelhecimento . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2014. NACIF, Márcia; VIEBIG, Renata Furlan. Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática . São Paulo: Ed. Metha, 2008. PAGANA, K.L.; PAGANA, T.J. Manual de testes diagnósticos e laboratoriais . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
Nome do Professor: Bruno Luiz da Silva Pieri

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Metodologia Científica e da Pesquisa
Período: 3º semestre
Carga horária: 72 horas aulas – 4 Créditos
Descrição Ementa: A Universidade no Contexto Social – Organização na Vida Universitária – Conhecimento e Ciência - A Pesquisa Científica – Estrutura e Apresentação de Trabalhos Acadêmicos de acordo com as Normas da ABNT.
Bibliografia Básica: APPOLINÁRIO, Fábio. Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa. 2. ed. rev. e atual São Paulo: Cengage Learning, 2006/2012. 226 p. HERNÁNDEZ SAMPIERI, Roberto; FERNÁNDEZ COLLADO, Carlos; BAPTISTA LUCIO, Pilar. Metodologia de pesquisa. 5. ed Porto Alegre: Penso, 2006/2013. 624 p. MARTINS, Gilberto de Andrade; THEÓPHILO, Carlos Renato. Metodologia da investigação científica para ciências sociais aplicadas. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 247 p. 001.42 M386m 2009
Bibliografia Complementar: CARVALHO, Alex Moreira. Aprendendo metodologia científica: uma orientação para os alunos de graduação. São Paulo: O Nome da Rosa, 2000. MAGALHÃES, Gildo. Introdução à metodologia da pesquisa: caminhos da ciência e tecnologia. 1. ed São Paulo: Ática, 2005. 263 p. ISBN 8508097778 MÁTTAR NETO, João Augusto. Metodologia científica na era da informática. São Paulo: Saraiva, 2002. 261 p. ISBN 8502036297 YIN VENTURA, Magda. Como elaborar projeto, monografia e artigo científico. 5. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2007. 132p. ISBN 9788599960479 ROBERT, K. . Estudo de caso: planejamento e métodos. 3. ed Porto Alegre: Bookman, 2005. 212 p. ISBN 8536304626 (broch.)
Nome do Professor:

Dados por Disciplina
Nome da disciplina Bioestatística
Período: 3º semestre
Carga horária: 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: Bases da estatística aplicadas na análise de dados biológicos e epidemiológicos.
Bibliografia Básica: ARANGO, H. G. Bioestatística: Teoria Computacional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2001/2005. BARBETTA, P. A. Estatística aplicada às ciências sociais. Florianópolis: Ed. UFSC. 2002/2007. CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed. 2003/2004.
Bibliografia Complementar: DORIA FILHO, U. Introdução à bioestatística para simples mortais. São Paulo: Negócio. LAURENTI, R. Estatísticas de saúde. São Paulo: EPU MOTTA, V. T.; WAGNER, M. B. Bioestatística. Caxias do Sul, RS: EDUCS RIUS DÍAZ, F.; BARÓN LÓPEZ, F. J. Bioestatística. São Paulo: Cengage Learning RODRIGUES P. C. Bioestatística. Rio de Janeiro: Eduff
Nome do Professor: Fernanda de Oliveira Meller

DISCIPLINAS DA QUARTA FASE

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Seminário Integrador III -
Período: 4º semestre
Carga horária: 18 horas aulas – 1 Crédito
Descrição Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre.
Bibliografia Básica: Bibliografias específicas das disciplinas oferecidas no semestre ou da disciplina escolhida para relacionar o trabalho.
Bibliografia Complementar: Bibliografias específicas das disciplinas oferecidas no semestre ou da disciplina escolhida para relacionar o trabalho.
Nome do Professor: Fabiane Maciel Fabris

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Nutrição nos Ciclos da Vida I
Período: 4º semestre
Carga horária: 54 horas aulas – 3 Créditos (2 créditos teóricos e 1 prático)
Descrição Ementa: Estudos das necessidades e recomendações nutricionais da gestante, da nutriz e do lactente. Aleitamento materno e artificial. Alimentação complementar.
Bibliografia Básica: VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628 p EUCLYDES, Marilene Pinheiro. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação saudável. 3. ed Viçosa: [s.n.], 2000/2005. 551 p KLIEGMAN, Robert (Et al.). Nelson tratado de pediatria. 19. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 2 v.
Bibliografia Complementar: ANGELIS, Rebeca C. de; TIRAPEGUI, Julio. Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais. São Paulo: Atheneu, 2007. KRAUSE, Marie V; MAHAN, L. Kathleen. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2010. REGO, José Dias. Aleitamento materno. 2. ed São Paulo Atheneu 2006 660 p. SPALLICCI, Maria Delizete Bentivegna; COSTA, Maria Teresa Zulini da; MELLEIRO, Marta Maria. Gravidez & nascimento. São Paulo: EDUSP, 2002. ACCIOLY, Elizabeth. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 3. reimp. rev. e atual Rio de Janeiro: Cultura Médica, c2005. 540 p.
Nome do Professor: Jayne Fernanda da Silveira

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Nutrição: Arte e Ciência I
Período: 4º semestre
Carga horária: 72 horas aulas – 4 Créditos (1 crédito teórico e 3 práticos)

Descrição Ementa: Estudo teórico-prático das técnicas de seleção, preparo e digestibilidade dos alimentos. Análise das modificações decorrentes. Elaboração de cardápios. Introdução à gastronomia.
Bibliografia Básica: ORNELLAS, Lieselette H. Técnica dietética : seleção e preparo de alimentos. 8. ed., rev. e ampl São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p. ISBN 8574540927 PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética . 2. ed. rev. e atual Barueri, SP: Manole, 2006. 402 p. ISBN 8520425178 /2014. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio : guia prático para a elaboração. 2. ed São Paulo: Roca, 2008. 279 p. ISBN 9788572417600 (enc.)
Bibliografia Complementar: PELT, Jean-Marie. Especiarias & ervas aromáticas : história, botânica e culinária. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003. 223 p. ISBN 8571107564 (broch.) SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 345 p. ISBN 9788574582566 (broch.) TUCUNDUVA, Sônia. Tabela de composição de alimentos : suporte para decisão nutricional. 2.ed São Paulo: Coronário, 2002. 106, [17] p. ISBN 8590428613/2016. VASCONCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. Menu : como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002. 70 p. ISBN 8572413715 VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade : uma abordagem gerencial : manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. 2. ed Brasília, DF: Do autor, 2003. 206 p. ISBN 8590299619.
Nome do Professor: Alessandra Ghisi Frassetto

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Nutrição e Saúde Coletiva
Período: 4º semestre
Carga horária - 54 horas aulas – 3 Créditos
Descrição Ementa: Processo saúde-doença. Magnitude dos problemas nutricionais a nível mundial e no Brasil. Epidemiologia aplicada aos problemas nutricionais. O Sistema Único de Saúde e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável. Ações de Nutrição em Saúde Coletiva.
Bibliografia Básica: PAIM, Jairnilson Silva; ALMEIDA FILHO, Naomar de. A crise da saúde pública e a utopia da saúde coletiva . Salvador: Casa da Qualidade, 2000. 125 p. SANTOS, Irani Gomes dos. Nutrição : da assistência à promoção da saúde. São Paulo: RCN Editora, 2007. 378 p. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Avaliação nutricional de coletividades . 4. ed. rev. ampl Florianópolis: UFSC, 2007.
Bibliografia Complementar: CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa. Tratado de saúde coletiva . São Paulo: Hucitec, 2007. 868 p. ISBN 852710704X (broch.) COSTA, Elisa Maria Amorim; CARBONE, Maria Herminda. Saúde de família : uma abordagem interdisciplinar. Rio de Janeiro: Rubio, 2004. FINKELMAN, Jacobo. Caminhos da saúde pública no Brasil . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002. 364 p. ISBN 8575410172 LESSA, Inês. O adulto brasileiro e as doenças da modernidade : epidemiologia das doenças crônicas não-transmissíveis. São Paulo: Hucitec, 1998. 284 p. ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. Epidemiologia & saúde . 5.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999. 570 p.

Nome do Professor: Rita Suselaine Vieira Ribeiro

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos
Período: 4º semestre
Carga horária - 72 horas aulas – 4 Créditos
Descrição Ementa: Estudo da higiene e microbiologia dos alimentos. Estudo dos contaminantes alimentares. Controle de qualidade na produção e comercialização de alimentos, com ênfase na qualidade higiênico-sanitária. Gestão em segurança alimentar. Legislação sanitária de alimentos.
Bibliografia Básica: JAY, James M. Microbiologia dos alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005. SILVA, JR. Eneo Alves. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . São Paulo: Varela, 2005. SANTOS JUNIOR, Clever Jucene. Manual de segurança alimentar : boas práticas para os serviços de alimentação / 2008 dos. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
Bibliografia Complementar: BEZERRA, Aída Couto Dinucci FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE MATO GROSSO. Alimentos de rua no Brasil e saúde pública . São Paulo: Annablume; Cuiabá: EdUFMT, 2008. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 2.ed., rev. e ampl São Paulo: Varela, 2003 / 2008. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades MANZALLI, Priscila Ventura. Manual para serviços de alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde . São Paulo: Metha, 2006. RIEDEL, Guenther. Controle sanitário dos alimentos . 3. ed São Paulo: Atheneu, 2005. . São Paulo: ABERC, 2003.
Nome do Professor: Marco Antonio da Silva

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Imunologia
Período: 4º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: Estudo de antígenos, anticorpos, resposta imune celular e humoral. Hipersensibilidades. Soros e vacinas. Imunossupressão. Doenças atuais. Processos inflamatórios. Papel imunológico do tecido linfóide associado ao trato gastrointestinal.
Bibliografia Básica: LEVINSON, Warren; JAWETZ, Ernest. Microbiologia médica e imunologia . 7.ed Porto Alegre: Artmed, 1998-2001/2005. 632 p. PARSLOW, Tristram G. Imunologia médica . 10.ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2004.684p. ROITT, Ivan; BROSTOFF, Jonathan; MALE, David. Imunologia . 6.ed. São Paulo: Manole, 1999/2003. 481p.
Bibliografia Complementar: ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. Imunologia celular e molecular . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 564 p. CALICH, Vera; VAZ, Celidéia. Imunologia . 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2009. 323 p. CHAPEL, Helen. Imunologia para o clínico . 4. ed Rio de Janeiro: Revinter, c2003. 349p.

