

RESOLUÇÃO n. 64/2014/COLEGIADO UNASAU

Aprova o Projeto Pedagógico do curso de Nutrição.

A Presidente do Colegiado da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, UNASAU, no uso de suas atribuições e tendo em vista a decisão do Colegiado no dia 26 de agosto de 2014,

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Projeto Pedagógico do curso de Nutrição para a matriz curricular n. 01.

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do curso, constitui anexo da presente Resolução.

Art. 3º - Esta resolução entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Criciúma, 09 de setembro de 2014.



Profª Indianara Reynaud Toreti Becker
Presidente do Colegiado da UNASAU

ANEXO DA RESOLUÇÃO N. 64/2014 COLEGIADO UNASAU

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Matriz Curricular Noturna nº1

2014

SUMÁRIO

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | APRESENTAÇÃO..... | 4 |
| 1.1 | Dados da Mantenedora | 4 |
| 1.2 | Denominação da Mantida | 5 |
| 1.3 | Missão Institucional..... | 5 |
| 1.4 | Visão de Futuro..... | 5 |
| 1.5 | Princípios e Valores | 5 |
| 1.6 | Dados gerais do curso..... | 6 |
| 2 | ESTRUTURA DO CURSO | 7 |
| 2.1 | Coordenação..... | 7 |
| 2.2 | Núcleo Docente Estruturante – NDE | 9 |
| 2.3 | Corpo docente | 10 |
| 3 | CONTEXTUALIZAÇÃO | 24 |
| 3.1 | A realidade social e os impactos sobre a educação: uma visão de mundo | 24 |
| 3.2 | A função da instituição de ensino no contexto da realidade social | 24 |
| 3.3 | A formação de profissionais | 25 |
| 4 | JUSTIFICATIVA DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO | 27 |
| 4.1 | O município e entorno do <i>campus</i> | 28 |
| 4.2 | Demanda de profissionais | 29 |
| 4.3 | Previsão para a revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação | 29 |
| 5 | PRINCÍPIOS NORTEADORES DO CURRÍCULO | 30 |
| 5.1 | Princípios filosóficos | 30 |
| 5.2 | Princípios metodológicos | 31 |
| 6 | OBJETIVOS DO CURSO | 34 |
| 7 | PERFIL DO EGRESSO..... | 35 |
| 8 | ORGANIZAÇÃO CURRICULAR..... | 39 |
| 8.1 | Estratégias de implantação do currículo | 39 |
| 8.2 | Perfil gráfico das disciplinas | 49 |
| 8.3 | Tecnologias de informação e comunicação | 56 |
| 8.4 | Políticas de permanência do estudante | 57 |
| 8.5 | Avaliação do processo ensino-aprendizagem | 60 |

| | | |
|------|--|-----|
| 8.7 | Trabalho de Conclusão de Curso | 64 |
| 8.8 | Estágio obrigatório e não obrigatório | 70 |
| 9 | ATIVIDADES DE ENSINO ARTICULADAS À PESQUISA E EXTENSÃO..... | 86 |
| 10 | AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL..... | 105 |
| 11 | INSTALAÇÕES FÍSICAS | 109 |
| 11.7 | Coordenadoria de Políticas de Atenção ao Estudante – CPAE..... | 109 |
| 11.8 | Unidade acadêmica da saúde..... | 110 |
| 11.3 | Coordenação do Curso | 111 |
| 11.4 | Salas de aula | 114 |
| 11.5 | Biblioteca | 114 |
| 11.6 | Auditório..... | 119 |
| 11.7 | Laboratório(s) | 119 |
| 12 | REFERENCIAL | 128 |
| | ANEXOS..... | 131 |
| | Anexo 1. Matriz curricular do curso de Nutrição - nº 1 Noturna (Resolução nº 11 de 2011 do Colegiado da UNASAU)..... | 131 |
| | Anexo 2. Equivalência das Disciplinas do curso de Nutrição, Matriz nº 1 noturna (Resolução nº 41 de 2014 do Colegiado da UNASAU). | 133 |

1 APRESENTAÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso 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, Diretrizes de Ensino, Extensão e Pesquisa estabelecidas pela Unidade Acadêmica da Saúde – UNASAU/UNESC, Diretrizes Curriculares para Curso de Graduação em Nutrição do Ministério da Educação e Cultura; e nas legislações do Conselho Federal de Nutricionistas.

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.
- Utilidade Pública Estadual: Lei n. 4336, de 05 de julho de 1969.

- Utilidade Pública Federal: Decreto n. 72454, de 11 de julho de 1973.

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.
- Valorização e capacitação dos profissionais.
- Justiça, equidade, harmonia e disciplina nas relações de trabalho.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

- 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: 50 vagas.

A Resolução nº 13 de 2009, do Conselho Universitário, estabelece entrada anual para o Curso de Nutrição, mantendo 50 vagas anuais.

- Formas de Ingresso: O Curso de Nutrição segue as normativas da Instituição quanto às formas de ingresso:

- Vestibular: com uma entrada anual no primeiro semestre letivo;
- SIM Primeira e diversas fases: Sistema de Ingresso por Mérito (SIM) para candidatos pagantes, com entrada pelo Histórico Escolar do Ensino Médio;
- SIM NOSSA BOLSA: Sistema de Ingresso por Mérito para candidatos com bolsa de estudo, também com entrada pelo Histórico Escolar do Ensino Médio;
- PROUNI: para candidatos com bolsa de estudo, com entrada pelo desempenho no ENEM (Exame Nacional do Ensino Médio).
- Período de Funcionamento: 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: 3200 horas.
- Tempo Mínimo e Máximo de Integralização: tempo mínimo de integralização - 4 anos. Tempo máximo de integralização - 8 anos.

2 ESTRUTURA DO CURSO

2.1 Coordenação

O curso de Nutrição da UNESC é coordenado pelo professor Marco Antonio da Silva, Bacharel e Licenciado em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC, 1992), Mestre em Ciência dos Alimentos (UFSC, 2001) e Doutor em Ciências da Saúde (UNESC, 2013). Com experiência em Saúde Coletiva, Tecnologia de Alimentos e Gestão Sanitária de Alimentos, atua na docência de cursos técnicos e profissionalizantes desde 2000 e na docência do ensino superior desde 2001.

Regime de trabalho na UNESC: 40 horas em tempo integral.

Carga horária destinada à coordenação do curso de Nutrição: entre 20 horas semanais. As demais horas são divididas entre as disciplinas de graduação, projetos de extensão e pesquisa, Grupo de Pesquisa, Comitê de Ética e outras atividades acadêmicas.

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

Atendendo a Resolução CONAES nº 1 de 17 de junho de 2010, o Núcleo Docente Estruturante – NDE, para os cursos de graduação da UNESC foi estabelecido pela Resolução nº 07 de 2010 do Conselho Superior Administrativo da UNESC e regulamentado pela Resolução nº 08 de 2010 e nº14 de 2013, ambas da Câmara de Ensino de Graduação. 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 06 de 2014/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.

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 na prova do ENADE de 2013 e os resultados do relatório do ENADE de 2010; o término da implantação da Matriz nº 1 Noturna, com integralização prevista para o segundo semestre de 2015; o estudo de duas entradas anuais, concomitante a implantação de uma nova matriz, iniciando a partir do segundo semestre de 2015; 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; os encaminhamentos decorrentes das Avaliações Institucionais; e todas as questões que venham a contribuir para a excelência do ensino, pesquisa e extensão do curso.

O Quadro 1 apresenta a atual constituição do NDE do curso de Nutrição de UNESC.

Quadro 1 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 |
|-----------------------------------|------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| Marco Antonio da Silva | Doutor | Nutricionista | Tempo Integral | Fev./2004 |
| Angela Martinha Bongiolo | Mestre | Nutricionista | Tempo Integral | Fev./2005 |
| Rita Suzelaine Vieira | Mestre | Nutricionista | Tempo Parcial | Fev./2006 |
| Maria Cristina Gonçalves de Souza | Mestre | Nutricionista | Tempo Parcial | Agost./2005 |
| Paula Rosane Vieira Guimarães | Mestre | Nutricionista | Tempo parcial | Agost./2006 |

Fonte: Curso de Nutrição, 2014.

2.3 Corpo docente

O docente do Curso de Nutrição deve estar comprometido com o PPC do Curso e em sintonia com as diretrizes institucionais. Deve conhecer e ser capaz de aplicar as Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição e as Políticas de Ensino, de Pesquisa e de Extensão da UNESC. A seleção do corpo docente do Curso de Nutrição se dá preferencialmente pelos docentes da Instituição, desde que estes atendam aos critérios de titulação e experiência profissional na área da disciplina. Havendo necessidade, a Instituição abre edital para seleção externa de docentes. Após a contratação, atendendo aos critérios legais e de

competência profissional e no ensino, o docente contratado deve participar da Formação Continuada de Docentes, ofertadas continuamente pela Pró-Reitoria de Ensino de Graduação e Unidades Acadêmicas. O processo de qualificação do corpo docente inclui a integração entre docentes e discentes na vida universitária (na relação indissociável entre ensino, extensão universitária e pesquisa), a qualificação dos instrumentos de avaliação e a transformação da avaliação em instrumento de estímulo e aprendizado; a avaliação qualitativa das habilidades, postura e conhecimentos técnicos e pedagógicos do docente, a partir de instrumentos avaliativos do desempenho docente realizados pela coordenação do curso e, se for o caso, pela coordenação de ensino da UNASU; a avaliação periódica dos conteúdos ministrados e do desempenho ao longo do semestre, pela coordenação do curso. Além destes, é importante ressaltar dois aspectos do acompanhamento e qualificação docente: primeiro, a importância dos instrumentos de Avaliação Institucional, como ferramenta de diagnóstico e capacitação docente; o segundo: os editais de extensão e pesquisa, que destinam horas ao docente para o desenvolvimento e participação em projetos relevantes na pesquisa e extensão; no incentivo contínuo da Instituição para que seus docentes melhorem suas titulações, particularmente a partir de programas *stricto sensu*; e no apoio institucional à participação docente em eventos científicos.

Além das habilidades e competências na área de atuação profissional e no ensino, o docente do Curso de Nutrição deve:

- 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.

O Quadro 2 apresenta a relação entre corpo docente do Curso de Nutrição e titulação acadêmica

Quadro 1 Corpo Docente e percentual de Especialistas, Mestres e Doutores do Curso de Nutrição da UNESC.

| Titulação | Nº de Docentes | Percentual |
|---------------|----------------|------------|
| Doutores | 8 | 36,5% |
| Mestres | 10 | 45,5% |
| Especialistas | 4 | 18% |
| TOTAL | 22 | 100 |

Fonte: Curso de Nutrição, 2014.

A relação entre Corpo Docente do Curso de Nutrição da UNESC, os respectivos regimes de trabalho e tempo de admissão na UNESC são apresentados no Quadro 3:

Quadro 2 Corpo Docente do Curso de Nutrição, regime de trabalho e data de admissão no Curso de Nutrição

| Docente | Regime de trabalho | Data de Admissão |
|--------------------------------|--------------------|------------------|
| Alessandra Rosa Blauth | Tempo Integral | 01/08/ 2004 |
| Angela Martinha Bongioiolo | Tempo Integral | 01/08/2005 |
| Claudio Teodoro De Souza | Tempo Integral | 07/01/2008 |
| Fabiane Maciel Fabris | Parcial | 21/02/2007 |
| Geraldo Milioli | Tempo Integral | 02/09/1991 |
| Hugo Da Silva Ipont | Parcial | 25/02/2013 |
| Ingrid Dalira Schweigert Perry | Tempo Integral | 18/03/2014 |
| Juliana Lora | Tempo Integral | 22/08/2005 |
| Juliano Bitencourt Campos | Tempo Integral | 21.02.2011 |
| Luciane Daltoé | Horista | 21/02/2007 |
| Marco Antonio da Silva | Tempo Integral | 25/02/2004 |

| | | |
|--------------------------------------|----------------|------------|
| Maria Cristina Gonçalves de Souza | Parcial | 01/08/2005 |
| Maria Julia Fridberg Correa Angeloni | Parcial | 25/02/2004 |
| Mariely Barcelos | Parcial | 06/08/2007 |
| Miquele Lazarin Padula | Tempo Integral | 17/02/2011 |
| Patrícia Fernanda Shuck | Tempo Integral | 01/06/2009 |
| Paula Rosane Vieira Guimarães | Parcial | 06/08/2007 |
| Paulo Roberto Barbosa | Horista | 21/02/2011 |
| Rita Suselaine Vieira | Parcial | 01/08/2005 |
| Sílvia Ávila Júnior | Tempo Integral | 13/08/2001 |
| Simone das Graças Nogueira Feltrin | Parcial | 01/08/2011 |
| Tania Aquino Alves Martins | Parcial | 28/02/2006 |

| 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/Mestre | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|--|--|------------------------|-----------------|
| Angela Martinha Bongioiolo | Avaliação e Vigilância Nutricional Fisiopatologia da Nutrição 1 e 2 Terapia Nutricional 1 e 2 Ciclos da Vida 1 Estágio em Nutrição Clínica | Tempo Integral | 01/08/2005 |
| Graduação: Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina. Conclusão: 1990. Especialização em : Nutrição Clínica, UFSC. Conclusão: 2002. Mestrado em Ciências da Saúde: Universidade do Extremo Sul de Santa Catarina. Dissertação: Efeito do extrato hidroalcoólico de Eugenia uniflora L. (Myrtaceae) sobre a hiperglicemia e dislipidemia de ratos diabéticos induzidos por aloxana.. Conclusão: 2008. | | | |

Experiência Acadêmica e profissional:

- * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense. 2005-atual
- * Nutricionista (Assessoria Técnica) Prefeitura Municipal de Nova Veneza. 2001-2012.
- * Nutricionista no Hospital São José – Criciúma (SC) 2000-2007.

| Docente/Doutor | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|--------------------------|---|------------------------|-----------------|
| Cláudio Teodoro de Souza | Bioquímica Fisiológica Nutrição e Exercício Físico | Tempo Integral | 07/01/2008 |

Graduação: Educação Física (Licenciatura); (UNESP); Conclusão: 05.12.1997.

Mestrado: Ciências da Motricidade; (UDESC); Conclusão: 09.05.2001.

Doutorado: Clínica Médica; Tese: “Co-ativador-1 alfa do receptor ativado por proliferador do peroxissoma (pgc-1 alfa): um co-ativador de transcrição gênica envolvido com o controle da secreção e ação periférica da insulina”; (UNICAMP); Conclusão: 2005.

Experiência Acadêmica:

- * Professor – S/C de Educação e Cultura do Litoral Norte Ltda, Caraguá – SP, 2001 a 2003.
- * Professor – Instituição Educacional São Miguel Paulista, São Paulo – SP, 2006 a 2007.
- * Docente – Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) / Criciúma – SC – 2008 até os dias atuais.

| Docente/Especialista | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|-----------------------|--|------------------------|-----------------|
| Fabiane Maciel Fabris | Antropologia da Alimentação Bioética Projeto de Conclusão de Curso Educação Nutricional | Horista | 21/02/2007 |

Graduação: Nutrição - Universidade do Vale do Itajaí. UNIVALI. Conclusão: 2000.

Especialização: Saúde Pública e Ação Comunitária. UNESC. Conclusão: 2004.

Experiência Acadêmica:

Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense - UNESC . 2007-atual.

Outras Experiências:

- * Membro desde 2009 no Conselho de Alimentação Escolar (CAE) no cargo de vice Presidente e Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) do município de Criciúma - SC, no cargo de Presidente.
- * Nutricionista na Cozinha Industrial Casagrande. 2003-atual.
- * Nutricionista na CEI Tiquinho de gente. 2006-atual.
- * Nutricionista no Restaurante Vencedor. 2010-atual.
- * 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. Desenvolvimentos 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.

| Docente/Doutor | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|---|------------|------------------------|-----------------|
| Geraldo Milioli | Sociologia | 40,00h | 02.09.1991 |
| Resumo do Currículo: Graduação: Ciências Sociais (Bacharelado); (UFSC); Conclusão: 29.08.1987. Graduação: Ciências Sociais (Licenciatura); (UFSC); Conclusão: 30.07.1988. Especialização: Administração Hoteleira; (UFSC); Conclusão: 05.03.1992. Mestrado: Sociologia Política; Dissertação: “MINERAÇÃO DE CARVÃO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTANDO NA REGIÃO SUL DE SANTA CATARINA. ESTUDO EXPLORATÓRIO DE PERCEPÇÃO, VALORES E ATITUDES NUM BAIRRO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA”; (UFSC); Conclusão: 03.09.1993. Doutorado: Engenharia Produção; Tese: “ABORDAGEM ECOSSISTÊMICA PARA A MINERAÇÃO: UMA PERSPECTIVA COMPARATIVA PARA BRASIL E CANADÁ”; (UFSC); Conclusão: 14.09.1999. | | | |
| Experiência Acadêmica: * Docente – Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) / Criciúma – SC – 1991 até os dias atuais. * Membro da Comissão Verificadora do curso de Ciências Sociais – Ênfase Desenvolvimento Sustentável da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) – Portaria nº 121/01/CEE, Florianópolis – SC. * Monitor na disciplina Sociologia Geral I – Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis – SC, 1985. * Monitor na disciplina Sociologia Geral I – Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis – SC, 1986. * Monitor na disciplina Sociologia Geral I – Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis – SC, 1987. | | | |
| Outras Experiências: * Instrutor do curso de Turismo Ecológico e Hotelaria – Fundação Bradesco, Laguna – SC, 1992. | | | |

| Docente/Mestre | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|--|--|------------------------|-----------------|
| Hugo da Silva Dal Pont | Citologia e Histologia Bioquímica Fisiológica | Horista | 22/02/2010 |
| Resumo do Currículo: Graduação: Farmácia. Universidade do Sul de Santa Catarina. UNISUL. Conclusão: 2003. Habilitação em Análises Clínicas. Universidade do Sul de Santa Catarina. UNISUL Conclusão: 2004. Especialização: Análises Clínicas. Universidade do Extremo Sul Catarinense. UNISUL. Conclusão: 2007. Especialização: Microbiologia. Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR. Conclusão: 2009 Mestrado Ciências da Saúde. Universidade do Extremo Sul Catarinense. UNESC. Conclusão: 2011. Dissertação: Efeito Genotóxico do Ácido Metilmalônico: relavância para acidemia metilmalônica. | | | |
| Experiência Acadêmica: * Docente da Universidade do Extremo Sul Catarinense. UNESC. 2010-atual. * Docente da Universidade do Extremo Sul Catarinense. ESUCRI. 2007-2011. | | | |
| Outras Experiências: * Laboratório Dal Pont Ltda. e do Laboratório de Análises Clínicas Siderópolis Ltda - Farmacêutico Bioquímico. 2010-atual. * Laboratório de Análises Clínicas Rio Maina. Sócio-proprietário. | | | |

| Docente/Doutora | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|--------------------------------|---|------------------------|-----------------|
| Ingrid Dalira Schweigert Perry | Farmacologia e Interação Droga Nutriente | Horista | 18/03/2014 |

| |
|--|
| <p>Graduação: Nutrição. Universidade do Vale do Rio dos Sinos, UNISINOS, Brasil. Conclusão: 1980.</p> <p>Especialização:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Especialização em Nutrição Clínica. Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, Brasil. Conclusão: 1983. * Especialização em Gerontologia Social. Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, PUCRS, Brasil. <p>Mestrado: Ciências Biológicas (Bioquímica). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil. Título: efeitos de diferentes tipos de proteínas na dieta com ou sem suplementação de L-metionina no metabolismo lipídico de ratas, Ano de Obtenção: 1998.</p> <p>Doutorado: Ciências Biológicas (Bioquímica). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil. Título: Efeitos da desnutrição protéica sobre o metabolismo cerebral e sistemas glutamatérgico e GABAérgico sob condições de excitotoxicidade em SNC de ratos Wistar, Ano de obtenção: 2005.</p> <p>Experiência Acadêmica e Profissional:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense. 2014-atual. * Docente na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) – 2008-2012 * Docente na Universidade Regional do Noroeste do Estado Do Rio Grande do Sul – UNIJUI – 1983- 2008. |
|--|

| Docente/Mestre | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|--|--|------------------------|-----------------|
| Juliana Lora | Análise Sensorial de Alimentos Bromatologia | 40 horas integral | 22/08/2002 |
| <p>Graduação: Conclusão: 1998</p> <p>Especialização em : <i>Farmácia com Habilitação em Bioquímica com Ênfase em Tecnologia de Alimentos, UFSC, 1998</i></p> <p>Especialização em : Homeopatia</p> <p>Mestrado: Multidisciplinar em Ciências Ambientais, do Programa de Pós Graduação em Ciências Ambientais da UNESC, 2007. Título do trabalho: Avaliação da toxicidade do extrato de folhas de <i>Eugenia uniflora</i> em camundongos</p> <p>Experiência Acadêmica e profissional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - profissional: 1998-2005: farmácia de Manipulação Vitalis, Criciúma, SC. Cargo: farmacêutica homeopata. - acadêmica: 2002-2014: docente do curso de Farmácia-UNESC. Disciplinas: Homeopatia, Deontologia, Tecnologia de Alimentos, Bromatologia, Gestão da Qualidade. 2005-2014: docente do curso de Nutrição-UNESC. Disciplina: Bromatologia e Composição Centesimal de Alimentos. 2010-2014: Coordenadora adjunta do Curso de Farmácia e Coordenadora de TCC do Curso de Farmácia. 2008-2014: Coordenadora de Estágios do Curso de Farmácia. | | | |

| Docente/Mestre | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|---|---|------------------------|-----------------|
| Juliano Bitencourt Campos | Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Optativa) | Horista | 21.02.2011 |
| <p>Resumo do Currículo:</p> <p>Graduação: História; (UNESC); Conclusão: 14.03.2003.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> | | | |

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/Doutora | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|----------------------|---|------------------------|-----------------|
| Luciane Maria Daltoé | Farmacologia e Interação Droga X Nutriente Estágio Supervisionado em Nutrição e saúde Coletiva Nutrição nos Ciclos da Vida 2 Nutrição e Envelhecimento | Horista | 21/02/2007 |

Graduação: Nutrição. Universidade do Vale do Rio dos Sinos, UNISINOS, Brasil.

Especialização: Nutrição Clínica. Universidade do Vale do Rio dos Sinos, UNISINOS, Brasil.

Mestrado: Gerontologia Biomédica - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, PUCRS, Brasil.

Dissertação: Hábito Dietético em Doenças Crônicas Degenerativas Associadas ao Envelhecimento: Caracterização do Perfil Nutricional de um Grupo de Pacientes Diabéticos Residentes no Município de Xangri-lá, Rio Grande do Sul, Ano de Obtenção: 2006.

Doutorado: Ciências. Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP, Brasil. Título: Estudo comparativo sobre a associação do Diabetes Mellitus tipo II em idosos e os sintomas do trato urinário inferior, Ano de obtenção: 2011.

Experiência Acadêmica e Profissional:

- * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense. 2007-atual
- * Especialista em Saúde - Secretaria Estadual de Saúde –SES – RS. 2012 - atual
- * Nutricionista Clínica Particular -1997 – atual.
- * Hospital Santa Luzia- AESC-HSL – Nutricionista. 1997-2004*Prefeitura Municipal de Xangri-lá: Nutricionista. 2003-2003.

| Docente/Doutor | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|------------------------|---|------------------------|-----------------|
| 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.

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 |
| <p>Graduação: Nutrição, pela Universidade do Vale dos Sinos. Conclusão: 1994.</p> <p>Especialização em : Nutrição Clínica- Universidade do Vale do Rio dos Sinos, UNISINOS, Brasil. Conclusão: 1996.</p> <p>Especialização em : Obesidade e emagrecimento - Universidade Veiga de Almeida, UVA/RJ, Brasil. Conclusão 2006.</p> <p>Especialização: Especialização em Pós Graduação em Nutrição Clínica Funcional. (Carga Horária: 480h). Universidade Cruzeiro do Sul, UNICSUL, Brasil. Conclusão: 2010</p> <p>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.</p> | | | |
| <p>Experiência Acadêmica:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense. 2005-atual * Nutricionista Clínica- 1997- atual | | | |

| Docente/Mestre | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|---|------------------------|------------------------|-----------------|
| Maria Júlia Frydberg Corrêa Angeloni | Genética e Embriologia | Horista | 02/03/1998 |
| <p>Resumo do Currículo:</p> <p>Graduação: Ciências Biológicas (Licenciatura); (PUC); Conclusão: 26.07.1993.</p> <p>Especialização: Toxicologia Aplicada; (PUC); Conclusão: 21.07.1995.</p> <p>Mestrado: Ciências da Saúde; Dissertação: "Avaliação do potencial genotóxico e antigenotóxico de melissa officinalis" (UNESC); Homologação: 19.05.2010.</p> | | | |
| <p>Experiência Acadêmica:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Monitora – Instituto de Biociências - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC/RS) / Porto Alegre - RS – 1990. * Docente – Centro Educacional Quarta Dimensão Ltda / Criciúma - SC – 1997 a 1998. Docente – Escola Normal e Ginásio Madre Tereza Michel / Criciúma - SC – 1998 até a presente data. * Docente – Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) / Criciúma - SC – 1998 até a presente data. * Docente – União Catarinense de Educação / Criciúma - SC – 1999. * Docente – Colégio Universitário Criciúma Ltda / Criciúma - SC – 1999 a 2001. * Docente – Sociedade Civil Santa Gemma – Colégio São Bento / Criciúma - SC – 2003 a 2004. * Atividades Administrativas na Diretoria de Extensão – Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) / | | | |

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

Criciúma - SC – 2001 e 2002.

* Atividades Administrativas no Curso de Fisioterapia – Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) / Criciúma - SC – 2002.

* Atividades no Projeto de Reabilitação Pulmonar – Diretoria de Extensão (GEPES) – Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) / Criciúma - SC – 2003

| Docente/Mestre | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|--|--|------------------------|-----------------|
| Mariely Barcelos | Gestão de Alimentação Coletiva I Gestão de Alimentação Coletiva II Estágio em Gestão de Alimentação Coletiva | Horista | 06/08/2007 |
| <p>Graduação: Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina. Conclusão: 2005.</p> <p>Especialização em: Nutrição Clínica. Universidade Gama Filho (RJ). Conclusão: 2006,</p> <p>Especialização em: Especialização em Obesidade e Cirurgia Bariátrica e Metabólica. Centro Integrado de Nutrição (SP). Conclusão: 2013</p> <p>Mestrado em Ciências da Saúde: Universidade do Extremo Sul Catarinense. Dissertação: Administração crônica de Olanzapina altera parâmetros bioquímicos em ratos. Conclusão: 2009.</p> <p>Experiência Acadêmica e Profissional:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense. 2007-atual * Nutricionista Clínica na Clínica Médica Clinigastro. 2005-atual * Membro da Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. 2009- atual. * Consultoria e atendimento nutricional no Programa Mais Saúde do Plano de Saúde São José. 2010-2012 * Consultoria Nutricional na Empresa Arroz Rampinelli. 2009-2011. * Consultoria Nutricional de Lanches para escolares na escola privada Colégio Marista. 2005-2009 * Nutricionista e Responsável Técnica da Rede de Supermercados Giassi. 2005-2008 * Nutricionista Clínica em atendimento <i>home care</i> do Plano de Saúde GEAP. 2005-2007 | | | |

| Docente/Mestre | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|---|---|------------------------|-----------------|
| Miquele Lazarin Padula | Ciência e Tecnologia de Alimentos Bromatologia | Horista | 17/02/2010 |
| <p>Graduação: Engenharia de Alimentos pela Universidade de Marília. Conclusão: 2003.</p> <p>Mestrado em Engenharia de Alimentos: Universidade Federal de Santa Catarina-UFSC. Mestre em Engenharia de Alimentos. Conclusão: 2006.</p> <p>Experiência Acadêmica e profissional:</p> <ul style="list-style-type: none"> * 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/Doutora | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|--------------------------|------------|------------------------|-----------------|
| Patrícia Fernanda Schuck | Bioquímica | Tempo Integral | 01/06/2009 |

Graduação: Farmácia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) Conclusão: 2003.
Aperfeiçoamento: Farmácia Bioquímica Análises Clínicas. (Carga Horária: 1335h). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil. Título: Estudo da correlação entre os níveis glicêmicos e perfil lipídico em pacientes ambulatoriais do município de Alvorada. Ano de finalização: 2005.
Mestrado: Ciências Biológicas (Bioquímica) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil. Título: Efeito in vitro de quinureninas sobre parâmetros bioquímicos do metabolismo energético em cérebro de ratos jovens, Ano de Obtenção: 2005.
Doutorado: Ciências Biológicas (Bioquímica). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil. com período sanduíche em The Ohio State University (Orientador: Gary Wenk). Título: Efeitos dos principais ácidos graxos acumulados na deficiência da desidrogenase de acil-CoA de cadeia média sobre a homeostase energética e parâmetros de estresse oxidativo em cérebro de ratos jovens, Ano de obtenção: 2009.
Pós-Doutorado: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil. Ano de obtenção: 2009

Experiência Acadêmica e Profissional:
 * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense. 2009-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 Orientadora de Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva | Horista | 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/Doutor | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|-----------------------|--|------------------------|-----------------|
| Paulo Roberto Barbosa | Microbiologia, Micologia e Parasitologia | Horista | 21/02/2000 |

Resumo do Currículo:
Graduação: Farmácia; (UFSC); Conclusão: 14.01.1983.
Especialização: Didática e Metodologia do Ensino Superior; Monografia: "Educação como processo de mudança na saúde da população"; (UNESC); Conclusão: 30.11.2003.

Mestrado: Ciências Ambientais; Dissertação: “Estudo da ação psicofarmacológica de extratos de passiflora alata dryander e passiflora edulis sims”; (UNESC); Conclusão: 06.11.2007.

Doutorado: Ciências da Saúde; Tese: “Avaliação dos parâmetros bioquímicos do metabolismo energético e do sistema colinérgico e alterações comportamentais em ratos adultos submetidos à insuficiência renal por reperusão”; (UNESC); Homologação: 13.06.2012.

Experiência Acadêmica:

- * Professor – Colégio Municipal Amacleto Damiani – Urussanga /SC – 1984 até 1986.
- * Professor – Centro Educacional Padrão – Criciúma /SC – 1985.
- * Professor – Organização Educacional Sul Catarinense – Criciúma/SC – 1986 até 1987.
- * Professor – Colégio Rainha do Mundo – Urussanga /SC – 1989 até 1993.
- * Professor – UNISUL – Tubarão /SC – 1999 até a presente data.
- * Docente – Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) / Criciúma – SC – 2000 até os dias atuais.

Outras Atividades:

- * Eletricista – IMECAL – Cocal do Sul /SC – 1979.
- * Bioquímico – Albertina Claudino Martins – Urussanga /SC – 1983.
- * Responsável Técnico - Agostinho Mendes Farmácia Denise – Criciúma /SC – 1983.
- * Agente Administrativo – Inst. Nacional de Assist. Médica da Previdência Social – Florianópolis – 1987.
- * Bioquímico – Laboratório Içara – Içara/SC – 1987 até 1988.
- * Bioquímico em Saúde Pública – Prefeitura Municipal de Urussanga – Urussanga/SC – 1995.
- * Bioquímico – Fund. Social Hosp. De Içara - Içara /SC – 1996 até 1997.
- * Bioquímico - Laboratório de Análises Forquilha LTDA – Forquilha/SC – 1997 até 1999.

| 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. | Horista | 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.
- * 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 / Doutor | DISCIPLINA | REGIME DE TRABALHO TOTAL | ADMISSÃO NA IES |
|------------------|------------|--------------------------|-----------------|
|------------------|------------|--------------------------|-----------------|

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

| | | NA IES | |
|---|-------------------|--------|------------|
| Silvio Avila Junior Doutor | Fisiologia Humana | 30,00h | 13.08.2001 |
| Resumo do Currículo: Graduação: Farmácia; (UFSC); Conclusão: 14.01.1995. Especialização: Fisiologia do Exercício; (UNESC); Conclusão: Maio de 2003. Mestrado: Farmácia; Dissertação: "EFEITO DA N-ACETIL CISTEÍNA EM PACIENTES COM AIDS QUE FAZEM USO DA TERAPIA ANTI-RETROVIRAL"; (UFSC); Conclusão: 18.06.2002. Doutorado: Farmácia; Tese: "AVALIAÇÃO DO ESTRESSE OXIDATIVO EM INDIVÍDUOS EXPOSTOS DIRETA E INDIRETAMENTE À ATIVIDADE DE MINERAÇÃO DO CARVÃO ANTES E APÓS SUPLEMENTAÇÃO COM VITAMINAS "C" E "E"; (UFSC); Conclusão: 09.10.2009. | | | |
| Experiência Acadêmica: * Docente – Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) / Criciúma – SC – 2001 até os dias atuais. * Monitoria – UFSC – Florianópolis /SC – 1995. Outras Experiências: * Professor ACT – Sebastião Toledo dos Santos – Criciúma/SC - 1996. * Professor – Soc. De Educação e Cultura – Criciúma/SC – 1996. * Bioquímico – Laboratório de Análises Clínicas Búrgio – Criciúma/SC – 1996 até 1997. * Bioquímico – SESI – Florianópolis /SC – 1997 até 1999. * Bioquímico – HEMOSC – Florianópolis /SC – 2000. * Farmacêutico Químico – REAÇÃO Assessoria Laboratorial - Criciúma – 2001 até a presente data. | | | |

| Docente/Especialista | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|--|-------------------|------------------------|-----------------|
| Simone das Graças Nogueira Feltrin | Libras (Optativa) | Horista | 01.08.2011 |
| Resumo do Currículo: Graduação: Pedagogia; (UNISUL); Conclusão: 30.07.2002. Especialização: Metodologia e Prática Interdisciplinar do Ensino; (UNISSELVI); Conclusão: 21.09.2004. Cursando Mestrado: Educação; (UNESC); 1º sem. 2012. | | | |
| Experiência Acadêmica: Professora – Escola Lar da Esperança (APAE), Orleans – SC, 1999. Professora Substituta – Prefeitura Municipal de Urussanga, Urussanga – SC, 2001. Professora Substituta – Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE), Urussanga, 2001 a 2002. Professora – Magistério Público Municipal, Urussanga, 2001. Docente – Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) / Criciúma – SC – 2001 até os dias atuais. Professora Tutora Externo – Sociedade Edu. Leonardo da Vinci S/S Ltda, Indaial – SC, 2008 a 2010. Prestadora de Serviço ao Magistério Público Municipal, com Treinamento dos professores e profissionais técnicos da rede pública municipal de ensino em Língua Brasileira de Sinais, Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, Urussanga – SC, 2009, 2010 e 2011. Professora no Cargo de Assessora de Direção – E.E.B. Barão Rio Branco, Urussanga – SC, 2011. Ministrante da disciplina de Língua Brasileira de Sinais, com carga horária total de 120 horas – UNIBAVE, Orleans – SC, 2011. | | | |

| Docente/Mestre | Disciplina | Regime de trabalho IES | Admissão na IES |
|---|--------------------------------|------------------------|-----------------|
| Tânia Aquino Alves Martins | Psicologia Aplicada a Nutrição | Horista | 28/02/2005 |
| Graduação: Psicologia pela Universidade Católica de Pelotas Conclusão: 1981 Especialização em : Administração de Recursos Humanos. UNESC- Conclusão: 1990 | | | |
| Experiência Acadêmica e profissional: * Docente na Universidade do Extremo Sul Catarinense - UNESC. 2005 – atual * Docente na Escola Superior de Criciúma – ESUCRI -2003 a 2006. * Docente na SATC – 2000 a 2002 * Consultora do SEBRAE – 1999 a 2002 * Psicóloga na Eliane Revestimentos Cerâmicos – 1983 a 2005 * Psicóloga na Alinhar Consultoria – 2005 a atual. | | | |

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

Quando o modelo de democracia imposto pelo capitalismo revelou-se um agente de fomento da desigualdade social, percebeu-se a necessidade de que se criassem ferramentas que promovessem a inclusão social e a redistribuição de renda.

Esse modelo aponta para a necessidade de forças emergentes que combatam a regulação e promovam a emancipação dos indivíduos na sociedade. Neste contexto, percebe-se que as relações emancipatórias que dão autonomia as pessoas, dão-se a partir do acesso ao conhecimento.

As Instituições de Ensino têm a missão de disseminar o conhecimento em todas as áreas e para todas as camadas da sociedade. Baseado na premissa de que o conhecimento liberta, percebe-se a importância

de tirar o cidadão de um estado de alienação tornando-o um sujeito crítico que traz contribuições efetivas para melhoria da qualidade de vida de seus pares.

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 desocultar a verdade e jamais mentir, sendo leal a radical vocação do ser humano para a autonomia.

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.

3.3 A formação de profissionais

Na UNESC, conforme 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, a solidariedade e a ética.