DOAN, Thao T.; MELVOLD, Roger; WALTEBAUGH, Carl. Imunologia médica : essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 226 p. HELBERT, Matthew. Imunologia . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 186 p.
Nome do Professor: Eduarda Schultze

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Período: 4º semestre
Carga horária - 54 horas aulas – 3 Créditos (2 créditos teóricos e 1 prático)
Descrição Ementa: Estudo dos métodos de conservação e industrialização dos alimentos. Aditivos alimentares. Modificações físicas, químicas e biológicas nos alimentos.
Bibliografia Básica: COULTATE, T. P. Alimentos : química de sus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p. EVANGELISTA, José, Tecnologia de alimentos . 2. ed São Paulo: Atheneu, c2005. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2. ed. rev. São Paulo: Edgard Blücher, 2004/2007.
Bibliografia Complementar: DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Fennema química de los alimentos . 3. ed. Zaragoza (ESP): Acribia, 2008. 1154 p. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Nobel, 2009. OETTERER, Marília; REGITANO-DARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006. xx, 612 p. OLIVO, Rubison (Ed.). O mundo do frango : cadeia produtiva da carne de frango. Criciúma, SC: Ed. do Autor, 2006. 680 p. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005.
Nome do Professor: Miquele Lazzarin Padula

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Psicologia Aplicada à Nutrição
Período: 4º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: Estudo do comportamento humano, especialmente em relação ao alimento e à saúde. Relações interpessoais com equipes de trabalho e relação paciente/profissional.
Bibliografia Básica: BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. Psicologias : Uma introdução ao estudo de psicologia. São Paulo: Ed. Saraiva: 1999. DALGALARRONDO, Paulo. Psicopatologia e semiologia dos transtornos mentais . Porto Alegre: Artmed, 2000. PAPALIA, D.; Olds, S.W.; Feldman, R. D. Desenvolvimento Humano . 8 ed. Porto alegre : Artmed, 2006/2009.
Bibliografia Complementar: BECK, J. S. Terapia Cognitiva : teoria e prática. Tradução Sandra Costa. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997

BEE, H. BOYD, D. A criança em desenvolvimento . 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.
BUCARETCHI, Henriette Abramides (Org.) Anorexia e bulimia nervosa: uma visão multidisciplinar . São Paulo, Casa do Psicólogo, 2003.
BUSSE, Salvador de Rosis(Org) Anorexia, bulimia e obesidade . Barueri, SP, Manole, 2004.
CLAUDINO, Angélica de Medeiros; ZANELLA, Maria Teresa. Guia de transtornos alimentares e obesidade . Barueri, SP: Manole, 2005.
Nome do Professor: Amanda Castro

DISCIPLINAS DA QUINTA FASE

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Seminário Integrador IV
Período: 5º semestre
Carga horária - 18 horas aulas – 1 Crédito
Descrição Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre.
Bibliografia Básica: Bibliografias específicas das disciplinas oferecidas no semestre ou da disciplina escolhida para relacionar o trabalho.
Bibliografia Complementar: Bibliografias específicas das disciplinas oferecidas no semestre ou da disciplina escolhida para relacionar o trabalho.
Nome do Professor: Fabiane Maciel Fabris

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Sociologia
Período: 5º semestre
Carga horária - 72 horas aulas – 4 Créditos
Descrição Ementa: Contexto Histórico do Surgimento. Conceito, Divisão e Objeto. Concepções Clássicas em Sociologia: Comte, Durkheim, Weber e Marx. Características da organização e das relações sociais. Questões Sociológicas na modernidade e os novos paradigmas.
Bibliografia Básica: COSTA, Cristina. Sociologia: Introdução à Ciência da Sociedade . 4a. ed., São Paulo: Moderna, 2010. (13e) LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Sociologia geral . 7 ed. rev. e amp. São Paulo: Atlas, 1982/1985/1991/1999. 382 p. MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia . São Paulo: Brasiliense, 2004. 98 p.
Bibliografia Complementar: BRYM, Robert J. et al. Sociologia: Sua bússola para um novo mundo . São Paulo: Cengage Learning, 2008. GUARESCHI, Pedrinho. Sociologia Crítica: Alternativas de Mudança . 63a ed., Porto Alegre: EdiPucrs, 2011. MEKSENAS, Paulo. Aprendendo Sociologia: a paixão de conhecer a vida . 9a. ed.rev.aum. São Paulo: Loyola, 2005. (15e) OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. Introdução à sociologia . 24 ed. São Paulo: Ed. Ática, 2001. 256 p. SANTOS, Jose Luiz dos. O que é cultura . 16. ed. São Paulo: Brasiliense, 1996. 89 p.
Nome do Professor: João Alberto Ramos Batanolli

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Fisiopatologia da nutrição I

Período: 5º semestre
Carga horária - 54 horas aulas – 3 Créditos
Descrição Ementa: Estudo teórico nas diversas etapas da vida dos aspectos fisiopatológicos da nutrição em doenças carenciais, patologias do sistema digestório e anexos, doenças cardiovasculares. Transtornos Alimentares.
Bibliografia Básica: GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de Fisiologia Médica. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2002. ROBBINS & COTRAN. Fundamentos de Patologia , 8.ed, Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Clínica , São Paulo; Guanabara-Koogan, 2007.
Bibliografia Complementar: FARRET, J.F. Nutrição e doenças cardiovasculares: prevenção primária e secundária . São Paulo: Atheneu, 2005. GAYOTTO, L.C.C. Doenças do fígado e vias biliares . São Paulo: Atheneu, 2001. 2.v HARRISON, T. R.; BRAUNWALD, E. Medicina Interna . 17 ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2009. 2v. MARTINS, C.; MOREIRA, S.M.; PIEROSAN, S.R. Interação Droga-Nutriente . 2.ed. Curitiba: Nutroclínica, 2003. ZATERKA, Schlioma; EISIG, Jaime Natan (Ed.). Tratado de gastroenterologia: da graduação à pós-graduação . São Paulo : Atheneu, 2011.
Nome do Professor: Tamy Colonetti

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Terapia nutricional I
Período: 5º semestre
Carga horária - 54 horas aulas – 3 Créditos - (2 créditos teóricos e 1 prático)
Descrição Ementa: Estudo teórico-prático nas diversas etapas da vida dos fundamentos dietoterápicos e da avaliação e diagnóstico do estado nutricional, interação droga x nutriente em doenças carenciais, patologias do sistema digestório e anexos, cardiovasculares. Transtornos Alimentares.
Bibliografia Básica: CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed Barueri: Manole, 2005/2014.474 p. FARRET, J.F. Nutrição e doenças cardiovasculares: prevenção primária e secundária . São Paulo: Atheneu, 2005. SAMPAIO, H.A.C.S.; SABRY, M.O.D. Nutrição em Doenças Crônicas . São Paulo : Atheneu, 2007.
Bibliografia Complementar: JESUS, Rosângela Passos de; OLIVEIRA, Lucivalda Pereira Magalhães de; LYRA, Luiz Guilherme Costa (Ed.) (). Nutrição e hepatologia: abordagem terapêutica clínica e cirúrgica . Rio de Janeiro: Rubio, 2014. MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JR., José Simon. Nutrição e Metabolismo: Caminhos da Nutrição e Terapia Nutricional . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento . 5. ed Barueri, SP: Manole, 2007. 847 p.. TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519 p. WIDTH, Mary; REINHARD, Tonia. MDS: Manual de sobrevivência para nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009
Nome do Professor: Tamy Colonetti

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Gestão em Alimentação Coletiva I

Período: 5º semestre
Carga horária - 72 horas aulas – 4 Créditos
Descrição Ementa: Estudo teórico-prático sobre o Setor de Alimentação Coletiva, os subsídios governamentais e o trabalho do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição. Implantação de processos de promoção de saúde em Unidades de Alimentação e Nutrição, através da compreensão da organização produtiva, do dimensionamento de áreas, equipamentos, de recursos físicos.
Bibliografia Básica: ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. 1º ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014 TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004 PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. 12º ed. São Paulo: Manole, 2015.
Bibliografia Complementar: Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8. ed Paraíso: ABERC, 2003. 288 p. COLARES, Luciléia Granhen T. et al. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição. 1º ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014 BALCHIUNAS, Denise. Gestão de uan: um resgate do binômio alimentação e nutrição. 1º ed. São Paulo: Roca, 2014. ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; ZANARDI, Ana Maria Pinto. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003/2007. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001/2008.
Nome do Professor: Alessandra Ghisi Frassetto

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Nutrição: Arte e Ciência II
Período: 5º semestre
Carga horária - 72 horas aulas – 4 Créditos (1 crédito teórico e 3 práticos)
Descrição Ementa: Estudo teórico-prático das técnicas de seleção, preparo e digestibilidade dos alimentos. Análise das modificações decorrentes. Elaboração de cardápios nos diferentes ciclos da vida e em diversas patologias.
Bibliografia Básica: COZZOLINO, Sílvia M. Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. 2. ed., atual. e ampl Barueri, SP: Manole, 2007. xxvii, 992 p. ISBN 8520425453 (broch.)/2016 PHILIPPI, Sônia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de (Org.) Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. 1. ed Barueri, SP: Manole, 2015. 540 p. (Guias de nutrição e alimentação.) ISBN 9788520430620 (broch.) PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2.ed São Paulo: Coronário, 2002. 106, [17] p. ISBN 8590428613.
Bibliografia Complementar: CARUSO, Lúcia; SIMONY, Rosana Farah; SILVA, Ana Lúcia Neves Duarte da. . Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2005. 148 p. ISBN 8573795379 CUPPARI, Lilian. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed Barueri, SP: Manole, 2005. xvi, 474 p. ISBN 852042340X (broch.)/2014 MARTINS, Cristina. Manual de dietas hospitalares. Curitiba, PR: NutroClínica, c2001. 278 p. PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 2. ed. rev. e atual Barueri, SP: Manole, 2006. 402 p. ISBN 8520425178 /2014.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração . 2. ed São Paulo: Roca, 2008. 279 p. ISBN 9788572417600 (enc.)
Nome do Professor: Maria Cristina Gonçalves de Souza