Para atingir essa finalidade o ensino na graduação deve buscar a formação de profissionais com competência técnica e habilidades, capazes de preservar 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.”*

Dentro desta proposta, visando valorizar o professor e reconhecendo a necessidade do constante aperfeiçoamento pedagógico de seu corpo docente, a Instituição disponibiliza ao longo do semestre momentos de aperfeiçoamento didático-pedagógico e metodológico para seus professores. Por sua vez, a Unidade Acadêmica da Saúde UNASAU, desenvolve semestralmente um programa de Formação Continuada de Docentes, incluído cursos, palestras e fóruns de ensino;

A formação continuada de docentes da UNASAU é dividida em duas modalidades: os módulos temáticos e o “bate-papo ao fim de tarde”. O objetivo do módulo temático é sensibilizar o professor

para a condução do processo pedagógico, aqui compreendido como a adoção de metodologias ativas de ensino e aprendizagem, esquemas avaliativos processuais, interlocução entre o ensino, a pesquisa e a extensão, dentre outros. Já o Bate Papo ao Fim da Tarde aborda temas agregadores e emergentes nas temáticas do ensino superior, desenvolvido na forma de debates entre professores e expositores convidados.

Dentre as temáticas desenvolvidas, destacam-se:

- Confecção financiamento de projetos de Pesquisa e extensão.
- Como montar Currículos Lattes e Grupo de Pesquisa.
- Busca em Base de Dados.
- Epidemiologia e Metodologia da Pesquisa.
- Bioestatística
- Como Publicar Artigos Científicos.
- Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos e Animais.
- Biossegurança
- Estratégias de marketing para cursos de graduação
- Acesso e uso de bases de dados
- Discutindo a docência no novo contexto
- Relação ensino-extensão
- Pesquisa qualitativa
- Grupo de pesquisa
- Pesquisa-ensino
- Mapa Conceitual
- Problematização
- Ferramentas de ensino a distância
- Educação inclusiva
- Currículo Lattes
- Portal Brasil e CEP
- Geração X, Y e Z
- Uso de PowerPoint como ferramenta pedagógica
- Uso de Hipertexto em sala de aula.

Juntamente à Formação Continuada de Docentes, os docentes da UNASAU são incentivados a participar de eventos científicos e de formação profissional específica de sua área, com ajuda de custo institucional, de acordo com a Resolução 04/2010 COLEGIADO UNASAU.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIUMA (mantenedora)

Da mesma forma, o Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Ciências da Saúde absorve parte dos docentes da Instituição, em seu Mestrado e Doutorado.

Desta forma, o docente do curso de Nutrição é constantemente estimulado a ter ativa participação na construção do conhecimento relacionado à sua formação e na qualificação à docência. Desde a abertura do curso de Nutrição, em 2004, dez professores do curso tiveram apoio Institucional no ingresso ao programa *Stricto Sensu* do PPGCS (Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde) ou externo, obtendo o título de Mestre ou Doutor. Outros dois docentes estão cursando o programa, também com apoio Institucional.

Os docentes do curso de Nutrição também têm se beneficiado da Resolução 04 de 2010 (anteriormente, Resolução n. 06/2008/Colegiado UNASAU) com apoio financeiro à participação em eventos externos.

Por outro lado, a Formação Continuada Institucional e da UNASAU, além de propiciar capacitações permanentes em temas de impacto para a qualificação docente, fomenta discussões e amplia a participação docente nos diversos Fóruns de Ensino, Pesquisa e Extensão que acontecem rotineiramente na Instituição.

Os fomentos para a extensão e a pesquisa, e os diversos projetos e programas envolvendo docentes e acadêmicos do curso de Nutrição aprimoram o vínculo entre docentes, acadêmicos, laboratórios, serviços e a comunidade, tendo, também, importante papel no estímulo à produção científica e à qualificação profissional de docentes e acadêmicos.

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 marcadamente 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 julho de 2013, o MEC possuía cadastrados 410 cursos de graduação em Nutrição, com 52.634 vagas autorizadas, oferecidas por 346 IES. Em Santa Catarina, até 2003, havia 02 cursos de Nutrição registrados no MEC. Atualmente mais de 13 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, assim como presentemente, a UNESC estava 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. Dentre os vários novos cursos a serem ofertados pela Instituição, estava o curso de Bacharelado em 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 meados de 2003, a investir no Curso de Graduação de Nutrição.

Atualmente, 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 envolve a alimentação e a nutrição, a UNESC tem contribuído significativamente para que a região da AMREC tenha este profissional, altamente qualificado, em seu cenário mercadológico, mas principalmente no cenário social vigente.

4.1 O município e entorno do campus

A Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC – está situada em Criciúma, no sul de Santa Catarina. O município abrange uma área de 236 km² e possui aproximadamente 200.000 habitantes. Em sua origem, contou com o trabalho fundamental de colonizadores europeus, com destaque para os italianos, alemães, poloneses e portugueses e, posteriormente, o negro, vindo de outras regiões do país. Essas etnias tiveram influência significativa no desenvolvimento, não só da cidade de Criciúma, mas também das demais que compõem o sul de Santa Catarina.

A região ocupa uma área de 9.049 km², equivalente a 9,8% do território do Estado. Compreende 39 municípios e abriga uma população estimada em 800 mil habitantes, dos quais cerca de 500 mil moram

nas áreas urbanas. Está dividida em três microrregiões, assim designada: Associação dos Municípios da Região de Laguna (AMUREL), Associação dos Municípios da Região Carbonífera (AMREC) e Associação dos Municípios do Extremo Sul Catarinense (AMESC).

4.2 Demanda de profissionais

A presença do curso de Nutrição da UNESC mudou o cenário mercadológico e social envolvendo a alimentação e nutrição na região em torno do município, particularmente da AMREC (Balneário Rincão, Cocal do Sul, Criciúma, Forquilha, Içara, Lauro Muller, Morro da Fumaça, Nova Veneza, Orleans, Siderópolis, Treviso e Urussanga).

Com 302 egressos lançados no mercado de trabalho, os Nutricionistas da UNESC assumiram importantes funções na região, em todos os setores de atuação profissional: Secretarias de Saúde, Alimentação Escolar, Núcleo de Apoio à Saúde da Família, Cozinhas Industriais e Institucionais, hospitais, clínicas médicas, Indústrias de Alimento, times desportivos, academias de atividade física, instituições de ensino, etc.

Nossos egressos (e docentes) 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. Nossos egressos também atuam nos movimentos sociais relacionados à agricultura familiar, permacultura e produção orgânica familiar, 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 região, bem como para a melhoria da qualidade de vida de sua população.

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

A primeira versão do PPC do curso de Nutrição foi realizada pelo Colegiado do Curso, com participação integral de acadêmicos e docentes, em 2006. Em 2007, após o reconhecimento do curso, novas discussões do colegiado e a mudança do cenário de atuação dos egressos na região de Criciúma, estimulou a necessidade de alteração da Matriz nº 1 Vespertina e desencadeou a alteração do PPC. Em 2008 uma segunda versão do PPC foi construída. A partir de 2010, com a criação do NDE e a tendência da migração do curso para o período noturno, um novo PPC foi elaborado, aprovado em 2013 (Resolução nº06/Colegiado da UNASAU). A atual versão do PPC é fruto das constantes discussões do NDE e do colegiado do curso, das Avaliações Institucionais e da coordenação, visando a excelência do

ensino de Nutrição. A previsão de revisões do PPC do curso de Nutrição é de 2 anos, sujeitos a alterações pontuais neste decorrer.

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.
- Problematização: 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 do curso de Nutrição da UNESC, objetivando a formação de um profissional tecnicamente qualificado, atento aos movimentos sociais ao seu redor, crítico, mas humanista, e se entendendo como uma peça importante na catalização 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 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 estas 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 mútuo respeito e compreensão às

diversas profissões, bem como da visão do homem integral, é oportunizada por estratégias que incluem as 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 de editais de Pesquisa e Extensão para os alunos da graduação, além de ações específicas, de cunho voluntário. 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.

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 para o Curso de Nutrição do Ministério da Educação e Cultura; 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, formando profissional generalista, humanista e crítico, apto a atender a saúde na promoção, proteção, prevenção, manutenção e recuperação de indivíduos ou grupos populacionais, dentro das áreas do conhecimento nas quais a nutrição é fundamental.

Acompanha os princípios educacionais da Universidade e tem 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, 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 senso) 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 (ensino-aprendizagem) e formação de um profissional-cidadão consciente.

Educação Inclusiva: O acesso às salas de aula, laboratórios, clínicas e demais dependências, possuem infraestrutura apropriada ao portador de necessidades especiais, como elevadores e rampas.

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 braile (o material didático é recebido através de doação da Fundação Noviwil para cegos, as provas são aplicadas através de programa de computador instalado em uma sala de estudos na biblioteca).

Indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da 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, PET SAÚDE - Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde, PRÓ-SAÚDE - Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde, etc.). 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 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.

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 Mutagênese, 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.

Formação Continuada de Docentes: Valorizando o professor e reconhecendo a necessidade do constante aperfeiçoamento pedagógico do professor universitário, 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

Objetivo Geral: 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.

Objetivos Específicos

- Formar um profissional generalista e competente.
- Capacitar para o entendimento do ser humano, em todas as suas dimensões do alimento, da alimentação e da nutrição, tanto como a relação entre o alimento, a alimentação e a nutrição com o ser humano.

- 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.
- 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 de alimentação e nutrição.
- Desenvolver habilidades para a implementação de pesquisas na área do alimento, da alimentação e da nutrição.

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 eletrônica; 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 - 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:

- Promover estilos de vida saudáveis, conciliando as necessidades tanto dos seus clientes/pacientes quanto às de sua comunidade, atuando como agente de transformação social;

- Usar adequadamente novas tecnologias, tanto de informação e comunicação, quanto de ponta para a prática profissional;
- Atuar nos diferentes cenários da prática profissional considerando os pressupostos dos modelos clínico e epidemiológico;
- Identificar as necessidades individuais e coletivas de saúde da população, seus condicionantes e determinantes;
- 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;
- Prestar serviços de Nutrição compatíveis com as diferentes necessidades apresentadas pelo indivíduo, pela família e pelos diferentes grupos da comunidade;
- Compatibilizar-se com as características profissionais da equipe de saúde às diferentes demandas dos usuários;
- 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;
- Planejar, implementar e participar dos programas de formação e qualificação contínua dos serviços de Nutrição e de saúde;
- 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;
- Desenvolver, participar e aplicar pesquisas e/ou outras formas de produção de conhecimento que objetivem a qualificação da prática profissional;
- Respeitar o código ético, os valores políticos e os atos normativos da profissão;
- Inserir-se na dinâmica de trabalho institucional, reconhecendo-se como agente desse processo;
- Utilizar os instrumentos que garantam a qualidade do serviço de Nutrição e da assistência à saúde;
- Participar da composição das estruturas consultivas e deliberativas do sistema de saúde;
- Reconhecer o papel social do Nutricionista nas atividades de política e planejamento em saúde.

8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

8.1 Estratégias de implantação do currículo

O curso de Nutrição da UNESC foi criado em 2003, de acordo com a aprovação do Conselho Universitário – CONSU, Resolução n. 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 n.01 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), atestando a qualidade do curso. 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 deveriam ser de 3.200 horas, exigindo a mudança da matriz curricular vigente. A Resolução n. 44 de 2009 da Câmara de Ensino de Graduação da UNESC aprovou a Matriz Curricular n. 02 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 n. 01 Noturna), com uma entrada anual, mantendo-se a mesma estrutura da matriz curricular n. 02 do turno vespertino e a gradativa extinção das entradas diurnas (aprovada pela Resolução n.11 de 2011 do Colegiado da UNASAU e Resolução n. 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, 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 do Curso de Nutrição:

O curso de Nutrição da UNESC 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.

Ressalta-se que, de acordo com a Resolução n. 07 de 2011 do Conselho Universitário da UNESC – CONSU, desde 2012 o curso de Nutrição apresenta somente uma entrada anual noturna, com gradativa extinção das turmas do período vespertino até o segundo semestre do presente ano.

O Quadro 4 apresenta a Matriz Curricular nº1 Noturna do Curso de Nutrição.

Quadro 4 Matriz Curricular do Curso de Nutrição da UNESC. Setembro de 2012.

| Disciplinas | Fases/Cd | | | | | | | | Total | |
|--|----------|----|----|----|----|----|----|----|-------|------|
| | 1ª | 2ª | 3ª | 4ª | 5ª | 5ª | 7a | 8a | Cd | *h/a |
| Alimento e Nutrição: Base da Vida | 4 | | | | | | | | 4 | 72 |
| Nutrição, Saúde e Comunidade | 2 | | | | | | | | 2 | 36 |
| Anatomia Humana | 4 | | | | | | | | 4 | 72 |
| Citologia e Histologia | 3 | | | | | | | | 3 | 54 |
| Antropologia da Alimentação | 2 | | | | | | | | 2 | 36 |
| Seminário Integrador | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | 4 | 72 |
| Genética e Embriologia | | 3 | | | | | | | 3 | 54 |
| Bioquímica | | 4 | | | | | | | 4 | 72 |
| Microbiologia, Micologia e Parasitologia | | 4 | | | | | | | 4 | 72 |
| Fisiologia Humana | | 4 | | | | | | | 4 | 72 |
| Bromatologia | | 4 | | | | | | | 4 | 72 |
| Metodologia Científica e da Pesquisa | | | 4 | | | | | | 4 | 72 |
| Bioquímica Fisiológica | | | 4 | | | | | | 4 | 72 |

| | | | | | | | | | | |
|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|------------|-------------------|
| Avaliação Nutricional | | | 4 | | | | | | 4 | 72 |
| Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades | | | 4 | | | | | | 4 | 72 |
| Bioestatística | | | 2 | | | | | | 2 | 36 |
| Epidemiologia | | | 3 | | | | | | 3 | 54 |
| Educação Nutricional | | | 2 | | | | | | 2 | 36 |
| Nutrição: Arte e Ciência | | | | 4 | 4 | | | | 8 | 144 |
| Nutrição nos Ciclos da Vida | | | | 3 | 3 | | | | 6 | 108 |
| Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos | | | | 4 | | | | | 4 | 72 |
| Imunologia | | | | 2 | | | | | 2 | 36 |
| Ciência e Tecnologia dos Alimentos | | | | 3 | | | | | 3 | 54 |
| Psicologia Aplicada à Nutrição | | | | 2 | | | | | 2 | 36 |
| Nutrição e Saúde Coletiva | | | | 3 | | | | | 3 | 54 |
| Fisiopatologia da Nutrição | | | | | 3 | 3 | | | 6 | 108 |
| Terapia Nutricional | | | | | 3 | 3 | | | 6 | 108 |
| Sociologia | | | | | 4 | | | | 4 | 72 |
| Gestão em Alimentação Coletiva | | | | | 4 | 4 | | | 8 | 144 |
| Nutrição e Envelhecimento | | | | | | 4 | | | 4 | 72 |
| Projeto de Conclusão de Curso | | | | | | 2 | | | 2 | 36 |
| Nutrição e Exercício Físico | | | | | | 4 | | | 4 | 72 |
| Bioética | | | | | | 2 | | | 2 | 36 |
| Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição | | | | | | 2 | | | 2 | 36 |
| Trabalho de Conclusão de Curso | | | | | | | 12 | | 12 | 216 |
| Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva | | | | | | | 15 | | 15 | 270 |
| Estágio em Alimentação Coletiva | | | | | | | | 15 | 15 | 270 |
| Estágio em Nutrição Clínica | | | | | | | | 15 | 15 | 270 |
| Optativa | | | | 2 | 2 | 2 | | | 6 | 108 |
| Total de Créditos / h/a | 5 | 0 | 4 | 4 | 4 | 6 | 7 | 0 | 190 | 3420 |
| Total em horas | | | | | | | | | | 2850 horas |
| Atividade Complementar | | | | | | | | | | 350 horas |
| TOTAL | | | | | | | | | | 3200 horas |

Cr – crédito. * h/a – hora/aula (1 h/a = 50 minutos).

O anexo 4 apresenta as disciplinas e respectiva carga horária, número de crédito e ementa com bibliografia.

Conteúdos disciplinares e eixos estruturantes

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.

Os Eixos Estruturantes norteiam os conhecimentos a cada fase do curso e estão articulados com o conjunto de disciplinas oferecidas 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 fase e ao mesmo tempo constitui-se como elemento integrador das diversas fases.

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 6, 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 6 Distribuição de disciplinas por Eixos Estruturantes. Curso de Nutrição da UNESC.

| 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-doença | 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; 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. |

Por outro lado, 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, atendendo aos princípios de uma Universidade: a construção do conhecimento a partir da integração entre ensino, pesquisa, e extensão. 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 cenário social, nas coletividades e nos centros de pesquisas da UNESC.

Para atender aos itens acima, integrando plenamente a formação acadêmica à prática profissional, o Curso de Nutrição da UNESC se insere no contexto universitário, no ambiente social regional e 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, a partir de eventos científicos (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, a inter e a

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

transdisciplinaridade e o amadurecimento crítico do acadêmico, futuro egresso do Curso de Nutrição. Também, egressos do Curso de Nutrição UNESC 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. Exemplos da participação de acadêmicos de Nutrição, a partir de fomento envolvendo UNASAU, CA e Curso de Nutrição: VER-SUS, VIVER-SUS, Congresso Brasileiro de Alimentação e Nutrição (CONBRAN), Congresso da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN), entre outros.

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); Projeto Emagreça Feliz; Projeto Terapêutica Profissional ao Portador de Sobrepeso/Obesidade; Projeto Educação em Saúde: Cuidado Compartilhado ao Portador de Síndrome Autística; 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 a 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, Mini-cursos, 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 Senso), 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, 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.

8.2 Perfil gráfico das disciplinas

Figura 1 Distribuição Das Disciplinas Nas Respectivas Fases Pelo Eixo De Conhecimento I- Ciência Biológicas e da Saúde.

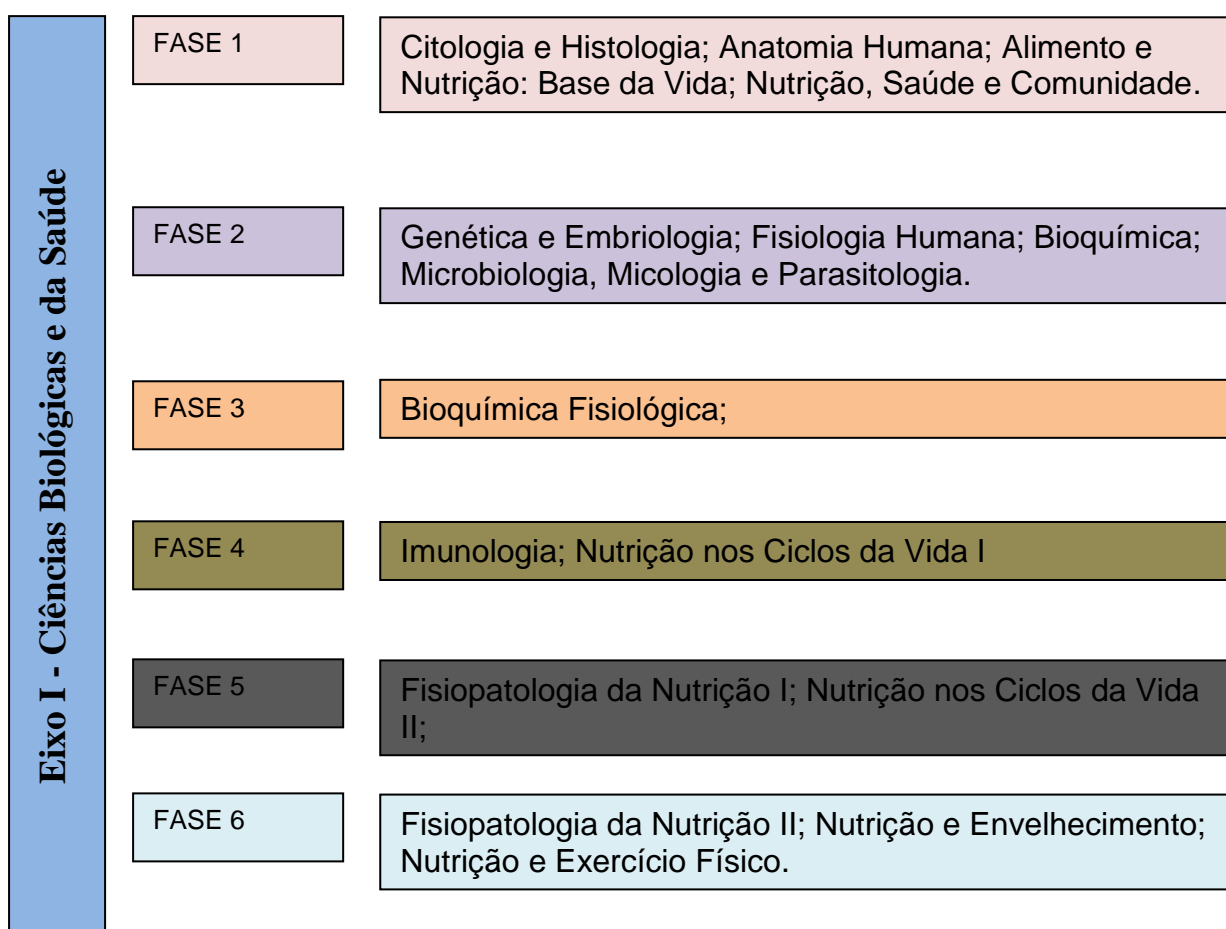


Figura 2 Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo de Conhecimento II- Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.

| | | |
|---|--------|--|
| 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 3 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 4 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 5 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 6 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 7 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. |

8.3 Tecnologias de informação e comunicação

Dentre as estratégias de ensino, além das atividades presenciais, como a utilização de aulas expositivas e dialogadas, estudos dirigidos, dinâmicas de grupo, seminários, os recursos audiovisuais e o uso de laboratórios de informática, a UNESC disponibiliza ao acadêmico e aos docentes, o AVA - ambiente virtual de Aprendizagem.

O AVA oferece vários recursos:

- postagem de material de apoio pedagógico (textos, aulas em Datashow ou vídeos, desenhos, mapas, artigos científico);
- compartilhamento interativo de texto para construção coletiva;
- avaliações na forma de quiz;
- recursos de comunicação simultânea, como Chat, Fórum, etc
- A partir do AVA, o docente pode se comunicar com um ou vários acadêmicos, até mesmo com todos os alunos inseridos em disciplinas, projetos, GPs, etc, simultaneamente, em horário extra classe ou em sala de aula, presencial ou a distância, possibilitando a participação ativa do acadêmico no processo ensino/aprendizagem.

A preocupação com o Ensino a Distância fez com que, em 2003, a Resolução nº 09 do CONSU, criasse o Setor de Educação à Distância, SEAD. O SEAD é uma unidade vinculada a Pró-Reitoria de Ensino de Graduação, 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 no Projeto 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.

No que diz respeito, especificamente ao Curso de Nutrição, destaca-se os diversos Laboratórios de Informática e o de Informática Médica. Nestes laboratórios, o curso de Nutrição disponibiliza aos acadêmicos softwares de avaliação e prescrição nutricional, bem como acesso a programas on line de rotulagem nutricional, educação nutricional, etc. Esses programas são ferramentas muito importantes à formação do acadêmico, utilizados como recurso do ensino, em sala de aula, na

pesquisa e na extensão. Destaca-se também o acesso a programas de análises estatísticas, utilizados nas disciplinas de Bioestatística, Epidemiologia, nos TCCs, e na pesquisa e extensão, de forma geral.

O acadêmico do Curso de Nutrição, bem como todo acadêmico da UNESC, também pode ter acesso direto, on line, à Biblioteca da UNESC, tanto a Biblioteca Central como as setoriais, acessando o acervo, e fazendo reserva de retirada de livros.

A Instituição também disponibiliza o acesso on line a banco de dados científicos, como o Portal da CAPES, entre outros.

8.4 Políticas de permanência do estudante

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, consequentemente, 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.
- 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.
- 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 Alcool e a outras drogas.

As políticas de permanência do acadêmico do Curso de Nutrição tem sido matéria de discussão do NDE, em consonância com a UNASAU. Os resultados das avaliações institucionais e dos relatórios de evasão, semestrais, são avaliados pela Coordenação do Curso, norteados ações que possam impactar na redução da evasão do curso de Nutrição. De todas as causas de evasão, o abandono por impossibilidades financeiras é o de maior relevância, seguido pela não identificação com a profissão.

As estratégias para reduzir a evasão por questões financeiras incluem:

- Adequação da oferta de vagas em relação ao turno: análises das causas da evasão, realizadas pelo Curso de Nutrição entre seus acadêmicos, desde 2010, tem demonstrado que aproximadamente 70% dos acadêmicos estão de alguma forma inseridos no mercado de trabalho, e que cerca de 80% permanecem na Instituição mantidos por familiares. Dentre as ações decorrentes destas análises, o período de oferta do curso, em 2012, passou a ser noturno, com encerramento da oferta em período vespertino, possibilitando ao acadêmico a inserção no mercado de trabalho em meio período, sem comprometer a dedicação aos estudos, mas contribuindo para as despesas familiares com os gastos na Universidade. Como resultado, o número de acadêmicos por fase tem se mantido estável ao longo das fases no período noturno.
- Incentivo ao acadêmico com dificuldades financeiras em realizar a prova do ENEM e se candidatar à bolsa do governo federal (PROUNI) e a possibilidade de fazer o Financiamento Estudantil FIES.
- Busca ativa de convênios que possam ofertar estágios não obrigatórios (remunerados, como determina a lei de Estágios) ou bolsas de estudo, incluindo prefeituras, empresas alimentícias e do segmento de comércio de refeições.

- Orientar o acadêmico nas diversas modalidades de bolsas ofertadas pela Instituição e dar o devido encaminhamento ao setor de apoio ao estudante – CEPAE (Coordenadoria de Política de Apoio ao Estudante).
- Estimular o acadêmico das fases iniciais a participarem dos Grupos de Pesquisas e dos editais e pesquisa e extensão com possibilidades de bolsa.

As estratégias para reduzir a evasão por questões de não identificação com o curso/profissão incluem:

- Despertar o interesse dos alunos pelo curso, oportunizando, desde as primeiras fases, atividades de aprendizagem práticas relacionadas à prática profissional.
- Oportunizar a participação dos acadêmicos em fase inicial, em vivências ou ações de observação da prática profissional;
- Estimular a participação acadêmica em atividades de pesquisa e extensão;
- Desenvolver no acadêmico a identidade com a profissão e da importância desta no cenário social e econômico;
- Estimular os docentes a correlacionarem os conteúdos disciplinares à prática profissional;
- Promover palestras e encontros entre acadêmicos e egressos exitosos (“cases” de sucesso).
- Debater a empregabilidade e o empreendedorismo;
- Estimular o interesse dos acadêmicos pelas atividades de monitoria, objetivando o contato entre acadêmicos de diversas fases;
- Promover atividades e eventos que congreguem acadêmicos de todas as fases do curso;
- Estimular o Centro Acadêmico na recepção e acolhimento ao ingressante e manter parcerias ativas entre este e a coordenação do curso;
- Incentivar a participação dos acadêmicos, particularmente das fases iniciais, na participação dos programas de aperfeiçoamento do conhecimento, ofertados pela UNASAU, com ênfase nos conteúdos de maior dificuldade, como química, bioquímica, fisiologia, etc. Estes cursos são gratuitos, ofertados em vários períodos, ministrados por egressos que matriculados no PPGCS;
- Promover a integração entre PPGCS e o curso de Nutrição visando estimular o acadêmico da graduação a permanecer na Instituição e ingressar em uma carreira de pesquisador;
- Ampliar a divulgação dos programas de apoio psicopedagógico Institucionais, visando o acompanhamento de acadêmicos com dificuldades de aprendizagem;
- Acolher e acompanhar individualmente os acadêmicos com dificuldades de aprendizagem.

Com relação à Coordenação e ao Corpo docente:

- Capacitar as Secretárias no acolhimento aos acadêmicos;
- Estimular a participação docente nas Formações Continuidas realizadas na Instituição e nas experiências de ensino de Nutrição de outras Universidades;
- Estimular o corpo docente a participar de formação que capacitem para metodologias ativas de ensino e aprendizagem;
- Esclarecer ao corpo docente os motivos de evasão e a importância deles para a permanência do acadêmico no curso;
- Substituir os docentes que não atendam aos critérios mínimos de conhecimento, capacidade e comprometimento preconizados pela UNESC.

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.

8.5 Avaliação do processo ensino-aprendizagem

Em relação à avaliação do processo ensino-aprendizagem, o Regimento Geral da UNESC, aprovado pela Resolução n. 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.

Para a recuperação da aprendizagem 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 n. 01/2011/CAMARA

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 traçadas 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 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 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.

A recuperação da nota torna-se uma consequência natural do processo contínuo da aprendizagem. Cabe ao professor, em acordo com a coordenação do curso e do NDE, estabelecer os critérios da recuperação da nota, que deve estar detalhado no Plano de Ensino da Disciplina.

8.6 Atividades complementares

As Atividades Complementares – AC, 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/autoformação 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 explicitou sobre as atividades complementares (Resolução 14/2011/CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO), definindo institucionalmente as orientações acerca dos aspectos administrativos e didático-pedagógica.

A Resolução nº 39 de 2014 do Colegiado da UNASAU aprovou as Atividades Complementares do Curso de Nutrição da UNESC. 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 a seguir:

| 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 pôster em eventos locais, regionais, nacionais ou internacionais) | 30 horas por apresentação em evento regional 40 horas por apresentação em evento nacional e internacional | 80 horas | 240 horas | Certificado de apresentação do trabalho emitida pelo promotor do evento |
| 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, | Correspondente à carga horária da atividade | 50 horas | 300 horas | Certificado ou declaração de participação como ouvinte em palestras, |

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

| | | | | |
|--|---|-----------|-----------|--|
| Conferências e similares como ouvinte) | | | | 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 |

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.

8.7 Trabalho de Conclusão de Curso

Na Unesc, as normas para a realização de Trabalho de Conclusão de Curso nos cursos de graduação são regidas pela Resolução nº 66/2009/CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO e pelas Diretrizes Curriculares dos cursos.

A disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), da sétima fase do Curso de Nutrição, tem por objetivo oferecer aos acadêmicos, condições para a execução de um projeto teórico e/ou prático de investigação nas áreas de alimentação e nutrição.

A elaboração do TCC fundamenta-se nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, Resolução n. 05 de 7 de novembro de 2001 do Conselho Nacional de Educação, e regulamentada pela Resolução nº 37 de 2014 do Colegiado da UNASAU.

São objetivos do TCC:

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 idéias 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.

8.8 Estágio obrigatório e não obrigatório

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 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, 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.

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 05/2001 o 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 à 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 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.

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.

COMPETÊNCIAS RELATIVAS À ORGANIZAÇÃO E ORIENTAÇÃO DOS ESTÁGIOS CURRICULARES NÃO OBRIGATÓRIOS

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 diferentes 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.

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:
- PET-SAÚDE Programa de Educação Pelo Trabalho Para a Saúde, – Linhas Redes de Atenção em Saúde (Programas com fomento do MS, envolvendo todos os cursos da saúde da UNESC e Secretarias Municipais de Saúde de Criciúma e Içara).
- PRÓ-SAÚDE Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde – Linhas Redes de Atenção em Saúde (Programas com fomento do MS, envolvendo todos os cursos da saúde da UNESC e Secretarias Municipais de Saúde de Criciúma e Içara);
- 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 Osmozados. 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 Senso 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 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, incubado na Instituição, com início previsto para setembro de 2014. 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.
- 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, órgãos 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 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 extensinistas (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 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.

9.1 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 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. 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 (<http://www.unesc.net/portal/capa/index/393/7231/>). É uma iniciativa que tem como proponentes e organizadores: o Curso de História da UNESC, a entidade Anarquistas Contra o Racismo - ACR (Organização Não Governamental - ONG) e a Unidade Acadêmica de Humanidades Ciências e Educação - UNAHCE. O evento tem como público alvo toda 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 afrodescendência 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 afrodescendências, 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 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 criciumense 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 e 9).

Figura 8 - Folder do XI Maio Negro na UNESC



Fonte: Semana Indígena da UNESC (2012)

Figura 9 - Folders do XI Maio Negro na UNESC



Fonte: Semana Indígena da UNESC (2012)

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

9.2 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 UNESCO conta adicionalmente com o evento “Semana Indígena da UNESCO: 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 UNESCO 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 10, 11, 12, 13, 14 e 15).

Figura 10 - Folder do Evento I Semana Indígena da UNESCO



Fonte: Semana Indígena da UNESCO (2012)

Figura 11 - Palestra de Indígena Guarani para Acadêmicos, Docentes e Funcionários na I Semana Indígena da UNESC



Fonte: Semana Indígena da UNESCO (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 UNESC (2012)

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

Av. Universitária, 1105 – Cx. P. 3167 – Fone (48)3431-2500/Fax (48)3431-2750 - CEP 88806-000
Criciúma/SC.(www.unesc.net)

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



Fonte: Semana Indígena da UNESC (2012)

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



FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

Fonte: Semana Indígena da UNESCO (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.

9.2.1 Cultura Indígena e o Setor de Arqueologia da UNESCO

O Setor de Arqueologia do Instituto de Pesquisas Ambientais e Tecnológicas da UNESCO/ 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 15).

Figura 15 - Atuação em Campo do Setor de Arqueologia da UNESCO



Fonte: Setor de Arqueologia da UNESCO (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,

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

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 Zooarqueólogo.

Especificamente em relação à Cultura Indígena e o patrimônio cultural indígena da região, o Setor de Arqueologia da UNESC conta com vários Programas e Projetos, a título de exemplo, cita-se: “Programa de Salvamento Arqueológico na Jazida de Argila de Vargem Grande II” no município de Lauro Müller/SC; “Programa de Salvamento Arqueológico na Jazida de Argila de Vila Maria” no município de Nova Veneza/SC; “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. Consulta pelos cursos e setores na sua totalidade, é possível ser realizada através da home page do setor de arqueologia da UNESC: (<http://www.unesc.net/portal/capa/index/261/5405/>).

A importante inserção regional, nacional e internacional e relevância de seus trabalhos, levou a UNESC, através do Setor de Arqueologia, a sediar em 2013 a IX Jornada de Arqueologia Íbero-Americana (<http://www.unesc.net/portal/capa/index/378/6808>).

9.3 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. A missão da UNESC, sua fundamentação, solidez e clareza aproximam a instituição de

diferentes necessidades formativas da educação ambiental e das demandas sociais envolvidas. É em torno desta missão que gravitam as ações, os projetos, os programas e as políticas que compõem o ser e o fazer institucionais. É pela missão da UNESC que são definidas as repercussões, irradiações, influências e realizações da universidade na realidade externa. Por exemplo ao direcionar o trabalho educacional para a Vida e a Cidadania, a UNESC firma compromisso educacional no sentido formativo para os aspectos ambientais. 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 de que natureza e sociedade mantêm uma relação de interdependência e reciprocidade.

Alguns aspectos ideológicos envolvidos remetem a considerar que o ambiente de vida, do ponto de vista sistêmico, começa dentro de nós, em nossa dimensão biológica. Esta dimensão está relacionada à outra, ainda interna e individual: a nossa dimensão psíquica, na qual gravitam nossos pensamentos e sentimentos. 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 e com o meio.

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 ecodesenvolvimento 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 (Figuras 16, 17 e 18): 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 16 - Abertura da Semana do Meio Ambiente da UNESC – Presença da Coordenação do Curso de Nutrição



Figura 17 – Temática da Semana do Meio Ambiente da UNESC



Figura 18 – Acadêmicos e Docentes do Curso de Nutrição em Atividade Temática na Semana do Meio Ambiente da UNESC.



9.4 Centro Especializado em Reabilitação

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

Av. Universitária, 1105 – Cx. P. 3167 – Fone (48)3431-2500/Fax (48)3431-2750 - CEP 88806-000
Criciúma/SC.(www.unesc.net)

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 articuladas 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 autoavaliem.

10.7 Ações decorrentes da Avaliação Institucional e Externa

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:

| 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. |
| 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 |

| | |
|---|--|
| | <p>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.</p> <p>Evasão por não identificação com o curso:</p> <p>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.</p> <p>Por meio das avaliações efetuadas internamente pela coordenação do Curso de Enfermagem, ocorreram muitas manifestações de interesse pelo curso noturno.</p> |
| 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. |

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 e 2010 (o de 2013, não emitido até a elaboração deste documento) 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

11.7 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.

Res. 44/09/CÂMARA ENSINO. 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;
- Regular, 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;
- 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.