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Nutrição nos Ciclos da Vida II
Período: 5º semestre
Carga horária - 54 horas aulas – 3 Créditos (2 créditos teóricos e 1 prático)
Descrição Ementa: Estudos das necessidades e recomendações nutricionais do pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso.
Bibliografia Básica: BOM, Avany Maria Xavier. Atendimento nutricional a crianças e adolescentes . Roca, 2014. NÓBREGA, Fernando José. Distúrbios da Nutrição - Na Infância e na Adolescência . Editora: Revinter, 2007. VÍTOLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . Rio de Janeiro: Rubio, 2008/2015.
Bibliografia Complementar: BUSNELLO, Fernanda Michielin. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento . São Paulo: Atheneu, 2007. CUPPARI, Lilian. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 3. ed. Barueri: Manole, 2014. FRANK, Andréa Abdala.; SOARES, Eliane de Abreu. Nutrição no envelhecer . São Paulo: Atheneu, 2004. LOPEZ, Fábio Ancona.; CAMPOS JÚNIOR, Dioclécio. Tratado de pediatria . 2. ed. São Paulo: Manole, 2010. MAGNONI, Daniel; CUKIER, Celso; OLIVEIRA, Patrícia Amante de. Nutrição na terceira idade . São Paulo: Sarvier, 2005/2014.
Nome do Professor: Thais Fernandes Luciano

DISCIPLINAS DA SEXTA FASE

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Projeto Conclusão de Curso
Período: 6º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: Orientação e acompanhamento no desenvolvimento do projeto de conclusão de curso.
Bibliografia Básica: APPOLINÁRIO, Fábio. Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa . 2. ed. rev. e atual São Paulo: Cengage Learning, 2006/2012. 226 p. NC: 001.42 A652m 2012 CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (Org.). Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas . 24. ed. Campinas: Papirus, 2011. 224 p. NC: 001.42 C758 2011 GIL, Antonio Carlos. Como Elaborar Projeto de Pesquisa . Editora Atlas, São Paulo, 1996/2002/2007.
Bibliografia Complementar: ANDRADE, Maria M. Introdução a metodologia do trabalho científico . Ed Atlas, 2005. MACIEIRA, Sílvia; VENTURA, Magda. Como elaborar projeto, monografia e artigo científico . 5. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2007. JOHANN, Jorge Renato (Coord.) Introdução ao Método Científico . 2. ed. Canoas: Ed. Da ULBRA, 2002. LACKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de Metodologia Científica . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

BRENNER, Eliana de Moraes; JESUS, Dalena Maria Nascimento de. Manual de planejamento e apresentação de trabalhos acadêmicos: projeto de pesquisa, monografia e artigo . São Paulo: Atlas, 2. ed. 2008. vi, 66 p. . NC :001.42 B838m
Nome do Professor: Paula Rosane Vieira Guimarães

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Nutrição e Exercício Físico
Período: 6º semestre
Carga horária - 54 horas aulas – 3 Créditos
Descrição Ementa: Aspectos bioquímicos e fisiológicos do exercício físico. Utilização de nutrientes no exercício físico. Avaliação da demanda energética e de nutrientes no exercício. Avaliação da composição corporal. Alimentação nas diversas fases do treinamento e competição. Hidratação. Recursos ergogênicos e suplementação esportiva. Cálculo de dietas para praticantes de atividade física e atletas. Controle do peso corporal e emagrecimento.
Bibliografia Básica: WOLINSKY, Ira; HICKSON, James F. Nutrição no exercício e no esporte . 2.ed. atual São Paulo: Roca, 2002 MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996/2003/2008 PEREIRA, Benedito; SOUZA JUNIOR, Tácito Pessoa de. Metabolismo celular e exercício físico: aspectos bioquímicos e nutricionais . São Paulo: Phorte, 2004.
Bibliografia Complementar: DELGADO FERNÁNDEZ, M.; GUTIÉRREZ SAÍNZ, A.; CASTILLO GARZÓN, M. J. Treinamento físico-desportivo e alimentação: da infância à idade adulta . 2. ed Porto Alegre: Artmed, 2002. MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Nutrição: para o esporte e exercício . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. TIRAPEGUI, Júlio. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física . São Paulo: Atheneu, 2005. HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal; CARVALHO, Juliana Ribeiro de. Nutrição esportiva: uma visão prática . Barueri, SP: Manole, 2002. MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fundamentos de fisiologia do exercício . 2.ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
Nome do Professor: Bruno Luiz da Silva Pieri

Dados por Disciplina
Nome da disciplina : Bioética
Período: 6º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: Estudo dos aspectos éticos relacionados à investigação científica. Exercício profissional e ética. Direitos e deveres do profissional. Legislação que regulamenta a profissão. Código de ética. Entidades de classe.
Bibliografia Básica: ENGELHARDT, H. Tristram. Fundamentos da bioética . 2.ed São Paulo: Loyola, 2004. MANUAL de bioética . 3. ed., rev. e ampl. São Paulo: Loyola, 2002/2009-2014. AMOS, Dalton Luiz de Paula (Org.). Bioética: pessoa e vida . Caetano do Sul: Difusão Editora, 2009.
Bibliografia Complementar: HELLMANN, Fernando (Et al.) (Org.). Bioética e saúde coletiva: perspectivas e desafios contemporâneos . 1. ed Florianópolis: DIOESC, 2012.

FORTES, Paulo Antonio de Carvalho; ZOBOLI, Elma Lourdes Campos Pavone. Bioética e saúde pública . 2. ed São Paulo: Centro Universitário São Camilo, 2004.
LOCH, Jussara de Azambuja; GAUER, Gabriel J. Chittó; CASADO GONZÁLEZ, María. . Bioética, interdisciplinaridade e prática clínica . Porto Alegre: EDIPUCRS, 2008.
CLOTET, Joaquim. Bioética . Porto Alegre: EDIPUCRS, 2001.
REGO, Sergio; PALÁCIOS, Marisa; SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo. Bioética para profissionais da saúde . Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2009.
Nome do Professor: Paula Rosane Vieira Guimarães

Dados por Disciplina
Nome da disciplina Fisiopatologia Nutricional II
Período: 6º semestre
Carga horária - 54 horas aulas – 3 Créditos
Descrição Ementa: Estudo dos aspectos éticos relacionados à investigação científica. Exercício profissional e ética. Direitos e deveres do profissional. Legislação que regulamenta a profissão. Código de ética. Entidades de classe..
Bibliografia Básica: CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade (Org.) (). Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica . Rio de Janeiro: Rubio, 2012 CECIL, R. L.; GOLDMAN, L.; AUSTELLO, D. A. Cecil: tratado de medicina interna . 22 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. LAMEU, Edson. Clínica nutricional . Rio de Janeiro: Revinter, 2005. 1071 p.
Bibliografia Complementar: GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de Fisiologia Médica. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2002. HARRISON, T. R.; BRAUNWALD, E. Medicina Interna . 17 ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2009. 2v. MARTINS, C.; MOREIRA, S.M.; PIEROSAN, S.R. Interação Droga-Nutriente . 2.ed. Curitiba: Nutroclinica, 2003. RIELLA, Miguel Carlos. Princípios de nefrologia e distúrbios hidroeletrólíticos . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. ROBBINS & COTRAN. Bases Patológicas das Doenças . 8.ed, Rio de janeiro: Elsevier, 2010.
Nome do Professor: Bruno Luiz da Silva Pieri

Dados por Disciplina
Nome da disciplina Terapia Nutricional II
Período: 6º semestre
Carga horária - 54 horas aulas – 3 Créditos (2 créditos teóricos e 1 prático)
Descrição Ementa: Estudo teórico-prático nas diversas etapas da vida dos fundamentos dietoterápicos e da avaliação e diagnóstico do estado nutricional, interação droga x nutriente nas patologias: do sistema endócrino, obesidade, síndromes metabólicas, nefropatias, câncer. Imunodepressão e paciente crítico. Bases da terapia nutricional parenteral e enteral
Bibliografia Básica: CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed Barueri: Manole, 2005/2014. 474 p. MOREIRA, Emília Addison Moreira; CHIARELLO, Paula. Nutrição e Metabolismo: Atenção Nutricional Abordagem dietoterápica em adultos . São Paulo; Guanabara-Koogan, 2008. RIELLA, M. C.; MARTINS, C. Nutrição e o Rim . 2.ed. Rio de janeiro: Guanabara Koogan, 2001/2013.
Bibliografia Complementar:

GIBNEY, Michael J. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 440 p
KNOBEL, Elias. Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2005. 294 p.
SAMPAIO, H.A.C.S.; SABRY, M.O.D. Nutrição em Doenças Crônicas . São Paulo : Atheneu, 2007.
VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Clínica , São Paulo; Guanabara-Koogan, 2007.
WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica , 3. ed, São Paulo: Editora Atheneu, 2004.
Nome do Professor: Bruno Luiz da Silva Pieri