11.8 Unidade acadêmica da saúde

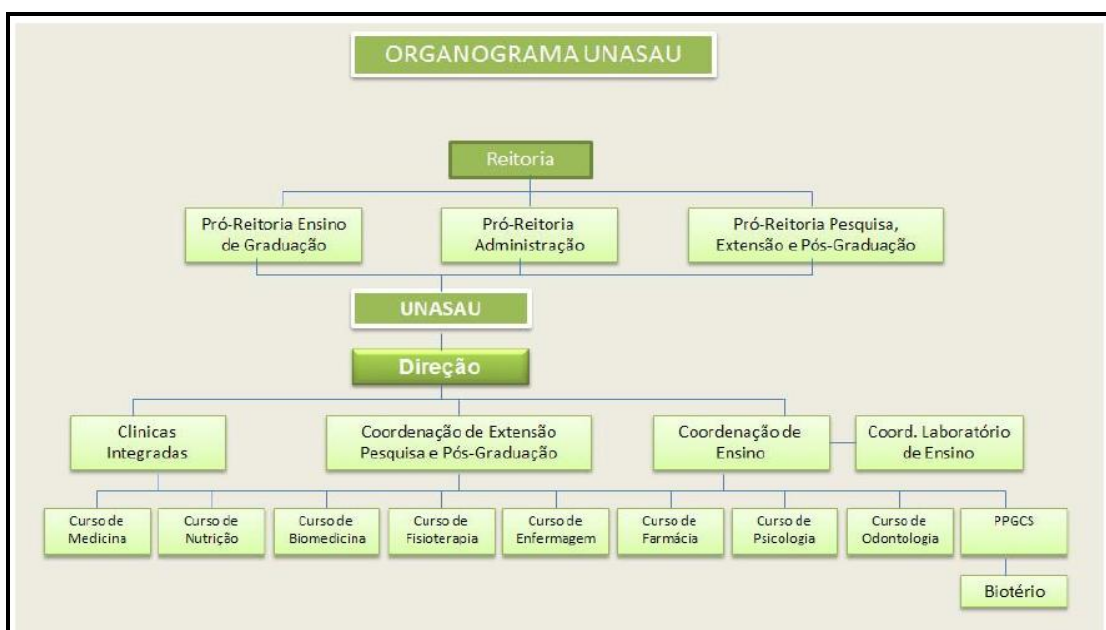
No ano de 2007, por meio da Resolução 01/2007/CSA, juntamente com a reorganização acadêmico-administrativa da UNESC, que organizou os cursos e Programas *Stricto Sensu* em quatro Unidades Acadêmicas, dentre essas, a Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde - UNASAU, localizada no Bloco S, sala 12, da qual fazem parte os cursos de graduação em Biomedicina, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Psicologia, Nutrição e Odontologia, e os programas de Pós-Graduação *Stricto-Sensu* em Ciências da Saúde (Mestrado e Doutorado) e o Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva - Mestrado Profissional (incubado).

A Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde tem como estrutura administrativa: Diretor(a), Coordenador(a) de Ensino, Coordenador(a) de Extensão, Coordenador(a) de Pesquisa e Pós Graduação. Atualmente a composição da UNASAU está assim definida: Diretora - Prof^a. Mes. Indianara Reynaud

Toreti Becker, Coordenador de Ensino - Prof. Dr. Willians Cassiano Longen, Coordenadora de Pesquisa - Profª. Drª. Vanessa Moraes de Andrade, Coordenadora de Extensão e Pós-Graduação - Profª. Drª. Mágada Tessman Schwalm.

A UNASAU conta com vários setores de suporte e apoio que servem às atividades de ensino, pesquisa e extensão para os Cursos e Programas da área da saúde da UNESC (Figura 19). O horário de funcionamento da Direção, Coordenações e Secretaria da UNASAU é das 8h às 12h e das 13h00 às 17h00 e das 17h00 às 21h. Serir informações sobre o período e local de atendimento, se há sala de atendimento aos discentes e professores.

Figura 19 - Organograma da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde (UNASAU)



Fonte: Desenvolvimento Humano da UNESC (2014)

11.3 Coordenação do Curso

A coordenação do curso de Nutrição se localiza no Bloco S e conta com uma secretaria, sala para docentes e sala da coordenação. A direção da UNASAU e demais coordenações dos cursos da área da

saúde, do PPGCS, bem como a coordenação dos laboratórios da UNASAU, também se localizam no Bloco S, facilitando a comunicação direta entre seus pares.

O curso conta com duas secretárias capacitadas à função administrativa relacionada ao curso e aos sistemas eletrônicos Acadêmico, de Estágio e o Financeiro.

A coordenação tem sala própria, isolada, com capacidade de acolher vários docentes para as reuniões de NDE e outras.

São funções do coordenador:

I. Convocar e presidir as reuniões do Colegiado de Curso, zelando pela qualidade e produtividade das mesmas.

II. Executar decisões do Colegiado e as normas emanadas dos órgãos superiores.

III. Representar o curso junto aos órgãos colegiados de que participe, perante as autoridades e os órgãos da UNESC.

IV. Elaborar o Plano Anual de Trabalho do curso.

V. Encaminhar à Diretoria da Unidade, anualmente, com a antecedência devida, os dados inerentes à proposta orçamentária, decorrente do Plano Anual de Trabalho, quanto às necessidades e às atividades do curso, para aprovação.

VI. Gerenciar o desenvolvimento financeiro do curso.

VII. Propor à Diretoria de Unidade a dispensa de docentes vinculados ao Curso sob sua responsabilidade e a abertura de processo seletivo para preenchimento de vagas para docentes.

VIII. Propor ao Diretor de Unidade, para aprovação do Colegiado da UNA, a distribuição dos horários e disciplinas/módulos de ensino entre os docentes.

IX. Coordenar, supervisionar e fiscalizar a execução e a avaliação do projeto pedagógico do curso, dos planos de ensino e das atividades programadas pelos docentes.

X. Organizar e fiscalizar os planos individuais de trabalho do corpo docente, além de acompanhar e supervisionar o desempenho dos docentes.

XI. Propor alterações nas ementas das disciplinas/módulos e nos planos de ensino.

XII. Organizar a integração entre disciplinas/módulos do currículo do curso, de modo a possibilitar a consecução do projeto pedagógico.

XIII. Acompanhar e avaliar a execução do currículo do curso, propondo medidas adequadas ao cumprimento do conteúdo programático e ao alcance dos objetivos propostos.

XIV. Acompanhar, avaliar e propor alterações no currículo do curso.

XV. Orientar a matrícula, a transferência, o aproveitamento e a complementação de estudos, no âmbito do Curso, em articulação com a respectiva Secretaria.

- XVI. Acompanhar as atividades da Biblioteca em relação ao acervo e serviços, solicitando semestralmente a compra da bibliografia recomendada pelos docentes do curso.
- XVII. Propor, em articulação com a Diretoria da Unidade, a realização de estudos, objetivando a elevação contínua dos padrões de qualidade e produtividade do processo de ensino-aprendizagem.
- XVIII. Encaminhar à Direção da UNA os pedidos de monitoria para o seu curso, quando for o caso.
- XIX. Propor a realização de programas de pesquisa, pós-graduação, extensão, capacitação docente e estudos especiais.
- XX. Apresentar à Diretoria da Unidade o Relatório Anual de Atividades do Curso e da Coordenação.
- XXI. Contribuir para o aprimoramento do Projeto de Avaliação Institucional e operacionalizar, no âmbito de sua competência, as atividades da Avaliação do Desempenho Docente.
- XXII. Acompanhar as políticas de relacionamento institucional para com os egressos do curso.
- XXIII. Colaborar, em articulação com a Diretoria da Unidade, com medidas inerentes ao cumprimento das obrigações financeiras dos acadêmicos para com a Instituição.
- XXIV. Prestar informações, esclarecimentos e orientações aos docentes e discentes, com relação às atividades administrativas e pedagógicas da Instituição e do curso.
- XXV. Requerer, em cada exercício orçamentário, os recursos laboratoriais necessários para o desempenho das atividades de ensino desenvolvidas no curso.
- XXVI. Encaminhar a resolução dos requerimentos de acadêmicos acerca de procedimentos acadêmicos.
- XXVII. Encaminhar ao Colegiado do Curso as solicitações das atividades curriculares complementares.
- XXVIII. Acompanhar as atividades de estágio, monografias e trabalhos de conclusão de curso.
- XXIX. Encaminhar ao Diretor da Unidade o número de vagas em disciplinas/módulos existentes no curso, para fins de definição do processo seletivo.
- XXX. Exercer outras atribuições decorrentes de sua competência ou atribuídas pela Diretoria da Unidade.
- XXXI. Acompanhar avaliadores externos quando os mesmos estiverem em atividades oficiais no curso.
- XXXII. Zelar pela correta aplicação dos recursos oriundos do orçamento descentralizado.
- XXXIII. Exercer todas as demais funções de coordenação das atividades que integram o curso.

A sala dos professores é um espaço destinado ao docente do curso, com mesas e computadores.

Os docentes do curso também contam com uma sala de apoio aos docentes, espaço destinado aos docentes da UNASAU, e a Sala dos Professores, localizada no bloco da Biblioteca, com espaço de lazer e estudo, equipados com computadores, mesas cadeiras, espaço para reunião em grupos ou nichos isolados, além de sofás, etc.

A coordenação do curso de Nutrição também responde pelo setor de Nutrição na Clínica Integrada da UNESC.

Atualmente, respondem por funções administrativas de apoio à coordenação:

- Marco Antonio da Silva – Coordenador do Curso
- Angela Martinha Bongioiolo – Coordenadora do Serviço de Nutrição da Clínica Integrada da UNESC
- Rita Suzelaine Vieira – Coordenadora de Estágios

11.4 Salas de aula

As atividades curriculares do curso de Nutrição acontecem em diversos ambientes, incluindo salas de aula, laboratórios e ambulatórios.

As salas de aula são equipadas com carteiras e mesas individuais, Datashow, computador, lousa de vidro, algumas com lousa digital, canetas e apagador para lousa, e ar condicionado. O acesso é amplo, incluindo rampas de acesso para cadeirantes e em alguns blocos, elevador.

Na clínica de Nutrição, são utilizados espaços de atendimento clínico (ambulatórios), salas para educação alimentar e nutricional e grupos terapêuticos.

Os laboratórios mais utilizados pelo curso de Nutrição são: laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos, Anatomia, Microscopia, Cineantropometria, Microbiologia, Parasitologia e Química. Outros laboratórios podem ser utilizados quando necessários, ex., Bioquímica e Habilidades.

11.5 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.

A Biblioteca possui duas bibliotecas de extensão, uma localizada no Hospital São José que atende os cursos da área de saúde, prestando serviços a professores, alunos, estagiários e funcionários, tanto do Hospital São José quanto da UNESC, conforme o convênio estabelecido entre as partes.

A outra biblioteca está localizada no Iparque – Parque Científico e Tecnológico e atende a professores, alunos, estagiários e funcionários dos cursos das áreas de ciências exatas e da terra, engenharias, ciências sociais aplicadas e ciências humanas.

Para atender as solicitações de livros que não constam nas bibliotecas de extensão, foi criado o Serviço de Malote, que é o transporte de acervo realizado diariamente. As atendentes dessas bibliotecas fazem a solicitação para a Biblioteca Central e os materiais solicitados são encaminhados no dia seguinte, pela manhã.

Estrutura física

O prédio onde a Biblioteca Central Professor Eurico Back - UNESC está instalada possui uma área física de 1.174,55m², assim distribuído: área de leitura - 407,09m², área de acervo – 485,71m² e outros - 281,75m².

O setor Tratamento da Informação ocupa uma área de 49m², o guarda-volumes uma área de 49m², fora da Biblioteca, porém no mesmo prédio.

Para atender as necessidades dos usuários, a biblioteca dispõe de uma sala para estudo individual, com 33 cabines de estudo e cinco salas para estudo em grupo, com capacidade para 34 assentos. As salas são agendadas no Setor de Empréstimo, inclusive para orientação de TCC.

Todas as salas possuem ar-condicionado e iluminação adequada.

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

O Setor de Multimeios está instalado junto ao Setor de Guarda-Volumes. Os DVDs e Cds também armazenadas em estantes de aço, na cor cinza e tamanho padrão, próprias para esses tipos de materiais.

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

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

A área da Biblioteca do Hospital São José é de 123,08m² e a do Iparque de 20m².

Estrutura organizacional

Bibliotecários:

| Nomes | Registro | Regime de trabalho semanal |
|---------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Rosângela Westrupp | CRB 346 14 ^a | 40h |
| Tânia Denise Amboni | CRB 589 14 ^a | 40h |
| Eliziane de Lucca | CRB 1101 14 ^a | 40h |

| | |
|---|-----------|
| Funcionários técnico-administrativos | 24 |
|---|-----------|

Políticas de articulação com a comunidade interna

Mantém contato direto com os coordenadores dos cursos de graduação e pós-graduação, *Lato Sensu* e *Stricto Sensu*, no que se refere aos assuntos que envolvam a Biblioteca, bem como sobre aquisição das bibliografias básicas e complementares que atendem o projeto político pedagógico dos cursos.

Disponibiliza os sumários on-line das revistas assinadas pela Biblioteca.

Informa, por e-mail, o corpo docente e discente senhas de bases de dados on-line em teste, além de divulgar sua Biblioteca Virtual disponível no www.unesc.net/biblioteca.

Os serviços de empréstimo, renovação e reserva de material bibliográfico oferecido a comunidade interna, estão descritos no Regulamento da Biblioteca, anexo.

Políticas de articulação com a comunidade externa

A Biblioteca está aberta à comunidade externa e oferecendo consulta local ao acervo, bem como serviços de reprografia, cópia de documentos acessados em outras bases de dados e comutação bibliográfica.

Disponibiliza atualmente 7 computadores para consulta à Internet, onde a comunidade interna e externa pode agendar horário. O tempo é de 1 hora diária a cada duas vezes por semana.

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.

Descrição das formas de acesso

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 biblioteca do Hospital São José funciona de segunda à sexta-feira, das 8h às 18h, já a Biblioteca do Iparque funciona de segunda à sexta-feira das 9h15 às 13h15 e das 14h15 às 22h15.

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

Biblioteca Virtual

Na Biblioteca virtual - BV, são disponibilizados os endereços das principais bases de dados, bem como um catálogo de periódicos, separados pela área do conhecimento - www.unesc.net/biblioteca.

Para divulgar a BV 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 computação bibliográfica e difundir a pesquisa em bases de dados e periódicos on-line.

A Biblioteca disponibiliza um espaço chamado de Sala de Acesso às Bases de Dados, com 7 computadores onde o usuário realiza suas pesquisas com orientação de um profissional bibliotecário, em mais de 100 bases de dados, sendo 95 pelo Portal de Periódicos Capes.

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;
- 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/blog/ver/90/23429>.

Informatização

O acervo (livros, monografias de pós-graduação, dissertações, teses, periódicos e multimeios), e os serviços (processamento técnico, consulta à base local, empréstimo – materiais bibliográficos e chaves dos guarda-volumes, renovação, devolução e reserva), estão totalmente informatizados pelo programa PERGAMUM, programa este desenvolvido pelo Centro de Processamento de Dados da PUC/Paraná. Pela Internet o usuário pode fazer o acompanhamento da data de devolução do material bibliográfico, além de poder efetuar a renovação e reserva.

Para consulta ao acervo local, disponibiliza 11 computadores, onde é possível também efetuar a reserva e a renovação dos materiais bibliográficos. A Biblioteca está equipada com sistema antifurto.

Convênios

- IBGE – Convênio de Cooperação Técnica. Anexo A.
- Câmara Setorial de Bibliotecas do Sistema ACAFE, realizando intercâmbio com as demais instituições de ensino do estado. Anexo B.
- Empréstimo entre as Bibliotecas do Sistema Acafe e UFSC. Anexo B.
- Rede Brasileira de Psicologia – ReBaP, coordenado pelo Instituto de Psicologia da USP. Anexo C.
- Acordo de Cooperação Técnica – IBICT/CCN. Anexo D.
- Bireme. Anexo E.
- Grupo de Bibliotecários em Ciência da Saúde – GBICS.
- RAEM – Rede de Apoio a Educação Médica.
- SINBAC – Sistema Integrado de Bibliotecas do Sistema Acafe.
- Comutação Bibliográfica

Programas

Os programas de apoio oferecidos aos usuários são: visita orientada, orientação quanto à normalização de trabalhos acadêmicos, capacitação para acesso às bases de dados: local e virtual, catalogação na fonte e comutação bibliográfica, conforme Regulamento. Para utilizar os serviços de comutação bibliográfica, a biblioteca está cadastrada no Ibict e na Bireme.

Outro programa oferecido é o Empréstimo entre Bibliotecas, facilitado com o lançamento do Catálogo Coletivo da Rede de Bibliotecas ACAFE. Esse é um serviço onde o usuário tem acesso a informações bibliográficas das instituições do Sistema ACAFE, por meio de uma única ferramenta de busca. Essa interação proporcionou agilidade na recuperação da informação.

Para atender os usuários portadores de deficiência visual e deficiência motora crônica, a Biblioteca faz a digitalização de todos os materiais necessários para o seu desempenho acadêmico.

Semestralmente é oferecido aos funcionários, capacitação envolvendo: qualidade no atendimento ao usuário de bibliotecas, relacionamento interpessoal e base de dados.

11.6 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, refeições 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.

11.7 Laboratório(s)

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 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).

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:
 - Higiênicos - consiste em prevenir ações externas que possam prejudicar a qualidade dos alimentos e, ao mesmo tempo, prolongar a sua vida útil.
 - Dietéticos - ocorre a adequação da forma de preparo dos alimentos da dieta às necessidades fisiológicas do indivíduo ou da população.

- 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.
- Digestivo - consiste em modificar os alimentos por meio de processos e técnicas culinárias, a fim de facilitar a digestão.
- 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.
- 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; Disciplinas 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.

Laboratórios de Anatomia

Nestes laboratórios ocorrem atividades práticas relacionadas à disciplina de Anatomia Humana (Fase I). Cada laboratório conta com um técnico de laboratório e funciona nos 3 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 2 (dois) laboratórios. Característica: possuem capacidade para o atendimento de 50 alunos (Anatomia I) e 30 alunos (Anatomia II), com área total de 157,12 m² (Anatomia I) e 62,53 m² (Anatomia II). Anexo ao Laboratório de Anatomia I existe uma sala de preparo, onde também são armazenados os cadáveres em tanques, contendo formol. Os laboratórios contam com os seguintes equipamentos: 01 negatôscópio, 01 retroprojektor, 01 lente de aumento elétrica, 01 lente de aumento, 02 serras elétricas, 01 ferramenta elétrica. 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). Para atendimento estes laboratórios possuem uma sala específica para atividades administrativas.

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 nos vários segmentos sociais com propriedade científica no que se refere à anatomia, enfocando a importância de um trabalho inter e multidisciplinar;
- Proporcionar ao acadêmico a aquisição de um vocabulário clínico e anatômico.

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, ética em relação aos cadáveres, cuidados com o formol. 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. Em 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.

Laboratório de Microbiologia

Neste laboratório ocorrem atividades práticas relacionadas às disciplinas de Microbiologia, Micologia e Parasitologia (Fase II). O laboratório conta com um técnico de laboratório e funciona nos 3 períodos do dia, podendo ser utilizado mediante agendamento prévio, junto à Coordenação dos Laboratórios da Saúde. Características: possui capacidade para o atendimento de 24 alunos, com área total de 70,41 m² e anexo a este laboratório existe uma sala de preparo, sala de microcolônias e uma sala de atendimento para atividades administrativas. O laboratório conta com os seguintes equipamentos: 01 agitador magnético com aquecimento, 02 autoclaves, 02 balanças semi-analíticas, 02 banhos marias com agitação simples, 01 câmera para microscópio, 01 capela de fluxo laminar, 01 caine de segurança química, 01 centrífuga baby, 02 contadores de colônias, 02 desumidificadores de ambiente, 03 dessecadores, 09 estereoscópios, 02 estufas bacteriológicas, 01 estufa de esterilização e secagem, 06 micropipetas de 10 µL, 05 micropipetas de 100 µL, 02 micropipetas de 100 a 1000 µL, 12 microscópios binoculares, 01 microscópio trinocular, 02 refrigeradores, 01 televisão e 02 Termo –Higrômetros digitais. 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).

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;
- Reconhecer os principais patógenos entre fungos, bactérias;
- Orientar o paciente sobre a patogenia, sintomatologia e prevenção das doenças infecciosas.

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, biológica e autoclaves. 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.

Laboratório de Parasitologia

Neste laboratório ocorrem atividades práticas relacionadas às disciplinas de Microbiologia, Micologia e Parasitologia (Fase II). Característica: possui capacidade para o atendimento de 24 alunos, com área total de 57,19 m². O laboratório conta com os seguintes equipamentos: 01 câmera hiper had para microscópio, 01 capela de fluxo laminar, 01 centrífuga, 01 centrífuga excelsa baby I, 01 centrífuga micro hematócrito, 20 contadores de células sanguíneas, 01 chuveiro de segurança com lava olhos, 02 desumidificadores, 01 fogareiro, 01 microscópio trinocular, 19 microscópios binoculares, 10 microscópios binoculares *F, 02 refrigeradores, 01 televisão e 01 Termo-higrometro digital. 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).

A seguir, síntese das atividades desenvolvidas:

- Conhecer a epidemiologia dos parasitas animais: Protozoários e Helminetos.
- Apresentar os recursos profiláticos para combater os parasitas.
- Conhecer os ciclos evolutivos dos parasitas humanos.

- Adquirir noções de patogenicidade dos helmintos e protozoários.
- Oferecer subsídios em programas de saúde pública que visam ao controle, prevenção e tratamento das doenças parasitárias.
- Orientar o paciente sobre a sintomatologia, patogenia e prevenção das doenças parasitárias.

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, biológica e autoclaves. 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.

Laboratório 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 administrativas, 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.

A seguir, 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.

Laboratório de Cineantropometria

Vinculado ao Curso de Educação Física, este laboratório, bem como o ambulatório de Nutrição, 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.

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 práticas 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.

Laboratórios de Informática

Os Laboratórios de Informática da UNESC permitem ao acadêmico de Nutrição o pleno uso de software da área de Nutrição humana e clínica, epidemiologia, bioestatística, e acesso a base de dados científicos. São 33 laboratórios espalhados pela Instituição para uso de apoio em disciplinas, projetos de pesquisa, extensão e nas atividades complementares.

12 REFERENCIAL

- Lei n. 9.394 de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- 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 CNE/CES n. 05 de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.
- 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.
- Decreto n. 1160 de 18 de março de 2008. Reconhece o curso de graduação – Bacharelado, da UNESC. DO/SC n. 18331 de 2008.
- Resolução CNE/CES n. 04 de 2009 que estabelece a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.
- Resolução n. 06 de 2009 do Ministério da Educação, que dispõem sobre carga horária mínima para os cursos de bacharelado da área da saúde.
- 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.
- 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.
- 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.
- Resolução n. 03 de 2003 do CONSU/UNESC que cria o curso de graduação em Nutrição - Bacharelado.
- 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 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. 07 de 2011 do CONSU, que altera o turno de funcionamento do curso superior de graduação em Nutrição Matriz Curricular n. 1 Noturna..
- Norma Administrativa n. 04/2012 da Pró-Reitoria de Ensino, que regulamenta a reavaliação do Projeto Pedagógico do Curso - PPC.
- Resolução n. 04 de 2014 do Colegiado da UNASAU, que aprova regulamento de atividades complementares do curso de Nutrição matriz I Noturna.
- Resolução n.01 de 2007 do Conselho Superior Administrativo, que aprova o regimento geral da UNESC.

- Resolução n.01 de 2006 do Conselho Superior Administrativo, que aprova o estatuto da UNESC.
- 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. 36 de 2014 do Colegiado da UNASAU, que aprova o regulamento de estágio da Matriz 1 Noturna do curso de Nutrição.
- Resolução n. 07 de 2008 do Colegiado da UNASAU, que cria as linhas de pesquisa da UNASAU.
- 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.41 de 2014 do Colegiado da UNASAU, que aprova as equivalências do Nutrição da UNESC – Matriz n 01 Noturna.
- Resolução n.40 de 2014 do Colegiado da UNASAU, que aprova os pré-requisitos do Nutrição da UNESC – Matriz n 01 Noturna.
- Lei n. 8.234 de 1.991, que regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências.
- 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. 425 de 2008, que aprova a instalação do conselho regional de nutricionistas da décima região (CRN-10) 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. 417 de 2008, que dispõe sobre procedimentos nutricionais para atuação dos nutricionistas e dá outras providências.

ANEXOS

Anexo 1. 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 | Créd | h/a |
| Alimento e Nutrição: Base da Vida | 4 | | | | | | | | 4 | 72 |
| Nutrição, Saúde e Comunidade | 2 | | | | | | | | 2 | 36 |
| Anatomia Humana | 4 | | | | | | | | 4 | 72 |
| Citologia e Histologia | 3 | | | | | | | | 3 | 54 |
| Antropologia da Alimentação | 2 | | | | | | | | 2 | 36 |
| Seminário Integrador | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | 4 | 72 |
| Genética e Embriologia | | 3 | | | | | | | 3 | 54 |
| Bioquímica | | 4 | | | | | | | 4 | 72 |
| Microbiologia, Micologia e Parasitologia | | 4 | | | | | | | 4 | 72 |
| Fisiologia Humana | | 4 | | | | | | | 4 | 72 |
| Bromatologia | | 4 | | | | | | | 4 | 72 |
| Metodologia Científica e da Pesquisa | | | 4 | | | | | | 4 | 72 |
| Bioquímica Fisiológica | | | 4 | | | | | | 4 | 72 |
| Avaliação Nutricional | | | 4 | | | | | | 4 | 72 |
| Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades | | | 4 | | | | | | 4 | 72 |
| Bioestatística | | | 2 | | | | | | 2 | 36 |
| Epidemiologia | | | 3 | | | | | | 3 | 54 |
| Educação Nutricional | | | 2 | | | | | | 2 | 36 |
| Nutrição: Arte e Ciência | | | | 4 | 4 | | | | 8 | 144 |
| Nutrição nos Ciclos da Vida | | | | 3 | 3 | | | | 6 | 108 |

| | | | | | | | | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------------------|----------------|
| Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos | | | | 4 | | | | | 4 | 72 |
| Imunologia | | | | 2 | | | | | 2 | 36 |
| Ciência e Tecnologia dos Alimentos | | | | 3 | | | | | 3 | 54 |
| Psicologia Aplicada à Nutrição | | | | 2 | | | | | 2 | 36 |
| Nutrição e Saúde Coletiva | | | | 3 | | | | | 3 | 54 |
| Fisiopatologia da Nutrição | | | | | 3 | 3 | | | 6 | 108 |
| Terapia Nutricional | | | | | 3 | 3 | | | 6 | 108 |
| Sociologia | | | | | 4 | | | | 4 | 72 |
| Gestão em Alimentação Coletiva | | | | | 4 | 4 | | | 8 | 144 |
| Nutrição e Envelhecimento | | | | | | 4 | | | 4 | 72 |
| Projeto de Conclusão de Curso | | | | | | 2 | | | 2 | 36 |
| Nutrição e Exercício Físico | | | | | | 4 | | | 4 | 72 |
| Bioética | | | | | | 2 | | | 2 | 36 |
| Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição | | | | | | 2 | | | 2 | 36 |
| Trabalho de Conclusão de Curso | | | | | | | 1 2 | | 12 | 116 |
| Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva | | | | | | | 1 5 | | 15 | 270 |
| Estágio em Alimentação Coletiva | | | | | | | | 1 5 | 15 | 270 |
| Estágio em Nutrição Clínica | | | | | | | | 1 5 | 15 | 270 |
| Optativa | | | | 2 | 2 | 2 | | | 6 | 108 |
| TOTAL | 15 | 20 | 24 | 24 | 24 | 26 | 27 | 30 | 190 | 2850 h. |
| Atividade Complementar | | | | | | | | | 350 horas | |
| TOTAL | | | | | | | | | 3200 horas | |

Cr – crédito. ** H/a – hora/aula

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

Av. Universitária, 1105 – Cx. P. 3167 – Fone (48)3431-2500/Fax (48)3431-2750 - CEP 88806-000
Criciúma/SC.(www.unesc.net)

Anexo 2. Equivalência das Disciplinas do curso de Nutrição, Matriz nº 1 noturna (Resolução nº 41 de 2014 co 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

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)

1ª 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: COULTATE, T. P. Alimentos: química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. 2. ed., atual. e ampl Barueri, SP: Manole, 2007. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos - 2. ed. rev. São Paulo: Edgard Blücher, 2004/2007. |
| Bibliografia Complementar: BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. Introdução à química de alimentos. 3. ed., rev. e atual São Paulo: Varela, 2003. 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. 131p |
| 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: DANGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. Anatomia humana sistêmica e segmentar: para o estudante de medicina. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004. NETTER, Frank H. Atlas de anatomia humana. 3ª ed Porto Alegre: Artmed, 2004. ROHEN, Johannes W.; YOKOCHI, Chihiro; LÜTJEN-DRECOLL, Elke. Anatomia humana: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. |
| Bibliografia Complementar: GARDNER, Ernest; GRAY, Donald J.; O RAHILLY, Ronan. Anatomia: estudo regional do corpo humano. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c1988. GRAY, Henry. Anatomia. 29. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c1988. HERLIHY, Barbara L.; MAEBIUS, Nancy K.; LIBERTI, Edson Aparecido. Anatomia e fisiologia do corpo humano saudável e enfermo. São Paulo: Manole, 2002. MOORE, Keith L.; DALLEY, Arthur F.; AGUR, A. M. R. Anatomia orientada para a clínica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. PALASTANGA, Nigel; FIELD, Derek; SOAMES, Roger. Anatomia e movimento humano: estrutura e função. 3.ed São Paulo: Manole, 2000. |
| Nome do Professor: Alessandra Rosa Blauth |

| Dados por Disciplina |
|----------------------|
|----------------------|

| 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: DE ROBERTS, Eduardo MF; HIB. Bases da Biologia Celular e Molecular. Guanabara 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004. COOPER, Geoffrey M. A célula: uma abordagem molecular. Porto Alegre: Artmed, 2001/2007. JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchôa; CARNEIRO, José. Histologia básica. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2004/2008. |
| Bibliografia Complementar: ALBERTS, Bruce (Et al.). Fundamentos da biologia celular. 3. ed Porto Alegre: Artmed, 2011. CARVALHO, Hernandes F.; RECCO-PIMENTEL, Shirlei M. A célula 2001. São Paulo: Manole, 2001/2007/2013. GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. Atlas colorido de histologia. 4ª. ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. Tratado de histologia em cores. 2ª. ed Rio de Janeiro : Guanabara Koogan 2003. FIORE, Mariano S. H. di; HIB, Jose. Histologia: texto e atlas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. |
| Nome do Professor: Hugo Dalpont |

| 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: 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: 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: SAMPAIO, Helena Alves de Carvalho. Nutrição em doenças crônicas: prevenção e controle. São Paulo: Atheneu, 2007. SANTOS, Irani Gomes do. Nutrição: da assistência à promoção da saúde. São Paulo: RCN editora Ltda, 2007. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. Avaliação nutricional de coletividades. Florianópolis: UFSC, 2007. |
| Bibliografia Complementar: BOFF, Leonardo. Saber cuidar. Petrópolis: Vozes, 2007 FAUSTO, Maria Marlene. Planejamento de dietas e da alimentação. Rio de Janeiro: Revinter, 2003 GOUVEIA, Enilda Lins da Cruz. Nutrição saúde & comunidade. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely e GIGANTE, Denise Petrucci. Epidemiologia Nutricional. São Paulo: Atheneu, 2007. PHILIPPI JUNIOR, Arlindo. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. Barueri, SP: Manole, 2005. |

| Dados por Disciplina |
|---|
| Nome do Professor: Maria Cristina Gonçalves de Souza |

2ª 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: APPOLINÁRIO, Fábio. Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa. 2. ed. rev. e atual São Paulo: Cengage Learning, 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 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 |
| Bibliografia Complementar: CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. 6. ed São Paulo: Prentice Hall, 2007. 162 p. 001.42 C419m 2007 CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (Org.). Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas. 24. ed. Campinas: Papirus, 2011. 224 p. 001.42 C758 2011. LEOPARDI, Maria Tereza. Metodologia da pesquisa na saúde. Santa Maria, RS: Pallotti, 2002. 294 p. UNESC 001.42 L587m prod. Docente. MARTINS JUNIOR, Joaquim. Como escrever trabalhos de conclusão de curso: instruções para planejar e montar, desenvolver, concluir, redigir e apresentar trabalhos monográficos e artigos. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 222p. 808.066 M386c 2008. MARTINS, Gilberto de Andrade; LINTZ, Alexandre. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso. 2. ed São Paulo: Atlas, 2007. 118 p. 808.066 M386g 2007. |
| Nome do Professor: Paula Rosane Vieira Guimarães |

| 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: CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas, SP: UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas, 2003. 207 p. COULTATE, T. P. Alimentos: química de sus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 1 v. |
| Bibliografia Complementar: EVANGELISTA, José,. Tecnologia de alimentos. 2. ed São Paulo: Atheneu, c2005. 652 p. FENNEMA, Owen R., (Dir.). Química de los alimentos. 2. ed Zaragoza: Acribia, 2000.1258 p. LUTZ, A. Métodos físicos químicos para análises de alimentos. São Paulo. Edição 01 on line, 2008. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. Revista de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de alimentos (SBCTA). Disponível on line |
| Nome do Professor: Miquela Iazaria Padula / Juliana Lora |

| Dados por Disciplina |
|--|
| Nome da disciplina: Fisiologia Humana |
| Período: 2º semestre |

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

| Dados por Disciplina |
|---|
| 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.; HALL, John E. Tratado de fisiologia médica . 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 973 p. ISBN 8527707136 GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. Fisiologia humana e mecanismo das doenças . 6. ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 639 p. ISBN 8527704420 SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. xxxiv, 957 p. ISBN 978-85-363-2284-1 RHOADES, Rodney; TANNER, George A. Fisiologia médica . 2. ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 741p. ISBN 8527710536, LEVY, Matthew N.; STANTON, Bruce A.; KOEPPEN, Bruce M. Berne & Levy: fundamentos de fisiologia. 4. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. AIRES, Margarida de Mello; CASTRUCCI, Ana Maria de Lauro (Et al.). Fisiologia . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 934 p. ISBN 9788527713689 (enc.) CURI, Rui; ARAÚJO FILHO, Joaquim Procopio de (Org.) (.). Fisiologia básica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 857 p ANGELIS, Rebeca C. de; TIRAPEGUI, Julio. Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais . São Paulo: Atheneu, 2007. |
| Nome do Professor: Sílvia Ávila Junior |

| 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: LEHNINGER, A. L.; NELSON, D., L.; COX, M. M. . Lehninger princípios de bioquímica . 4.ed São Paulo: Sarvier, 2006. MURRAY, Robert K. Harper: bioquímica . 9.ed São Paulo: Atheneu, 2002. VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. Fundamentos de bioquímica . Porto Alegre: Artmed, 2002. |
| Bibliografia Complementar: CAMPBELL, Mary K. Bioquímica . 3.ed Porto Alegre: Artmed, 2005. CHAMPE, Pamela C.; CHAMPE, Pamela C.; HARVERY, Richard A. Bioquímica: ilustrada . 2.ed Porto Alegre: Artmed, 2000. LIEBERMAN, Michael; MARKS, Allan D. . Mark s basic medical biochemistry: a clinical approach . 3. ed Philadelphia: Wolters Kluwer/Lippincott Williams & Wilkins Health, 2009. MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica . 3.ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. MURRAY, Robert K. (Et al.). Bioquímica ilustrada de Harper . 29. ed Porto Alegre: AMGH, 2014. |
| Nome do Professor: Patrícia Fernanda Schuck |

| 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: LEVINSON, Warren; JAWETZ, Ernest. Microbiologia médica e imunologia . 7.ed Porto Alegre: Artes Médicas, 2005. NEVES David Pereira. Parasitologia humana . 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. TORTORA G.J., FUNKE B.R., CASE C.L. Microbiologia , 6ª edição, Porto Alegre Ed Ed. Artes Medicas. 2000/2005. |
| Bibliografia Complementar: CIMERMAN, BENJAMIN E CIMERMAN, SÉRGIO. Parasitologia Humana e seus Fundamentos Gerais . 2ª Edição, São Paulo, Ed. Atheneu, 2001. JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6. ed Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p. |

| Dados por Disciplina |
|---|
| TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F.; GOMPERTZ, F. e CANDEIAS, J. N.. Microbiologia . 3ª ed., São Paulo: Ed. Atheneu, 1999. Diagnóstico microbiológico: texto e atlas colorido - 5.ed. / 2001 – Livros |
| MADIGAN, Michael T. (Et al.). Microbiologia de Brock . Porto Alegre: Artmed, 2010. xxxii, 1128p. |
| NEVES, David Pereira. Parasitologia humana . 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 494 p |
| Nome do Professor: Paulo Roberto Barbosa |

| 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 . 2.ed São Paulo: Artmed, 2001. 459 p. ISBN 8573077832 GRIFFITHS, Anthony J. F. Introdução à genética . 8. ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 743 p. ISBN 8527711109 JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchôa; CARNEIRO, José. Biologia celular e molecular . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 332 p. ISBN 9788527710459 |
| Bibliografia Complementar: BURNHAM, Terry; PHELAN, Jay. A culpa é da genética: do sexo ao dinheiro, das drogas à comida : dominando nossos instintos primitivos . Rio de Janeiro: Sextante, 2002. 236 p. ISBN 8575420216 BURNS, George W.; BOTTINO, Paul J. Genética . 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara- Koogan, c1991. 381 p. ISBN 8527701847 CARVALHO, Hernandes F.; RECCO-PIMENTEL, Shirlei M. A célula 2001 . São Paulo: Manole, 2001. 287 p. ISBN 8520412424 GARCIA, Sônia Maria Lauer de; FERNÁNDEZ, Casimiro García. Embriologia . 2. ed Porto Alegre: Artmed, 2006. 416 p. MOORE, Keith L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 365 p. |
| Nome do Professor: Maria Julia F. Angeloni |

3ª fase

| Dados por Disciplina |
|---|
| Nome da disciplina: Educação Nutricional |
| Período: 1º 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: FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa . 16.ed Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000. 165 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. SANTOS, Irani Gomes dos. Nutrição: da assistência à promoção da Saúde . RCN Editora Ltda. 2007. 384 p. |
| Bibliografia Complementar: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação . 4. ed São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 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. LINDEN, Sônia. Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino . São Paulo: Varela, 2005. 153 p. |
| Nome do Professor: Rita Suzelaine Vieira e Fabiane Maciel Fabris |

| Dados por Disciplina |
|--|
| Nome da disciplina: Seminário Integrador II |
| Período: 1º semestre |
| Carga horária: 18 horas aulas – 1 Crédito |
| Descrição: Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre. |
| Bibliografia Básica: APPOLINÁRIO, Fábio. Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa . 2. ed. rev. e atual São Paulo: Cengage Learning, 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
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

Bibliografia Complementar:

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6. ed São Paulo: Prentice Hall, 2007. 162 p. 001.42 C419m 2007
CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (Org.). **Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas**. 24. ed. Campinas: Papirus, 2011. 224 p. 001.42 C758 2011.
LEOPARDI, Maria Tereza. **Metodologia da pesquisa na saúde**. Santa Maria, RS: Pallotti, 2002. 294 p. UNESC 001.42 L587m prod. Docente.
MARTINS JUNIOR, Joaquim. **Como escrever trabalhos de conclusão de curso: instruções para planejar e montar, desenvolver, concluir, redigir e apresentar trabalhos monográficos e artigos**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 222p. 808.066 M386c 2008.
MARTINS, Gilberto de Andrade; LINTZ, Alexandre. **Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso**. 2. ed São Paulo: Atlas, 2007. 118 p. 808.066 M386g 2007.