Dados por Disciplina
Nome da disciplina Gestão em Alimentação Coletiva II
Período: 6º semestre
Carga horária - 72 horas aulas – 4 Créditos
Descrição Ementa: Implantação de processos de promoção de saúde e recuperação de doenças de clientes e funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição, através do estudo teórico-prático de seu gerenciamento, focalizando: ergonomia, gestão de pessoas, da qualidade e ambiental.
Bibliografia Básica: VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal; JAPUR, Camila Cremonezi. Gestão de qualidade na produção de refeições . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015 ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática . 1º ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014 TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2004
Bibliografia Complementar: VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial : manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas . 2. ed Brasília, DF: Do autor, 2003. KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David, Enciclopédia de serviços de alimentação . São Paulo: Varela, 1999. COLARES, Luciléia Granhen T. et al. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição . 1º ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014 BALCHIUNAS, Denise. Gestão de uan: um resgate do binômio alimentação e nutrição . 1º ed. São Paulo: Roca, 2014. ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; ZANARDI, Ana Maria Pinto. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer . São Paulo: Metha, 2003/2007.
Nome do Professor: Alessandra Ghisi Frassetto

Dados por Disciplina
Nome da disciplina Nutrição e Envelhecimento
Período: 6º semestre
Carga horária - 72 horas aulas – 4 Créditos
Descrição Ementa: Estudo dos aspectos psicológicos, biológicos, sociais e nutricionais que interferem no processo de envelhecimento. Abordagem preventiva e clínica em geriatria. Fisiologia do envelhecimento, Fisiopatologia nas doenças crônico-degenerativas e conduta dietoterápica indicada.
Bibliografia Básica: BUSNELLO, Fernanda Michielin. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento . São Paulo: Atheneu, 2007. FRANK, Andréa Abdala; SOARES, Eliane De Abreu. Nutrição no Envelhecer . São Paulo: Atheneu, 2002/2012. MAGNONI, Daniel; CUKIER, Celso; OLIVEIRA, Patrícia Amante de. Nutrição na Terceira Idade . São Paulo: Sarvier, 2005/2010.

Bibliografia Complementar:
CARVALHO FILHO, Eurico Thomaz; PAPALÉO NETTO, Matheus. Geriatría: fundamentos, clínica e terapêutica . São Paulo: Atheneu, 2000.
FREITAS, Elizabete Viana de. Tratado de geriatria e gerontologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002/2006.
MARTINS Cristina; MOREIRA Silvania de Moura; PIEROSAN Simone Regina. Interações Droga-Nutriente . Nutroclínica, 2003.
RAMOS, Luiz Roberto; TONIOLO NETO, João. Guia de Geriatria e Gerontologia . Manole, 2005.
VÍTOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
Nome do Professor: Lara Canever

Dados por Disciplina
Nome da disciplina Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição
Período: 6º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: histórico da administração em Saúde Pública. Experiência de previdência social e assistência à saúde no Brasil e comparada. Planejamento, implantação e administração de programas de saúde, alimentação e nutrição e sistemas de informação em saúde e nutrição.
Bibliografia Básica:
PAIM, Jairnilson Silva; ALMEIDA FILHO, Naomar de. A crise da saúde pública e a utopia da saúde coletiva . Salvador: Casa da Qualidade, 2000. 125 p.
SANTOS, Irani Gomes dos. Nutrição: da assistência à promoção da saúde . São Paulo: RCN Editora, 2007. 378 p.
VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Avaliação nutricional de coletividades . 4. ed. rev. ampl Florianópolis: UFSC, 2007. 186 p.
Bibliografia Complementar:
CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa. Tratado de saúde coletiva . São Paulo: Hucitec, 2007. 868 p. ISBN 852710704X (broch.)
COSTA, Elisa Maria Amorim; CARBONE, Maria Herminda. Saúde de família: uma abordagem interdisciplinar . Rio de Janeiro: Rubio, 2004.
FINKELMAN, Jacobo. Caminhos da saúde pública no Brasil . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002. 364 p. ISBN 8575410172
LESSA, Inês. O adulto brasileiro e as doenças da modernidade: epidemiologia das doenças crônicas não-transmissíveis . São Paulo: Hucitec, 1998. 284 p.
ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. Epidemiologia & saúde . 5.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999. 570 p.
Nome do Professor: Rita Suselaine Vieira Ribeiro

DISCIPLINAS DA SÉTIMA FASE	
Dados por Disciplina	
Nome da disciplina Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva	
Período: 7º semestre	
Carga horária - 270 horas aulas – 15 Créditos (15 créditos práticos)	
Descrição Ementa: Prática supervisionada em atenção primária à saúde.	
Bibliografia Básica: FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa . 16.ed Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000. 165 p PAIM, Jairnilson Silva; ALMEIDA FILHO, Naomar de. A crise da saúde pública e a utopia da saúde coletiva . Salvador: Casa da Qualidade, 2000. 125 p. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Avaliação nutricional de coletividades . 4. ed. rev. ampl Florianópolis: UFSC, 2007. 186 p.	
Bibliografia Complementar: VALENTE, F.L.S. (Org). Direito Humano à Alimentação: desafios e conquista . São Paulo: Cortez, 2002. 272 p. ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE MEDICINA. SUS: o que você precisa saber sobre o Sistema Único de Saúde . São Paulo: Atheneu, 2008. 254 p. ISBN 9788573795247 LIMA, Nísia Verônica Trindade. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Saúde e democracia: história e perspectivas do SUS . Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2005. 502p. ISBN 857541058X SANTOS, Irani Gomes dos. Nutrição: da assistência à promoção da saúde . São Paulo: RCN Editora, 2007. 378 p. FAGIOLI, Daniela; NASSER, Leila Adnan. Educação nutricional na infância e adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas . São Paulo: RCN Comercial e Editora Ltda, 2006.	
Nome do Professor: Paula Rosane Vieira Guimarães	

Dados por Disciplina	
Nome da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso	
Período: 7º semestre	
Carga horária - 216 horas aulas – 12 Créditos	
Descrição Orientação do Trabalho de Conclusão de Curso	
Bibliografia Básica: Bibliografia Básica: Bibliografia Básica: ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução a metodologia do trabalho científico . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2001/2005/2007. MARTINS, Gilberto de Andrade,; LINTZ, Alexandre. Guia para elaboração de monografias e trabalho de conclusão de curso . São Paulo: Atlas, 2000. APPOLINÁRIO, Fábio. Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa . São Paulo: Thomson, 2006/2012	
Bibliografia Complementar: CARMINATI, Fábila Liliã Luciano. Metodologia científica e da pesquisa . Criciúma, SC: Lider, 2001. CARVALHO, Alex Moreira. Aprendendo metodologia científica: uma orientação para os alunos de graduação . São Paulo: O Nome da Rosa, 2000. D"ACAMPORA, Armando José. Investigação científica: planejamento e redação . Blumenau, SC: Nova Letra, 2006. RIUS DÍAZ, Francisca; BARÓN LÓPEZ, Francisco Javier. Bioestatística . São Paulo: Thomson, 2007. 284p. ISBN 8522105391 (broch.) SALOMON, Dêlcio Vieira. Como fazer uma monografia . São Paulo: Martins Fontes, 2004.	
Nome do Professor: Marco Antônio da Silva	

DISCIPLINAS DA OITAVA FASE

Dados por Disciplina
Nome da disciplina Estágio em Alimentação Coletiva
Período: 8º semestre
Carga horária - 270 horas aulas – 15 Créditos (15 créditos práticos)
Descrição Ementa: Prática supervisionada em administração de serviços de alimentação coletiva.
Bibliografia Básica: ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. 1º ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014 SILVA JUNIOR, Eneo Alves de. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005. VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal; JAPUR, Camila Cremonesi. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015
Bibliografia Complementar: BENEDICTO, Márcia de Lourdes; REGGIOLLI, Márcia Regina. Manual de dietas para o restaurante industrial. São Paulo: Atheneu, 2000. CHIAVENATO, I. Administração de recursos humanos: fundamentos básicos. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8. ed. Paraíso: ABERC, 2003. 288 p. VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial : manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. 2. ed. Brasília, DF: Do autor, 2003. BALCHIUNAS, Denise. Gestão de uan: um resgate do binômio alimentação e nutrição. 1º ed. São Paulo: Roca, 2014
Nome do Professor: Marco Antonio da Silva

Dados por Disciplina
Nome da disciplina Estágio em Nutrição Clínica
Período: 8º semestre
Carga horária - 270 horas aulas – 15 Créditos (15 créditos práticos)
Descrição Ementa: Prática supervisionada em nutrição clínica em nível hospitalar.
Bibliografia Básica: CECIL, R. L.; GOLDMAN, L.; AUSTELLO, D. A. Cecil: tratado de medicina interna. 22 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. CUPPARI, L. Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2005 e 2014. REIS, N.T.; LIMA, L.C. Interpretação de Exames Laboratoriais aplicados à Nutrição clínica, Editora Rubio. 2012.
Bibliografia Complementar: FREITAS, Elizabete Viana de. Tratado de geriatria e gerontologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. GIBNEY, Michael J. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 440 p. ROBBINS & COTRAN, Bases Patológicas das Doenças, 7.ed, Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519 p. VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Clínica. São Paulo: Guanabara-Koogan, 2007.
Nome do Professor: Tamy Colonetti

Disciplinas Optativas

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Nutrição e Fitoterapia
Período: 2º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Fitoterapia e Nutrição: aspectos legais. Etnobotânica, plantas medicinais e fitoterapia. Fitocompostos bioativos. Orientação e prescrição fitoterápica aplicada à nutrição. Toxicologia vegetal. Repertório fitoterápico.
Bibliografia Básica: FARMACOPÉIA brasileira. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 1988-2004. Parte I e II ISBN 8574540862 MARQUES, Natália (Org.). Nutrição clínica funcional: fitoterapia. 26 ed. rev. e atual. São Paulo: VP Ed., 2014. 272 p. (Nutrição clínica funcional) ISBN 9788560880126 (broch.) ROSSATO, Angela Erna (Et al.) (Org.). Fitoterapia racional: aspectos taxonômicos, agroecológicos, etnobotânicos e terapêuticos. Florianópolis: DIOESC, 2012. v. 1. ISBN 9788564210523 (broch)
Bibliografia Complementar: BACHMANN, Kenneth A. Interações medicamentosas: o novo padrão de interações medicamentosas e fitoterápicas. 2. ed Barueri, SP: Manole, 2006. 887 p. ISBN 8520422705 (enc.) CUNHA, Antonio Proença da; SILVA, Alda Pereira da; ROQUE, Odete Rodrigues. Plantas e produtos vegetais em fitoterapia. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2003. 701 p. ISBN 9723110105 ELDIN, Sue; DUNFORD, Andrew. Fitoterapia: na atenção primária à saúde. São Paulo: Manole, 2001. 163 p. ISBN 8520410219 SCHULZ, Volker; HÄNSEL, Rudolf; TYLER, Varro E. Fitoterapia racional: um guia de fitoterapia para as ciências da saúde. São Paulo: Manole, 2002. 386 p. ISBN 8520409903 TESKE, Magrid; TRENTINI, Anny Margaly M. Herbarium: compêndio de fitoterapia. 3.ed Curitiba, PR: Herbarium Laboratório Botânico, 1997. 317 p. ISBN 91944
Nome do Professor: Maria Cristina Gonçalves de Souza

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Libras - interpretação de língua brasileira de sinais
Período: 2º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: Noções básicas da língua de sinais brasileira: o espaço de sinalização, os elementos que constituem os sinais. Noções sobre a estrutura da língua. A língua em uso em contextos triviais de comunicação.
Bibliografia Básica: CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte. Dicionário enciclopédico ilustrado trilingüe da língua de sinais brasileira. 3.ed São Paulo: EDUSP, 2008. QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir. Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004. QUADROS, Ronice Müller de. O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa. Brasília: MEC, 2004.
Bibliografia Complementar:

SKLIAR, Carlos. . A surdez: um olhar sobre as diferenças. 3. ed Porto Alegre: Mediação, 2005.
THOMA, Adriana da Silva; LOPES, Maura Corcini. A invenção da surdez: cultura, alteridade, identidades e diferença no campo da educação. Santa Cruz do Sul, RS: EDUNISC, 2005.
SILVA, Marília da Piedade Marinho. A construção de sentidos na escrita do aluno surdo. São Paulo: Plexus, 2001.
SOUZA, Eloysia Godinho de. Surdez e significado social. São Paulo: Ed. Cortez, 1982.
GOMES, Antônio Cyrillo. Como conviver com a deficiência auditiva. Rio de Janeiro: Duetto, 1984.
Nome do Professor: Simoni das Graças Nogueira Feltrim

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Alimentação Alternativa
Período: 2º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: Estudo do comportamento alimentar de grupos específicos e modismos relacionados à nutrição: vegetarianismo e similares, macrobiótica e similares, alimentação antroposófica, crudivorismo, outros: fundamentos filosóficos e dietéticos - ciência x ideologia. Etnonutrição, dietoterapia e medicinas complementares: medicina ayurvédica, medicina tradicional chinesa. Emergência de novos paradigmas em Nutrição - ênfase em Nutrição Funcional: princípios, bases científicas, aplicação na dietoterapia. Dietética aplicada aos alimentos funcionais.
Bibliografia Básica: PHILIPPI, Sônia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de (Org.). Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. 1. ed Barueri, SP: Manole, 2015. 540 p. (Guias de nutrição e alimentação.) ISBN 9788520430620 (broch.) SAMPAIO, Helena Alves de Carvalho; SABRY, Maria Olganê Dantas. Nutrição em doenças crônicas: prevenção e controle. São Paulo: Atheneu, 2007. 277 p. ISBN 9788573799125 (enc.) PASCHOAL, Valéria; NAVES, Andréia; FONSECA, Ana Beatriz B. L. da. Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica. São Paulo: VP Editora, 2007/2014
Bibliografia Complementar: BERGEROT, Caroline. Cozinha Vegetariana. São Paulo: Cultrix, 2007. CRAVEIRO, Alexandre Cabral; CRAVEIRO, Afranio Aragão. Alimentos funcionais: a nova revolução. Fortaleza: Ed. UFC, c2003. 193p. ISBN 98921033 (broch.) FRANCO, Ivanir João; FONTANA, Vilson Luis. Ervas & plantas. 7a ed Erechim, Rio Grande do Sul: Edelbra, 2005. KOTZE, Lorete Maria da Silva. Sem Glúten. Rio de Janeiro: Revinter, 2001. ORNELLAS, Lieselotte Hoesch. A alimentação através dos tempos. 3ª ed, Florianópolis: UFSC, 2003.
Nome do Professor: Fabiane Maciel Fabris

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Farmacologia e Interação Droga X Nutrientes
Período: 2º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos

Descrição Ementa: Farmacologia básica: aspectos nutricionais; fases das ações das drogas; fatores de risco para interações; efeitos das drogas sobre o estado e necessidades nutricionais; efeito dos alimentos e nutrição na terapia com drogas; incompatibilidade de drogas e nutrição enteral
Bibliografia Básica: BRUNTON, Laurence L.; CHABNER, Bruce A.; KNOLLMANN, Björn C. (Org.) (). As bases farmacológicas da terapêutica de Goodman & Gilman . 12. ed. Porto Alegre: AMGH, 2012. DICIONÁRIO de especialidades farmacêuticas . 41. ed São Paulo: Publicações Científicas, [2012]. FUCHS, Flávi Danni; WANNMACHER, Lenita; FERREIRA, Maria Beatriz C. Farmacologia Clínica. Fundamentos da Terapêutica Racional . 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
Bibliografia Complementar: CUPPARI, Lilian. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed Barueri, SP: Manole, 2005 LAMEU, Edson. Clínica Nutricional . Rio de Janeiro. Editora:Revinter, 2005. MARTINS, Cristina; MOREIRA, Sylvania de Moura; PIEROSAN, Simone Regina. Interações droga-nutriente . 2. ed Curitiba, PR: NutroClínica, 2003. KATZUNG, Bertram G. (Ed.). Farmacologia básica e clínica . 12. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. KOROLKOVAS, Andrejus; FRANÇA, Francisco Faustino de Albuquerque Carneiro de. Dicionário terapêutico guanabara . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2006.
Nome do Professor: Thais Fernandes Luciano

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Gastronomia e Nutrição
Período: 2º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: Estudo da relação entre gastronomia e nutrição. Gastronomia, nutrição e qualidade de vida, Ingredientes e preparações culinárias de diferentes regiões: fundos, molhos, massas, carnes, aves, pescados e derivados, vegetais, frutas e saladas. Noções de panificação e confeitaria.
Bibliografia Básica: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. 4. ed São Paulo: Estação Liberdade, 1998. MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zelia Maria Neves. Antropologia: uma introdução. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005, 200, 1992, 1987, 1986. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2008, 2001.
Bibliografia Complementar: BARHAM, Peter. A ciência da culinária. São Paulo: Roca, 2002. CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. HOEBEL, E. Adamson; FROST, Everett L. Antropologia cultural e social. 8. ed São Paulo: Cultrix, 2007, 1998. ORNELLAS, Lieselotte H. A alimentação através dos tempos. 3.ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2003.

FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.
Nome do Professor: Marco Antonio da Silva

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Análise Sensorial dos Alimentos
Período: 2º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: Introdução à análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de programa de avaliação sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos.
Bibliografia Básica: EVANGELISTA, José,. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005. EVANGELISTA, José,. Tecnologia de alimentos. 2. ed São Paulo: Atheneu, c2005. GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984
Bibliografia Complementar: SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Fennema química de los alimentos. 3. ed. Zaragoza (ESP): Acribia, 2008. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Nobel, 2009. MORETTO, Eliane (Et al.). Introdução à ciência de alimentos. 2. ed., amp. rev. Florianópolis: Ed. UFSC, 2008. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v.
Nome do Professor: Miquelazar Padula

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Informática e Nutrição
Período: 2º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: Utilização de informática em nutrição. Sistemas operacionais e programas aplicados à nutrição
Bibliografia Básica: NACIF, Marcia A. L.; VIEBIG, Renata Furlan. . Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática. São Paulo: Metha, 2008. MARTINS, Cristina. . Avaliação do estado nutricional e diagnóstico. Curitiba: NutroClínica, 2008. DUARTE, Antonio Cláudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu: 2007.
Bibliografia Complementar: MAROCO, João. Análise estatística: com utilização do SPSS. 2. ed. rev. e corr Lisboa: Sílabo, 2003. FIELD, Andy P. Descobrimos a estatística usando o SPSS. Porto Alegre: Artmed, 2009. LEVINE, David M. (Et al.). Estatística - teoria e aplicações: usando o microsoft Excel em português. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

MATTOS, Ruben Araújo de. Gestão em redes: práticas de avaliação, formação e participação na saúde. Rio de Janeiro: IMS/UERJ; CEPESC; ABRASCO, 2006.
VINCENT, Beatriz Rodrigues Lopes. Internet: guia para profissionais de saúde. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.
Nome do Professor: Maria Cristina Gonçalves de Souza

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Nutrição Enteral e Parenteral
Período: 2º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: Nutrição enteral e parenteral: indicações e parâmetros clínicos, vias de acesso, técnicas de ministração, condutas. Preparo de nutrição enteral, formulações em nutrição enteral e parenteral. Complicações da terapia nutricional enteral e parenteral. Suporte nutricional no paciente crítico.
Bibliografia Básica: CUPPARI, L. Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 2. ed Barueri: Manole, 2005. 474 p. MOREIRA, Emília Addison Moreira; CHIARELLO, Paula. Nutrição e Metabolismo : Atenção Nutricional -Abordagem dietoterápica em adultos. São Paulo; Guanabara-Koogan, 2008. WAITZBERG, D.L. Dieta, Nutrição e Câncer, Editora Atheneu, 2006.
Bibliografia Complementar: GIBNEY, Michael J. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 440 p MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JR., José Simon. Nutrição e Metabolismo: Caminhos da Nutrição e Terapia Nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. SAMPAIO, H.A.C.S.; SABRY, M.O.D. Nutrição em Doenças Crônicas. São Paulo : Atheneu, 2007. VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Clínica, São Paulo; Guanabara- Koogan, 2007. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clinica, 3. ed, São Paulo: Editora Atheneu, 2004
Nome do Professor: Tamy Colonetti

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Atividade Física e Qualidade de Vida
Período: 2º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição Ementa: Conceitos, fundamentos, atividades práticas e informações gerais quanto aos benefícios da atividade física e sua relação com a qualidade de vida.
Bibliografia Básica: GORGATTI, Márcia Greguol; COSTA, Roberto Fernandes da. Atividade física adaptada: qualidade de vida para pessoas com necessidades especiais. Barueri, SP: Manole, 2005, 2008. WAITZBERG, D.L. Dieta, Nutrição e Câncer, Editora Atheneu, 2006.