Nome do Professor: Paula Rosane Vieira Guimarães

Dados por Disciplina

Nome da disciplina: Bioquímica Fisiológica

Período: 1º semestre

Carga horária: 72 horas aulas – 4 Créditos

Descrição: Ementa: Estudo do metabolismo e das interações 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. 1059 p. ISBN 8527708728
GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 973 p. ISBN 8527707136
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. 975 p. ISBN 8573781254

Bibliografia Complementar:

AIRES, Margarida de Mello; FAVARETTO, Ana Lúcia Vianna. **Fisiologia**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 934 p. ISBN 8527705397
CAMPBELL, Mary K. **Bioquímica**. 3.ed Porto Alegre: Artmed, 2005.
DEVLIN, Thomas M.; MICHELACCI, Yara M. **Manual de bioquímica: com correlações clínicas**. São Paulo: Edgard Blücher, 2003. 1084 p. ISBN 8521203136
MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. **Bioquímica básica**. 2.ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 360 p. ISBN 8527704625 (25 no acervo)
MURRAY, Robert K. **Harper: bioquímica**. 9.ed São Paulo: Atheneu, 2002. 919 p. ISBN 8574540722

Nome do Professor: Cláudio Teodoro de Souza / Hugo Dalpont

Dados por Disciplina

Nome da disciplina: Cálculo Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades

Período: 1º 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:

FISBERG, R.M. et al. **Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicos**. Barueri: Manole, 2005.(10)
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11ª ed. São Paulo: Roca, 2005.
PHILIPPI, S.T. **Tabela de Composição de Alimentos: suporte para a decisão nutricional**. Brasília: FINATEC/NUT – UnB, 2001.(10)

Bibliografia Complementar:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. 3ª ed Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2005.
ANGELIS, R.C.; TIRAPEGUI, J. **Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2007.
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez.. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed São Paulo: Roca, 2008.
TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4ª ed. revisada e ampliada.
VÍTOLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

| |
|--|
| Nome do Professor: Maria Cristina Gonçalves de Souza |
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina: Epidemiologia |
| Período: 1º 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: JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. Epidemiologia, Bioestatística e Medicina Preventiva. Porto Alegre: Ed. Artmed, 2005; PEREIRA, M. G. Epidemiologia. teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. Epidemiologia & saúde. 6.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. |
| 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. MEDRONHO, Roberto A. Epidemiologia/Cadernos de exercícios. São Paulo: Atheneu, 2004, 2009. KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ; São Paulo: Atheneu, 2007. MEDRONHO, Roberto A. . Epidemiologia. 2. ed São Paulo: Atheneu, 2009. |
| Nome do Professor: Rita Suzelaine Vieira |

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina: Avaliação Nutricional |
| Período: 1º 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. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Avaliação nutricional de coletividades. 4. ed. rev. ampl Florianópolis: UFSC, 2007. |
| 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. LAMEU, Edson. Clínica nutricional. Rio de Janeiro: Revinter, 2005. 1071 p. 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: Angela Martinha Bongioio |

| |
|--|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina: Metodologia Científica e da Pesquisa |
| Período: 1º 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, 2012. 226 p. NC: 001.42 A652m 2012 HERNÁNDEZ SAMPIERI, Roberto; FERNÁNDEZ COLLADO, Carlos; BAPTISTA LUCIO, Pilar. Metodologia de pesquisa. 5. ed Porto Alegre: Penso, 2013. 624 p. 001.42 H557m 2013. |

| |
|---|
| 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: CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica . 6. ed São Paulo: Prentice Hall, 2007. 162 p. 001.42 C419m 2007 CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (Org.). Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas . 24. ed. Campinas: Papirus, 2011. 224 p. 001.42 C758 2011. LEOPARDI, Maria Tereza. Metodologia da pesquisa na saúde . Santa Maria, RS: Pallotti, 2002. 294 p. UNESC 001.42 L587m prod. Docente. MARTINS JUNIOR, Joaquim. Como escrever trabalhos de conclusão de curso: instruções para planejar e montar, desenvolver, concluir, redigir e apresentar trabalhos monográficos e artigos . Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 222p. 808.066 M386c 2008. MARTINS, Gilberto de Andrade; LINTZ, Alexandre. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso . 2. ed São Paulo: Atlas, 2007. 118 p. 808.066 M386g 2007. |
| Nome do Professor: Nome do Professor: Paula Rosane Vieira Guimarães |

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina Bioestatística |
| Período: 1º semestre |
| Carga horária: 36 horas aulas – 2 Créditos |
| Descrição Ementa: Bases da estatística aplicadas na análise de dados biológicos e epidemiológicos. |
| Bibliografia Básica: CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2004. BEIGUELMAN, B. Curso Prático de Biostatística. 5.ed. São Paulo: Funpec, 2002. ARANGO, H. G. Bioestatística: Teoria Computacional. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. |
| Bibliografia Complementar: RODRIGUES P. C. Bioestatística. 3.ed. Rio de Janeiro: Eduff, 2002. DORIA FILHO, U. Introdução à bioestatística para simples mortais. São Paulo: Negócio, 1999. GUEDES, M. L.; GUEDES, J. S. Bioestatística para profissionais de saúde. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1988. LAURENTI, Ruy (et al.). Estatísticas de saúde. 2.ed. rev São Paulo: EPU, 2005. MOTTA, V. T.; WAGNER, M. B. Bioestatística. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003. |
| Nome do Professor: Marco Antonio da Silva |

4ª fase

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina: Seminário Integrador III - |
| 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: APPOLINÁRIO, Fábio. Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa. 2. ed. rev. e atual São Paulo: Cengage Learning, 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 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. |
| Bibliografia Complementar: CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. 6. ed São Paulo: Prentice Hall, 2007. 162 p. 001.42 C419m 2007. CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (Org.). Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas. 24. ed. Campinas: Papirus, 2011. 224 p. 001.42 C758 2011. LEOPARDI, Maria Tereza. Metodologia da pesquisa na saúde. Santa Maria, RS: Pallotti, 2002. 294 p. UNESC 001.42 L587m prod. Docente. MARTINS JUNIOR, Joaquim. Como escrever trabalhos de conclusão de curso: instruções para planejar e montar, desenvolver, concluir, redigir e apresentar trabalhos monográficos e artigos. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 222p. 808.066 M386c 2008. |

MARTINS, Gilberto de Andrade; LINTZ, Alexandre. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso. 2. ed São Paulo: Atlas, 2007. 118 p. 808.066 M386g 2007.

Nome do Professor: Paula Rosane Vieira Guimarães

Dados por Disciplina

Nome da disciplina: Nutrição nos Ciclos da Vida I

Período: 2º 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:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 3a ed Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2005.
EUCLYDES, M.P. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada. 3a.ed Viçosa: Suprema Gráfica e Editora, 2005
PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte para a decisão nutricional. Brasília: FINATEC/NUT : UnB, 2001.

Bibliografia Complementar:

ANGELIS, R.C.; TIRAPEGUI, J. Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais. São Paulo: Atheneu, 2007.
BRASIL. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Saúde da criança:** nutrição infantil : aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2009. 111 p.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11ª ed. São Paulo: Roca, 2005.
SILVA, S. M. C. S. da; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed São Paulo: Roca, 2008.
VÍTOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

Nome do Professor: Angela Martinha Bongioio

Dados por Disciplina

Nome da disciplina: Nutrição: Arte e Ciência I

Período: 2º 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.
SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. São Paulo: SENAC, 2008 .(10)
TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004.

Bibliografia Complementar:

CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.
JEAN – MARIER, Pelt. **Especiarias & ervas aromáticas**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.
PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. rev. e atual Barueri: Manole, 2006.
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. São Paulo: Atheneu, 2001.
PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Ed. UFSC, 2005.

Nome do Professor: Maria Cristina Gonçalves de Souza

Dados por Disciplina

Nome da disciplina: Nutrição e Saúde Coletiva

Período: 2º 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. 186 p.

Bibliografia Complementar:

KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ; São Paulo: Atheneu, 2007. 579p.

COSTA, Eronita de Aquino. **Manual de fisiopatologia e nutrição**. Petropolis, RJ: Vozes, 2005. 223 p.
FINKELMAN, Jacobo. **Caminhos da saúde pública no Brasil**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002. 364 p. ISBN 8575410172
ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. **Epidemiologia & saúde**. 5.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999. 570 p.
TEIXEIRA, Carmen Fontes. **Distrito sanitário : o processo social de mudança das práticas sanitárias do sistema único de saúde**. 4.ed São Paulo: Hucitec, 1999. 310 p.

Nome do Professor: Rita Suzelaine Vieira

Dados por Disciplina

Nome da disciplina: Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos

Período: 2º 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:

SILVA JUNIOR, Eneo Alves de. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005.
ARRUDA, Gillian Alonso. **Manual de boas práticas**. 2. ed São Paulo: Ponto Crítico, 2002. v. 2
SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 214 p

Bibliografia Complementar:

RIEDEL, Guenther. **Controle sanitário dos alimentos**. 3. ed São Paulo: Atheneu, 2005. 455 p.
JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.
FIGUEIREDO, Roberto Martins. **As armadilhas de uma cozinha**. São Paulo: Manole, 2003. 217 p.
HAJDENWURCEL, Judith Regina. **Atlas de microbiologia de alimentos**. São Paulo: Fonte, 2004. v.1
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

Nome do Professor: Marco Antonio da Silva

Dados por Disciplina

Nome da disciplina: Imunologia

Período: 2º 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:

ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. **Imunologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
JANEWAY, Charles. **Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença**. 6. ed Porto Alegre: Artmed, 2007.
PARHAM, Peter. **O sistema imune**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2011

Bibliografia Complementar:

CALICH, Vera; VAZ, Celidéia. **Imunologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2009.
IMUNOLOGIA básica e aplicada. Porto Alegre: Ed. Sagra, 1998.
KINDT, Thomas J.; GOLDSBY, Richard A.; OSBORNE, Barbara Anne. **Imunologia de Kuby**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
PEAKMAN, Mark; VERGANI, Diego. **Imunologia: básica e clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.
ROITT, Ivan; BROSTOFF, Jonathan; MALE, David. **Imunologia**. 6.ed. São Paulo: Manole, 2003.

Nome do Professor: Hugo Dalpont

Dados por Disciplina

Nome da disciplina: Ciência e Tecnologia dos Alimentos

Período: 2º 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:

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:

LIMA, Urgel de Almeida; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Willibaldo; AQUARONE, Eugênio. **Biotechnology industrial**. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 4 v.

| |
|---|
| 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. Tecnología de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. |
| Nome do Professor: Miquele Lazarin Padula |

| |
|--|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina: Psicologia Aplicada à Nutrição |
| Período: 2º 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: BUCARETCHI, Henriette Abramides (Org.) Anorexia e bulimia nervosa ? uma visão multidisciplinar. São Paulo, Casa do Psicólogo, 2003. BUCKROYD, Julia. Anorexia e bulimia: esclarecendo suas dúvidas. São Paulo, Agora, 2000. BUSSE, Salvador de Rosís(Org) Anorexia, bulimia e obesidade. Barueri, SP, Manole, 2004. |
| Bibliografia Complementar: HOLMES, David S. Psicologia dos transtornos mentais. 2.ed Porto Alegre: Artmed, 2001 NUNES, Maria Angelica; APPOLINARIO, José Carlos; GALVÃO, Ana Luiza;COUTINHO, Walmir. Transtornos alimentares e obesidade - 2.ed. Porto Alegre, Artmed, 2006 ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DA SAÚDE; Centro Colaborador da OMS para Classificação de doenças em português. CID-10: Classificação estatística internacional de doenças e problemas relacionados a saúde. 8 ed. São Paulo, EDUSP, 2000. SCHILDER, Paul. A imagem do corpo: as energias construtivas da psique. 3 ed. São Paulo, Martins Fontes, 1999. |
| Nome do Professor: Tania Hermes Aquino |

5ª fase

| |
|--|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina: Seminário Integrador IV |
| Período: 1º semestre |
| Carga horária - 18 horas aulas – 1 Crédito |
| Descrição Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre. |
| Bibliografia Básica: APPOLINÁRIO, Fábio. Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa . 2. ed. rev. e atual São Paulo: Cengage Learning, 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 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 |
| Bibliografia Complementar: CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica . 6. ed São Paulo: Prentice Hall, 2007. 162 p. 001.42 C419m 2007. CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (Org.). Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas . 24. ed. Campinas: Papirus, 2011. 224 p. 001.42 C758 2011. LEOPARDI, Maria Tereza. Metodologia da pesquisa na saúde . Santa Maria, RS: Pallotti, 2002. 294 p. UNESC 001.42 L587m prod. Docente. MARTINS JUNIOR, Joaquim. Como escrever trabalhos de conclusão de curso: instruções para planejar e montar, desenvolver, concluir, redigir e apresentar trabalhos monográficos e artigos . Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 222p. 808.066 M386c 2008. MARTINS, Gilberto de Andrade; LINTZ, Alexandre. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso . 2. ed São Paulo: Atlas, 2007. 118 p. 808.066 M386g 2007. |
| Nome do Professor: Paula Rosane Vieira Guimarães |

| |
|---------------------------------------|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina: Sociologia |
| Período: 1º semestre |

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

| |
|--|
| 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: GIDDENS, Anthony. Sociologia. 6. ed. Porto Alegre: Penso, 2012. COSTA, Cristina. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2010, 2005. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Sociologia geral. 4 ed. São Paulo: Atlas, 1982, 1991, 1995, 1999. |
| Bibliografia Complementar: CAPRA, Fritjof. O ponto de mutação. 10. ed. São Paulo: Ed. Cultrix, 1995, 1996. Bstan- dzin-rgya-mtsho. . Uma ética para o novo milênio. Rio de Janeiro: Sextante, 2000. OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. Introdução a sociologia. São Paulo: Ed. Ática, 2006, 2001. QUINTANEIRO, Tani; BARBOSA, Maria Ligia de Oliveira; OLIVEIRA, Márcia Gardênia de. Um toque de clássicos: Durkheim, Marx e Weber. 2. ed. rev. e ampl Belo Horizonte: Instituto de Filosofia e Teologia de Goiás, 2002. VILA NOVA, Sebastião. Introdução a sociologia. São Paulo: Atlas, 2006, 2004. |
| Nome do Professor: Geraldo Milioli |

| |
|--|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina: Fisiopatologia da nutrição I |
| Período: 1º 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: CECIL, R. L.; GOLDMAN, L.; AUSTELLO, D. A. Cecil: tratado de medicina interna. 23 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 2 v GUYTON, A. C. Tratado de Fisiologia humana. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 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: Nutroclinica, 2003. ROBBINS & COTRAN, Bases Patológicas das Doenças, 8.ed, Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. |
| Nome do Professor: Angela Martinha Bongioio |

| |
|--|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina: Terapia nutricional I |
| Período: 1º 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: GIBNEY, Michael J. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 440 p. REIS, N. T. Nutrição clínica -Sistema digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003. 294 p. SAMPAIO, H.A.C.S.; SABRY, M.O.D. Nutrição em Doenças Crônicas. São Paulo : Atheneu, 2007. |
| Bibliografia Complementar: CUPPARI, L. Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 2. ed Barueri: Manole, 2005. 474 p. FARRET, J.F. Nutrição e doenças cardiovasculares: prevenção primária e secundária. São Paulo: Atheneu, 2005. MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JR., José Simon. Nutrição e Metabolismo: Caminhos da Nutrição e Terapia Nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. SHILS, M. E. Modern nutrition in health and disease. 10.ed. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins, 2006. TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519 p. |
| Nome do Professor: Angela Martinha Bongioio |