NAHAS, Markus Vinícius. Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 4. ed. rev. e atual Londrina: Madiograf, 2006, 2003.
Bibliografia Complementar: SAMPAIO, H.A.C.S.; SABRY, M.O.D. Nutrição em Doenças Crônicas. São Paulo : Atheneu, 2007. VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Clínica, São Paulo; Guanabara- Koogan, 2007. MAZO, Giovana Zarpellon; LOPES, Marize Amorim; BENEDETTI, Tânia R. Bertoldo. Atividade física e o idoso: concepção gerontológica. Porto Alegre: Sulina, 2001. JACOB FILHO, Wilson. Atividade física e envelhecimento saudável. São Paulo: Atheneu, 2006. ROEDER, Maika Arno. Atividade física, saúde mental e qualidade de vida. Rio de Janeiro: Shape, 2003.
Nome do Professor: Alessandra Blauth

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Antropometria
Período: 2º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Bibliografia Básica: NACIF, Marcia A. L.; VIEBIG, Renata Furlan. Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática. São Paulo: Metha, 2008. ARTINS, Cristina. . Avaliação do estado nutricional e diagnóstico. Curitiba: NutroClínica, 2008. PETROSKI, Edio Luiz. Antropometria: técnicas e padronizações. Porto Alegre: Pallotti, 2003, 2007.
Bibliografia Complementar: HEYWARD, Vivian H. Avaliação da composição corporal aplicada. São Paulo: Manole, 2000. NAHAS, Markus Vinícius. Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 4. ed. rev. e atual Londrina: Madiograf, 2006, 2003. MORROW, James R. Medida e avaliação do desempenho humano. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003. ROCHA, Paulo Eduardo Carnaval Pereira da. Medidas e avaliação em ciências do esporte. 2 ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Sprint, 1997. APTIDÃO física: esporte e saúde. 3.ed. São Paulo: Robe Editorial, 2000.
Nome do Professor: Bruno Luiz da Silva Pieri

Dados por Disciplina
Nome da disciplina: Saúde E Educação Ambiental
Período: 2º semestre
Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos
Descrição: Ementa: Estudo das condições e fatores ambientais limitantes. Estrutura, organização e dinâmica de populações, comunidades e ecossistemas. Adaptações e relações. Efeitos da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico. Preservação, conservação e manejo da biodiversidade.
Bibliografia Básica: POLIGNANO, MV et al., Abordagem Ecológica da Saúde. Editora Guaicy 2012. 220 páginas. ROSA, AH; Frassetto, LF; Moschini-Carlos, C. Meio Ambiente e Sustentabilidade. Editora Bookman. 2012. 412 páginas. SANCHÉZ. C. Ecologia do Corpo. Editora Wak. 2011, 92 páginas.

Bibliografia Complementar:

SALDIVA, P. Meio Ambiente e Saúde: o desafio das metrópoles. Editora: Ex-Libris. 2010. 200 páginas

NOGUEIRA, S.D. Meio Ambiente do Trabalho. 1ª ed.: Editora LTr. 2008. 136 páginas.

LAFFRAIA, JRB. Liderança para SMS. Segurança, Meio Ambiente e Saúde. 1ª ed. Qualitymark. 2011. 192 páginas.

SILVA, E. Saúde Ambiental. O meio ambiente e o homem. Editora: All Print 2012. 220 páginas.

PHILIPPI JÚNIOR, A. Saneamento, saúde e meio ambiente: São Paulo: Manole, 2005.

Nome do Professor: Paula Rosane Vieira Guimarães

Dados por Disciplina

Nome da disciplina: Cultura Afro-Brasileira E Indígena

Período: 2º semestre

Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos

Descrição Ementa: Formação cultural brasileira, aspectos históricos e memórias dos povos afro-brasileiros e indígenas.

Bibliografia Básica:

RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 470 p.

FREYRE, Gilberto. Casa-grande e senzala formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. 13ª ed. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1966. v. 2

CUNHA, Manuela Carneiro da. História dos índios no Brasil. 2ª.ed São Paulo: Companhia das Letras, 1998. 609 p. ISBN8571642605

RIBEIRO, Berta Gleizer. O índio na história do Brasil. São Paulo: Ed. Global, 1983. 125 p.

Bibliografia Complementar:

FONSECA, Maria Nazareth Soares. Brasil afro-brasileiro. 2.ed Belo Horizonte: Autêntica, 2001. 347 p.

KABENGELE, Munanga. Origens africanas do Brasil contemporâneo: histórias, línguas, cultura e civilizações. São Paulo: Global, 2009.

VIEIRA, Reginaldo de Souza; CERETTA, Luciane Bisognin (Org.). Temas em direito sanitário & saúde coletiva: SUS - uma política pública de estado. Criciúma, SC: Ed. UNESC, 2013. 246 p.

SANTOS, Silvio Coelho dos. Nova história de Santa Catarina. 5ªed. rev Florianópolis: Ed. UFSC, 2004. 118 p. ISBN 8532802982(broch.).

RIBEIRO, Darcy. Os índios e a civilização: a integração das populações indígenas no Brasil moderno. 7ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. 559 p.

Nome do Professor: Juliano Bitencourt Campos

ANEXO 8 – Composição do Corpo docente com titulação, admissão na IES, regime de trabalho, disciplinas ministradas, experiências acadêmicas e profissionais

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Nome: Amanda Castro	Psicologia aplicada à nutrição	Tempo parcial	01/08/2016
Graduação: Psicologia (UNISUL) Especialização: Psicodrama (UNIFIA) Psicologia do desenvolvimento (UNIARA) Mestrado: Psicologia (UFSC) Doutorado: Psicologia (UFSC)			
Experiência Acadêmica: Tutoria Ead (UFSC). Estágio docência (UFSC). Pesquisadora colaboradora LACCOS - UFSC e NUPAC - UNESC. Professora na Especialização em Psicodrama (UNIFIA).			
Outras Atividades: Psicóloga Clínica e Psicóloga social			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Alessandra Rosa Blauth	* Anatomia Humana * Fisiologia Humana	Horista	01/02/2003
Graduação: Educação Física (Licenciatura); (UNIFACRI); Conclusão: 15.08.1992. Especialização: Fisiologia do Exercício; Monografia: "a creatina como suplemento alimentar – uma revisão de literatura"; (unesc); Conclusão: 23.04.2004.			
Experiência Acadêmica: * Professora – Colégio Marista, Criciúma – SC, 1993 a 1997. * Professora – Colégio Estadual Princesa Isabel, Morro da Fumaça – SC, 1997 a 1999. * Docente – Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) / Criciúma – SC – 2003 até os dias atuais.			
Outras Atividades: * * Balconista – Comércio e Indústria de Artigos Esportivos Ltda – ME, Florianópolis – SC, 1993 a 1994. * Auxiliar de Escritório – Fundação Educacional de Criciúma – Criciúma – SC, 2000. * Sub-Gerente – Blauth e Blauth Ltda, Criciúma – SC, 1994 a 2000.			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Alessandra Zanette Ghisi Frassetto	Gestão de Alimentação Coletiva I Gestão de Alimentação Coletiva II Nutrição Arte e Ciência I Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos Liderança em Unidades de Alimentação e Nutrição (optativa) Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva.	Horista	01/08/2007
Graduação: Nutrição - Universidade do Vale do Itajaí. UNIVALI. Conclusão: 2000. Especialização em: Gestão Empresarial – Modalidade Mercado de Trabalho e Formação para Magistério Superior. Conclusão 2007. Especialização em: Especialista em Alimentação Coletiva – ASBRAN – 2018. Mestre em Ciências da Saúde: Universidade do Extremo Sul Catarinense. 2017.			
Experiência Acadêmica e Profissional: * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense. 2007-atual * Docente na Fundação Educacional Barriga Verde – FEBAVE. 2007-2008 * Nutricionista Gerente de Restaurante da Empresa Sodexo do Brasil Comercial LTDA. 2002- 2016. * Nutricionista da Prefeitura Municipal de Cocal do Sul. 2001- 2002. * Prêmio Melhor Gestão por Processos da Empresa Sodexo do Brasil Comercial LTDA. 2008.			

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Nome: Antônio Augusto Schäfer	Epidemiologia	Tempo integral	2016
Graduação: Nutrição Especialização: Mestrado: Nutrição e Alimentos, UFPEL Doutorado: Epidemiologia, UFPEL Experiência Acadêmica: Outras Atividades:			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Nome Antônio Cleber Gonçalves Júnior	Bromatologia	Tempo parcial	01/09/2012
Graduação: Graduação em Engenharia de alimentos. Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Brasil (2004). Especialização: Especialização em MBA GESTÃO EMPRESARIAL. (Carga Horária: 432h). Fundação Getúlio Vargas, FGV, Brasil. (2012). Experiência Acadêmica: UNESC. Professor (2012-). Outras Atividades: Cromocil Cromo Duro Ltda, CROMOCIL, Brasil. Gerente de Produção (2012-13). Biodiesel Sul Indústria e Comércio de Produtos Recuperados, BIODIESEL SUL, Brasil. (2005-2012).			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Nome: Bruno Luiz da Silva Pieri	Avaliação Nutricional Fisiopatologia Nutricional II Terapia Nutricional II Nutrição e exercício físico II	Horista	
Graduação: Nutrição (2010) Especialização: Nutrição esportiva (2012) Bioquímica do exercício (2015) Fisiologia humana (2015) Mestrado: Ciências da saúde (2013) Doutorado: Ciências da saúde (2017) Experiência Acadêmica: - Leciona na instituição Faculdade do Vale do Araranguá desde 2012. Disciplinas (Fundamentos de Bioquímica/Fisiologia e bioquímica do exercício/metodologia/Exercício físico e qualidade de vida/Nutrição e metabolismo/TCC I/TCC II) - Leciona como professor horista na UNESC desde 2017. Disciplinas no curso de nutrição (Avaliação Nutricional/Fisiopatologia Nutricional II/Terapia Nutricional II/Nutrição e exercício físico II/Bioquímica I). No curso de fisioterapia (TCC I/TCC II/Fisiologia do exercício). No curso de biomedicina (bioquímica II). - Lecionou aulas na pós-graduação em Nutrição esportiva (UNISUL) e Exercícios Funcionais (FVA). Outras Atividades: Realiza atendimento nutricional clínico em consultório			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Nome: Edla Maria Silveira Luz	Fisiologia Humana	Horista	Agosto/2019
Graduação: Enfermagem e Obstetrícia Especialização: Saúde da Família e Processos Pedagógicos Mestrado: Saúde Coletiva Doutorado: Ciências da Linguagem			
Experiência Acadêmica: 24 anos de atividade Docente, ensino- pesquisa- extensão Outras Atividades: Auditoria, Gerência, Supervisão, entre outras.			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Nome Emilio Luiz Streck	Bioquímica	Tempo Integral	08/08/2003
Graduação: Graduação em Farmácia. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil. (1999). Doutorado: Doutorado: Ciências Biológicas (Bioquímica) (Conceito CAPES 6). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil.. (2003). Experiência Acadêmica: UNESC. Professor/Pesquisador (2003-). Outras Atividades: Hospital São José Criciúma, HSJ, Brasil. Farmacêutico. (2004-2006)			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Fabiane Maciel Fabris	Antropologia da Alimentação Bioética Educação Alimentar e Nutricional Gestão de Políticas Públicas Seminário Integrador Alimentação Alternativa (optativa) Gestão de Alimentação Escolar (optativa)	Tempo Parcial	21/02/2007
Graduação: Nutrição - Universidade do Vale do Itajaí. UNIVALI. Conclusão: 2000. Especialização: Saúde Pública e Ação Comunitária. UNESC. Conclusão: 2004. Especialista em Formação Contemporânea para Ensino na Área da Saúde. UNIVALI. Conclusão: 2015. Mestre em Desenvolvimento Socioeconômico UNESC. Conclusão: 2016. Mestrado: Desenvolvimento Socioeconômico, UNESC, 2017. Experiência Acadêmica: Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense - UNESC. 2007-atual. Outras Experiências: * Membro de 2001 - 2017 no Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município de Criciúma - SC, onde exerceu alguns mandatos no cargo de Vice Presidente e Presidente * Membro de 2009 - 2017 no Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) do município de Criciúma - SC, onde exerceu alguns mandatos no cargo de Presidente. * Membro de 2018 – 2019 do Conselho Municipal de Saúde do município de Criciúma – SC. * Nutricionista na Cantina Colégio Madre Tereza Michel. 2015-2019. * Nutricionista na Cozinha Industrial Casagrande. 2003-2014. * Nutricionista na CEI Tiquinho de gente. 2006-atual. * Nutricionista no Restaurante Vencedor. 2010-2011. * Nutricionista na Confeitaria Fino Sabor. 2010-2011. * Nutricionista no Restaurante Elite. 2007-2010. * Prefeitura Municipal de Criciúma - Pioneira na implantação do Projeto de Orgânicos na Alimentação Escolar em 2001 no município de Criciúma. Desenvolvimento de projetos como SISVAN Escolar, Alimentação para fins especiais, Padaria municipal, Educação nutricional e Capacitações para Merendeiras no período em que atuou na PMC. 2001-2007. * Nutricionista na Academia Corpus. 2002-2004.			

- * Nutricionista na Clínica Monphelie. 2005-2006
- * Nutricionista na Academia Pura Energia. 2001-2002.
- * Prêmio Nacional Gestor Eficiente de Alimentação Escolar em 2004 - FNDE/PNAE.
- * Participou da Cozinha Central de Distribuição de Merenda Escolar - PMS - 2010.
- * Coordenação do Programa Promoção da Saúde e Prevenção de Doenças – 2017-2019. UNESC.

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Nome: Fernanda de Oliveira Meller	Bioestatística	Tempo integral	2016
Graduação: Nutrição Especialização: Mestrado: Nutrição e Alimentos, UFPEL Doutorado: Epidemiologia, UFPEL			
Experiência Acadêmica:			
Outras Atividades:			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Franz Kafka Porto Domingos	Libras	Horista	03/08/2015
Graduação: Bacharel em Língua Brasileira de Sinais (Universidade Federal de Santa Catarina, 2014) . Graduado em Pedagogia pela Universidade do Vale do Acauá (2005). Universidade Federal de Santa Catarina (2013). Especialização: Mestre em Estudos da Tradução			
Experiência Acadêmica: Tem experiência nas áreas de Sign Writing e Educação de Surdos. Possui artigos publicados nas áreas mencionadas, atua como docente, pesquisador e consultor.			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Nome: Jayne Fernanda da Silveira	Nutrição nos ciclos da vida I 15629.1 Nutrição nos ciclos da vida I 15629.2 Bases da Nutrição Humana 17060.1	Tempo parcial	09/10/2019
Graduação: Nutrição - Bacharelado Especialização: Gestão da Atenção Básica em Saúde / Residência Multiprofissional em Saúde da Família Mestrado: Mestrado Profissional em Saúde Coletiva			
Experiência Acadêmica: Atualmente Docente nos cursos de Nutrição e Educação Física – Licenciatura.			
Outras Atividades: nutricionista clínica.			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
João Alberto Ramos Batanolli	Sociologia	Tempo Integral	02/08/1988
Resumo do Currículo: Graduação: História pela FAFIUR (Faculdade de Filosofia Ciência e Letras de Uruguaiana (Anexa à PUC-RS); Especialização: História do Brasil (Faculdade De Filosofia Ciência e Letras de Uruguaiana (Anexa à PUC-RS); Mestrado – Ciências Ambientais na Unesc. 2012.			
Experiência Acadêmica: Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense - UNESC . 1988-atual.			
Experiência Acadêmica e Profissional:			

*** Acadêmico:**

- Docente na UNESC desde 1988 no Curso de História com as disciplinas de História Antiga, História Medieval, História das Doutrinas Morais, Introdução à Educação Moral, Geo-história.- Atualmente as cadeiras das Humanidades (Sociologia, Antropologia Cultural, Antropologia Filosófica e Filosofia) em diversos cursos de graduação das quatro Unidades Acadêmicas, História e Culturas Indígenas, no curso de História e Sociologia das Religiões no Parfor.

*** Profissional:**

- Produtor, diretor e apresentador de programas de rádio e tv da Unesc nos anos 2000.

- Redator da Assessoria de Imprensa da Universidade desde 1997.

- Atualmente é Assessor Especial da Reitoria para Redações Especiais e Coordenador do Ânima – Programa de Relações Colaborativas da Unesc.

Docente/Mestre	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Juliano Bitencourt Campos	Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Optativa)	Horista	21.02.2011
Resumo do Currículo: Graduação: História; (UNESC); Conclusão: 14.03.2003. Especialização: Arqueologia Ênfase em Processos Interdisciplinares em Arqueologia; Monografia: “SAMBAQUI DO GERALDO (BALNEÁRIO RINCÃO-IÇARA/SC): A COMUNIDADE PRESENTE NO SEU PROCESSO DE PRESERVAÇÃO”; Conclusão: Março de 2008. Mestrado: Ciências Ambientais; Dissertação: “O USO DA TERRA E AS AMEAÇAS AO PATRIMÔNIO ARQUEOLÓGICO NA REGIÃO LITORÂNEA DOS MUNICÍPIOS DE ARARANGUÁ E IÇARA, SUL DE SANTA CATARINA” (UNESC); Homologação: 16.12.2010.			
Experiência Acadêmica e profissional: * Docente – Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) / Criciúma – SC – 2011 até os dias atuais. * Ministrou a disciplina de Arqueologia, no curso de Pós-Graduação Especialização “Lato Sensu” em Geoprocessamento e Meio Ambiente, Faculdade SATC, Criciúma – SC, 2011. * Professor – Centro Universitário Barriga Verde, Orleans – SC, 2012. * Professor – Colégio Sagrada Família – Forquilha – SC, 2001. * Membro da Equipe do Laboratório de Arqueologia da UNISUL (L.A.U) no projeto “Mobilidade de Pescadores coletores e caçadores da costa sulbrasileira. Lagoa da Conceição, Ilha de Santa Catarina, SC”, 1999 a 2000. * Pesquisador-Bolsista na pesquisa sobre a História da Medicina e Saúde Pública na Região Carbonífera de Santa Catarina, Curso de História, Criciúma – SC.			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Nome: Lara Canever	- Nutrição nos Ciclos de Vida I; - Nutrição e Envelhecimento; - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Horista	31/07/2017
Graduação: Nutrição , Universidade Federal de Santa Catarina (2001-2005) Especialista em Nutrição Clínica - Universidade Gama Filho (2006-2008) Mestrado em Ciências da Saúde - Universidade do Extremo Sul Catarinense (2010-2012) Doutorado em Ciências da Saúde - Universidade do Extremo Sul Catarinense (2013-2017)			
Experiência Acadêmica: Experiência Acadêmica: * Docente - Universidade do Extremo Sul Catarinense - 2017 aos dias atuais Demais atividades profissionais como nutricionista: * Nutricionista Clínica Urussanga (2006 - dias atuais) : atendimento em consultório e atendimento domiciliar, em especial, à população idosa; * Nutricionista responsável pela Empresa Restaurante, lanchonete e Pizzaria Favro LTDA, Urussanga (2014-2016); * Nutricionista responsável por uma Unidade de Alimentação e Nutrição de grande porte no município de São Ludgero (SC) pela empresa PURAS SOCIEDADE ANONIMA DO BRASIL (2006-2013); * NUTRICIONISTA DO PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA no município de Cocal do Sul (maio/2006 a outubro/2006).			

Marco Antonio da Silva	Alimento e Nutrição: Base da Vida Bioética Bioestatística Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos Projeto de Conclusão de Curso Trabalho de Conclusão de Curso	Tempo integral	25/02/2004
Graduação: Nutrição. Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil. Mestrado: Mestrado em Ciências dos Alimentos . Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Brasil. Título: Caracterização dos farelos de arroz parbolizado e polido estabilizados termicamente. Ano de Obtenção: 2001. Doutorado: Doutorado em Ciências da Saúde. Universidade do Extremo Sul Catarinense. Título: Métodos de Avaliação e Triagem Nutricional como Preditores de Desfecho Clínico em Pacientes de Unidade de Terapia Intensiva, Ano de obtenção: 2013. Especialização: Gastronomia, UNESC, 2016. Experiência Acadêmica e Profissional: * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense. 2004-atual * Coordenador do Curso de Nutrição da UNESC. 2004-atual * Nutricionista assessor pedagógico do CEATA-Escola Profissionalizante, 1999-2007. * Professor Substituto. Universidade Federal de Santa Catarina UFSC. 2001-2003. * Espaço Vida Saudável. Nutricionista. 1998. * Lamama Indústria de Congelados. 1996. * Spa 7 Ilhas. Nutricionista. 1995-1997.			

Docente/Mestre	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Maria Cristina Gonçalves de Souza	Nutrição Saúde e Comunidade Nutrição Arte e Ciência 1 e 2 Nutrição e Fitoterapia Alimentação Alternativa	Horista	01/08/2005
Graduação: Nutrição, pela Universidade do Vale dos Sinos. Conclusão: 1994. Especialização em : Nutrição Clínica- Universidade do Vale do Rio dos Sinos, UNISINOS, Brasil. Conclusão: 1996. Especialização em : Obesidade e emagrecimento - Universidade Veiga de Almeida, UVA/RJ, Brasil. Conclusão 2006. Especialização: Especialização em Pós Graduação em Nutrição Clínica Funcional. (Carga Horária: 480h). Universidade Cruzeiro do Sul, UNICSUL, Brasil. Conclusão: 2010 Mestrado em Ciências da Saúde: Universidade do Extremo Sul Catarinense, de Santa Catarina. Dissertação: Preparação de complexos de rutênio e avaliação das propriedades pró e anti oxidantes em modelo animal., Ano de Obtenção: 2007. Experiência Acadêmica: * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense. 2005-atual * Nutricionista Clínica- 1997- atual			

Docente/Mestre	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Miquele Lazzarin Padula	Ciência e Tecnologia de Alimentos Bromatologia	Horista	17/02/2010
Graduação: Engenharia de Alimentos pela Universidade de Marília. Conclusão: 2003. Mestrado em Engenharia de Alimentos: Universidade Federal de Santa Catarina-UFSC. Mestre em Engenharia de Alimentos. Conclusão: 2006. Experiência Acadêmica e profissional: * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense- UNESC. 2010-atual. * Responsável técnica do Laboratório Físico-químico de Alimentos do IALI-UNESC. 2011-2103. * Membro do Núcleo Docente Estruturante- NDE- do curso de Tecnologia em Alimentos- UNESC- 2011- atual. * Coordenadora do curso de Tecnologia em Alimentos- UNESC. 2012-atual. * Membro do Comitê de Ética em Pesquisa- UNESC- 2013-atual. * Coordenadora do grupo de pesquisa SUSTENTARES- Sustentabilidade: Transformação e Redução de Resíduos. 2014- atual.			

Docente/Mestre	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Paula Rosane Vieira Guimarães	Seminário Integrador I, II, III, IV Metodologia Científica da Pesquisa Saúde e Educação Ambiental Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva	Tempo Parcial	06/08/2007
Graduação: Nutrição pela Universidade Federal de Pelotas. Conclusão: 1991. Especialização em: Educação. UFPel. Conclusão: 1994. Especialização em: Desenvolvimento Gerencial de Unidades da Rede Básica. FIOCRUZ - UNESC, Conclusão: 2000 Especialização em: Aperfeiçoamento em Processo Educativo em Negociação do Trabalho o SUS. Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca. Conclusão: 2009 Mestrado em Educação: Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC. Dissertação: Políticas públicas de educação e alimentação no processo modernizador: saberes oficiais e saberes populares sobre a merenda escolar de Criciúma nos anos 60 e 70. Conclusão: 2007. Experiência Acadêmica: * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense. 2007-atual * Membro do Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região CRN10. 2009 - 2012. * Docente na Escola Superior de Criciúma ESUCRI, 2008 - 2011. * Membro do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. 2011- atual. * Preceptora do PET-SAÚDE. 2010 - 2012. Desenvolvido pela UNESC em parceria com a Secretaria do Sistema de Saúde de Criciúma. * Preceptora do PRÓ-SAÚDE. 2013 atual. Desenvolvido pela UNESC em parceria com a Secretaria do Sistema de Saúde de Criciúma. * Docente no Centro Educacional Barriga Verde UNIBAVE 2008 - atual.			

Docente/Mestre	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Rita Suselaine Vieira Ribeiro	-Epidemiologia; -Educação Nutricional; -Nutrição e Saúde Coletiva; -Gestão de Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição; -Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva. - Seminário I	Tempo Integral	12/09/2002
Graduação: Nutrição pela Universidade Federal de Pelotas. Conclusão: 1987 Especialização em: Saúde Comunitária, Universidade Luterana do Brasil (ULBRA). Conclusão: 1992 Especialização em: Saúde Coletiva, Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). Conclusão: 2004 Mestrado em Ciências da Saúde: Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC). Dissertação “Estado Nutricional e Fatores Associados em Idosos de Criciúma, SC”. Conclusão: 2009.			
Experiência Acadêmica e profissional: * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense. 12/09/2002-atual * Preceptora do PRÓ-SAÚDE. 2012 até o momento. Desenvolvido pela UNESC em parceria com a Secretaria do Sistema de Saúde de Criciúma. * Coordenadora do Curso de Nutrição, UNESC, 2015 – atual *Membro do NDE Curso de Nutrição, UNESC, 2011 - atual *Tutora no Programa de Residência Multiprofissional em Atenção Básica/ Saúde da Família, UNESC. * Prefeitura Municipal de Ajuricaba, RS, Secretaria de Saúde, 11/02/1988 a 21/04/1989. * Prefeitura Municipal de Içara, SC, Secretaria de Administração, 01/07/1991 a 08/05/1992. * Hospital São José, Criciúma, SC, 04/03/1992 a 09/maio de 1993. * Prefeitura Municipal de Criciúma, SC, 14/03/1994 até o momento.			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Nome: Tamy Colonetti	Fisiopatologia da Nutrição I Terapia Nutricional I Estágio em Nutrição Clínica	Horista	06/08/2018
Graduação: Nutrição -UNESC Especialização: Pós-graduada em Nutrição Clínica -UNESC Pós-graduada em Gestão em Saúde -Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca- Fundação Oswaldo Cruz Pós-graduada em Atenção Básica/Saúde da Família- Programa de Residência Multiprofissional- Ministério da Saúde/UNESC. Pós-graduada em Alimentação e Nutrição na Atenção Básica- Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca- Fundação Oswaldo Cruz Pós-graduada em Gestão das Redes de Atenção a Saúde- Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca- Fundação Oswaldo Cruz Mestrado: Ciências da Saúde -UNESC Doutorado: Ciências da Saúde -UNESC			
Experiência Acadêmica: Atuação como docente nas disciplinas de Fisiopatologia da Nutrição, Terapia Nutricional I, Estágio em Nutrição Clínica, CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS PARA INDIVÍDUOS E COLETIVIDADES, Nutrição Ciclos da Vida I. Outras Atividades: TUTORA NO PROGRAMA RESIDENCIA EM SAUDE MENTAL E ATENÇÃO PSICOSSOCIAL; Projeto de pesquisa: PESQUISA PIBIC/CNPQ/UNESC EDITAL 169/2019 Orientação de TCC; Nutricionista concursada na secretária de saúde de Forquilha-SC. Atuação no Núcleo de apoio a saúde da família com atendimentos individuais, em grupo, visitas domiciliares e atividades educativas.			

Docente/Especialista	Disciplina	Regime de trabalho IES	Admissão na IES
Nome: Thaís Fernandes Luciano	- Citologia/Histologia - Farmacologia e Interação Droga x Nutriente - Genética e embriologia - Nutrição nos ciclos da vida II	Horista	08/08/2018
Graduação: Nutrição (Universidade do Extremo Sul Catarinense) Especialização: Pós-graduada em Nutrição Clínica Funcional (UNICSUL/VP) Nutrição clínica aplicada a prática ortomolecular (FAPES) Mestrado: em ciências da saúde (Universidade do Extremo Sul Catarinense) Doutorado: em ciências da saúde (Universidade do Extremo Sul Catarinense)			
Experiência Acadêmica: Outras Atividades: Atendimento clínico em grupos. Aula de especialização Criciúma (UNESC) Aula de especialização Erechim (URI) Aula de especialização Joinville (Catolica)			