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina: Gestão em Alimentação Coletiva I |
| Período: 1º semestre |
| Carga horária - 72 horas aulas – 4 Créditos |

| |
|--|
| <p>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.</p> <p>Bibliografia Básica: ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8 ed. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2003. 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. KNIGHT, John Barton; KOTSCHERVAR, Lendal Henry. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed São Paulo: Roca, 2005. 492 p.</p> <p>Bibliografia Complementar: SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001/2008. 195 p. BENEDICTO, Márcia de Lourdes; REGGIOLLI, Márcia Regina. Manual de dietas para o restaurante industrial. São Paulo: Atheneu, 2000. 154 p.. PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 1997. WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. O restaurante: conceito e operação. 3. ed Porto Alegre: Bookman, 2003. 366 p. ARRUDA, Gillian Alonso. Manual de boas práticas. 2. ed São Paulo: Ponto Crítico, 2002.</p> <p>Nome do Professor: Mariely Barcelos</p> |
|--|

| |
|--|
| <p>Dados por Disciplina</p> <p>Nome da disciplina: Nutrição: Arte e Ciência II</p> <p>Período: 1º semestre</p> <p>Carga horária - 72 horas aulas – 4 Créditos (1 crédito teórico e 3 práticos)</p> <p>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.</p> <p>Bibliografia Básica: CUPPARI, Lilian. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed Barueri: Manole, 2005. ORNELLAS, Lieselette H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed., rev. e ampl São Paulo: Atheneu, 2007 SAMPAIO, Helena Alves de Carvalho. Nutrição em doenças crônicas: prevenção e controle. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>Bibliografia Complementar: CARUSO, Lúcia; SIMONY, Rosana Farah; SILVA, Ana Lúcia Neves Duarte da. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2005. COZZOLINO, Sílvia Maria Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. 2. ed., atual. e ampl Barueri: Manole, 2007. KOTZE, Lorete Maria da Silva. Sem Glúten. Rio de Janeiro: Revinter, 2001 MARTINS, Cristina. Manual de dietas hospitalares. Curitiba: NutroClínica, 2001. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra e BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio Guia prático para a elaboração. 2ª edição, São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>Nome do Professor: Maria Cristina Gonçalves de Souza</p> |
|--|

| |
|--|
| <p>Dados por Disciplina</p> <p>Nome da disciplina: Nutrição nos Ciclos da Vida II</p> <p>Período: 1º semestre</p> <p>Carga horária - 54 horas aulas – 3 Créditos (2 créditos teóricos e 1 prático)</p> <p>Descrição Ementa: Estudos das necessidades e recomendações nutricionais do pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso.</p> <p>Bibliografia Básica: BUSNELLO, F. M. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.(9) CUPPARI, L. Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005. LOPEZ, F.C.; BRASIL, A.L.D. Nutrição e dietética em clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004.</p> <p>Bibliografia Complementar: FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. rev. e atual Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. FRANK, A.A.; SOARES, E.A. Nutrição no envelhecer. São Paulo: Atheneu, 2004. LOPEZ, F.A.; CAMPOS JÚNIOR, D. Tratado de pediatria. 2. ed. São Paulo: Manole, 2010. MAGNONI, D.; CUKIER, C.; OLIVEIRA, P. A. Nutrição na terceira idade. São Paulo: Sarvier, 2005. VÍTOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.</p> <p>Nome do Professor: Luciane Maria Daltoé</p> |
|--|

6ª fase

| Dados por Disciplina |
|--|
| Nome da disciplina: Projeto Conclusão de Curso |
| Período: 2º semestre |
| Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos |
| Descrição Ementa: Orientação e acompanhamento no desenvolvimento do projeto de conclusão de curso. |
| Bibliografia Básica: Bibliografia Básica: APPOLINÁRIO, Fábio. Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa. 2. ed. rev. e atual São Paulo: Cengage Learning, 2012. 226 p. NC: 001.42 A652m 2012 HERNÁNDEZ SAMPIERI, Roberto; FERNÁNDEZ COLLADO, Carlos; BAPTISTA LUCIO, Pilar. Metodologia de pesquisa. 5. ed Porto Alegre: Penso, 2013. 624 p. 001.42 H557m 2013. 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: Bibliografia Complementar: CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. 6. ed São Paulo: Prentice Hall, 2007. 162 p. 001.42 C419m 2007 CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (Org.). Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas. 24. ed. Campinas: Papirus, 2011. 224 p. 001.42 C758 2011. LEOPARDI, Maria Tereza. Metodologia da pesquisa na saúde. Santa Maria, RS: Pallotti, 2002. 294 p. UNESC 001.42 L587m prod. Docente. MARTINS JUNIOR, Joaquim. Como escrever trabalhos de conclusão de curso: instruções para planejar e montar, desenvolver, concluir, redigir e apresentar trabalhos monográficos e artigos. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 222p. 808.066 M386c 2008. MARTINS, Gilberto de Andrade; LINTZ, Alexandre. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso. 2. ed São Paulo: Atlas, 2007. 118 p. 808.066 M386g 2007. |
| Nome do Professor: Marco Antonio da Silva |

| Dados por Disciplina |
|--|
| Nome da disciplina: Nutrição e Exercício Físico |
| Período: 2º 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: CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada . 3.ed Porto Alegre: Artmed, 2006. MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Nutrição: para o desporto e exercício . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.(6) WOLINSKY, Ira; HICKSON, James F. Nutrição no exercício e no esporte . 2.ed. atual São Paulo: Roca, 2002. (10) |
| Bibliografia Complementar: BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte . Barueri, SP: Manole, 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. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. NABHOLZ, Thais Verdi. Nutrição esportiva: aspectos relacionados à suplementação nutricional . São Paulo: Sarvier, 2007. TIRAPEGUI, Júlio. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física . São Paulo: Atheneu, 2005. |
| Nome do Professor: Angela Martinha Bongioio |

| Dados por Disciplina |
|--|
| Nome da disciplina : Bioética |
| Período: 2º 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: DALL'AGNOL, D. Bioética: princípios morais e aplicações. Rio de Janeiro: DP & A, 2004. FORTES, P. A. C.; ZOBOLI, E. L. C. P. Bioética e saúde pública. 2. ed São Paulo: Centro Universitário São Camilo, 2004. MARTINS-COSTA, Judith; MÜLLER, Letícia Ludwig Bioética e responsabilidade. Rio de Janeiro: Forense, 2009. 445p |
| Bibliografia Complementar: |

| |
|---|
| <p>COSTA, N. da S. C. A formação do nutricionista: educação e contradição, Goiânia: Ed. da UFG, 2000.</p> <p>ENGELHARDT, H. Tristam. Fundamentos da bioética. 2. ed. São Paulo: Loyola, 1998.</p> <p>GARRAFA, Volnei; COSTA, Sérgio Ibiapina Ferreira. A bioética no Século XXI. Brasília: UnB, 2000.</p> <p>Histórico do nutricionista no Brasil: 1939 a 1989: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991.</p> <p>SGRECCIA, E. Manual de bioética. São Paulo: Ed. Loyola, 1996. Volumes 1 e 2. BOSI, M. L. M. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão, São Paulo: Hucitec, 1996.</p> |
| Nome do Professor: Fabiane Maciel Fabris |

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina Fisiopatologia Nutricional II |
| Período: 2º 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: LAMEU, Edson. Clínica nutricional. Rio de Janeiro: Revinter, 2005. 1071 p. RIELLA, M. C.; MARTINS, C. Nutrição e o Rim. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. WAITZBERG, D.L. Dieta, Nutrição e Câncer, Editora Atheneu, 2006. (8 |
| Bibliografia Complementar: CECIL, R. L.; GOLDMAN, L.; AUSTELLO, D. A. Cecil: tratado de medicina interna. 23 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 2 v. GUYTON, A. C. Tratado de Fisiologia humana. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 973 p 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. ROBBINS & COTRAN, Bases Patológicas das Doenças, 8.ed, Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. |
| Nome do Professor: Angela Martinha Bongioio |

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina Terapia Nutricional II |
| Período: 2º 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. 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 clínica, 3. ed, São Paulo: Editora Atheneu, 2004 |
| Nome do Professor: Angela Martinha Bongioio |

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina Gestão em Alimentação Coletiva II |
| Período: 2º 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: ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8 ed. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2003. 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. KNIGHT, John Barton; KOTSCHKEVAR, Lendal Henry. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed São Paulo: Roca, 2005. 492 p. |

| |
|---|
| Bibliografia Complementar: SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001/2008. BENEDICTO, Márcia de Lourdes; REGGIOLLI, Márcia Regina. Manual de dietas para o restaurante industrial. São Paulo: Atheneu, 2000. PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 1997. WALKER, John R.; LUNDBERG, DONALD E. O restaurante: conceito e operação. 3. ed Porto Alegre: Bookman, 2003. 366 p. ARRUDA, Gillian Alonso. Manual de boas práticas. 2. ed São Paulo: Ponto Crítico, 2002. v. |
| Nome do Professor: Mariely Barcelos |

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina Nutrição e Envelhecimento |
| Período: 2º 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. (9) FREITAS, Elizabete Viana de. Tratado de geriatria e gerontologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002/2006. FRANK, Andréa Abdala; SOARES, Eliane De Abreu. Nutrição no Envelhecer . São Paulo: Atheneu, 2002.(8) |
| Bibliografia Complementar: CARVALHO FILHO, Eurico Thomaz; PAPALÉO NETTO, Matheus. Geriatria:fundamentos, clínica e terapêutica . São Paulo: Atheneu, 2000. MAGNONI, Daniel; CUKIER, Celso; OLIVEIRA, Patrícia Amante de. Nutrição na Terceira Idade . São Paulo: Sarvier, 2005/2011. MARTINS Cristina; MOREIRA Silvania de Moura; PIEROSAN Simone Regina. Interações Droga-Nutriente . Nutroclínica, 2003. RAMOS, Luiz Roberto; TONIOLO NETO, João. Geriatria e Gerontologia . Manole, 2005. VÍTOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . Rio de Janeiro: Rubio, 2008. |
| Nome do Professor: Luciane Maria Daltoé |

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição |
| Período: 2º 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. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Avaliação nutricional de coletividades. 4. ed. rev. ampl Florianópolis: UFSC, 2007. 186 p. SANTOS, Irani Gomes dos. Nutrição: da assistência à promoção da saúde. São Paulo: RCN Editora, 2007. 378 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 (broch.) 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. TEIXEIRA, Carmen Fontes. Distrito sanitário : o processo social de mudança das práticas sanitárias do sistema único de saúde. 4.ed São Paulo: Hucitec, 1999. 310 p. FINKELMAN, Jacobo. Caminhos da saúde pública no Brasil. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002. 364 p. ISBN 8575410172. |
| Nome do Professor: Rita Suzelaine Vieira |

7ª fase

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva |
| Período: 1º 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, |

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

| |
|--|
| 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. |
| 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 (broch.) 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 CIÊNCIA & SAÚDE COLETIVA. Rio de Janeiro: ABRASCO, 2004-. ISSN 1413-8123 CADERNOS DE SAÚDE PÚBLICA= Reports in Public Health. Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, 2002-. Mensal. ISSN 0102-311X. FINKELMAN, Jacobo. Caminhos da saúde pública no Brasil. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002. 364 p. ISBN 8575410172. |
| Nome do Professor: Rita Suzelaine Vieira |

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso |
| Período: 1º semestre |
| Carga horária - 216 horas aulas – 12 Créditos |
| Descrição Orientação do Trabalho de Conclusão de Curso |
| Bibliografia Básica: Bibliografia Básica: Bibliografia Básica: APPOLINÁRIO, Fábio. Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa. 2. ed. rev. e atual São Paulo: Cengage Learning, 2012. 226 p. NC: 001.42 A652m 2012 HERNÁNDEZ SAMPIERI, Roberto; FERNÁNDEZ COLLADO, Carlos; BAPTISTA LUCIO, Pilar. Metodologia de pesquisa. 5. ed Porto Alegre: Penso, 2013. 624 p. 001.42 H557m 2013. 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: CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. 6. ed São Paulo: Prentice Hall, 2007. 162 p. 001.42 C419m 2007 CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (Org.). Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas. 24. ed. Campinas: Papirus, 2011. 224 p. 001.42 C758 2011. LEOPARDI, Maria Tereza. Metodologia da pesquisa na saúde. Santa Maria, RS: Pallotti, 2002. 294 p. UNESC 001.42 L587m prod. Docente. MARTINS JUNIOR, Joaquim. Como escrever trabalhos de conclusão de curso: instruções para planejar e montar, desenvolver, concluir, redigir e apresentar trabalhos monográficos e artigos. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 222p. 808.066 M386c 2008. MARTINS, Gilberto de Andrade; LINTZ, Alexandre. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso. 2. ed São Paulo: Atlas, 2007. 118 p. 808.066 M386g 2007. |
| Nome do Professor: Marco Antônio da Silva |

8ª fase

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina Estágio em Alimentação Coletiva |
| Período: 2º semestre |
| Carga horária - 270 horas aulas – 15 Créditos (15 créditos práticos) |
| Descrição Ementa: Prática supervisionada em administração de serviços de alimentação coletiva. |
| Bibliografia Básica: ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8 ed. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2003. 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. KNIGHT, John Barton; KOTSCHKEVAR, Lendal Henry. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed São Paulo: Roca, 2005. 492 p. |
| Bibliografia Complementar: SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001/2008. BENEDICTO, Márcia de Lourdes; REGGIOLLI, Márcia Regina. Manual de dietas para o restaurante industrial. São Paulo: Atheneu, 2000. PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 1997. WALKER, John R.; LUNDBERG, |

Donald E. O restaurante: conceito e operação. 3. ed Porto Alegre: Bookman, 2003. 366 p.
ARRUDA, Gillian Alonso. Manual de boas práticas. 2. ed São Paulo: Ponto Crítico, 2002. v.

Nome do Professor: Mariely Barcelos

Dados por Disciplina

Nome da disciplina Estágio em Nutrição Clínica

Período: 2º 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.
LAMEU, Edson. Clínica nutricional. Rio de Janeiro: Revinter, 2005. 1071 p.
RIELLA, M. C.; MARTINS, C. Nutrição e o Rim. 1.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

Bibliografia Complementar:

BUSNELLO, Fernanda Michielin. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.
CUPPARI, L. Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 2. ed Barueri: Manole, 2005. 474 p.
ROBBINS & COTRAN, Bases Patológicas das Doenças, 7.ed, Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Clínica, São Paulo; Guanabara- Koogan, 2007.
WAITZBERG, D.L. Dieta, Nutrição e Câncer, Editora Atheneu, 2006.

Nome do Professor: Angela Martinha Bongioio

10.3 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:

LORENZI, Harri; MATOS, Francisco José de Abreu. **Plantas medicinais no Brasil** : nativas e exóticas. São Paulo: Instituto Plantarum, 2002.
ROSSATO, Angela Erna (Org). Fitoterapia racional : aspectos taxonômicos, agroecológicos, etnobotânicos e terapêuticos . Florianópolis : DIOESC, 2012.
TESKE, Magrid; TRENTINI, Anny Margaly M. **Herbarium**: compêndio de fitoterapia. 3.ed Curitiba: **Herbarium** Laboratório Botânico, 1997. (9)

Bibliografia Complementar:

BACHMANN, Kenneth A. Interações medicamentosas: o novo padrão de interações medicamentosas e fitoterápicas. 2. ed Barueri, SP: Manole, 2006. 887 p.
ELDIN, Sue; DUNFORD, Andrew. Fitoterapia: na atenção primária à saúde. São Paulo: Manole, 2001. 163 p.
FARMACOPÉIA brasileira. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 1988-2000. Parte I e II
NEWALL, Carol A.; PHILLIPSON, J.D.; ANDERSON, Linda A. (Editor). **Plantas medicinais**: guia para profissional de Saúde. São Paulo: Premier, 2002. 308 p.
SCHULZ, Volker; HÄNSEL, Rudolf; TYLER, Varro E. **Fitoterapia racional**: um guia de **fitoterapia** para as ciências da saúde. São Paulo: Manole, 2002. 386 p.

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: Somoni 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:

COSTA, Eronita de Aquino. **Manual de fisiopatologia e nutrição**. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2005 (10)
PASCHOAL, Valéria; NAVES, Andréia; FONSECA, Ana Beatriz B. L. da. . **Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica**. São Paulo: VP Editora, 2007 (8)
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. São Paulo: Atheneu, 2001.

Bibliografia Complementar:

BERGEROT, Caroline. **Cozinha Vegetariana**. São Paulo: Cultrix, 2001.
CRAVEIRO, Alexandre Cabral; CRAVEIRO, Afrânio Aragão. **Alimentos funcionais: uma nova revolução**. Fortaleza: Ed. UFC, 2003.
KOTZE, Lorete Maria da Silva. **Sem Glúten**. Rio de Janeiro: Revinter, 2001.
KALLUF, Lucyanna de J. H. **Fitoterapia funcional**. São Paulo: VP Ed, 2008.
ORNELLAS, Lieselotte Hoesch. **A alimentação através dos tempos**. 3ª edição – Florianópolis: UFSC, 2003.

Nome do Professor: Maria Cristina Gonçalves de Souza

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:

FUCHS, Flávi Danni; WANNMACHER, Lenita; FERREIRA, Maria Beatriz C. **Farmacologia Clínica – Fundamentos da Terapêutica Racional – 3ª ed**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
MARTINS Cristina; MOREIRA Sylvania de Moura; PIEROSAN Simone Regina. **Interações Droga-Nutriente**. Nutroclínica, 2003.(6)
RANG HP; DALE MM. **Farmacologia**, 4. ed, Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2001/2003.

Bibliografia Complementar:

BACHMANN, Kenneth A. **Interações medicamentosas: o novo padrão de interações medicamentosas e fitoterápicas**. 2. ed Barueri, SP:

Manole, 2006.
BACHMANN Kenneth A.; LEWIS Jeffrey D. Fuller; MATTHEW A.; BONFIGLIO Mark F. **Interações Medicamentosas** - 2ª ed. Manole, 2006.
GOMEZ, Rosane; VENTURINI, Carina Duarte. **Interação entre Alimentos e Medicamentos**. Porto Alegre: Suliani Letra e Vida, 2009.
KATZUNG, BG. **Farmacologia – Básica e Clínica**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
REIS, Nelzir Trindade. **Nutrição Clínica – Interações**. Rio de Janeiro: Editora Rubio Ltda, 2004.

Nome do Professor: Ingrid Dalira Schweigert Perry

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-ARRESTO, 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: Juliana Lora

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

| |
|---|
| <p>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.</p> <p>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.</p> |
| <p>Nome do Professor: Angela martinha Bongioiolo / Luciane Daltoé</p> |

| |
|--|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina: Nutrição Enteral e Parenteral |
| Período: 2º semestre |
| Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos |
| <p>Descrição Ementa: Nutrição enteral e parenteral: indicações e parâmetros clínicos, vias de acesso, técnicas de minitração, condutas. Preparo de nutrição enteral, formulações em nutrição enteral e parenteral. Complicações da terapia nutricional enteral e parenteral. Suporte nutricional no paciente crítico.</p> |
| <p>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.</p> <p>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 clínica, 3. ed, São Paulo: Editora Atheneu, 2004</p> |
| <p>Nome do Professor: Angela martinha Bongioiolo</p> |

| |
|---|
| Dados por Disciplina |
| Nome da disciplina: Atividade Física e Qualidade de Vida |
| Período: 2º semestre |
| Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos |
| <p>Descrição Ementa: Conceitos, fundamentos, atividades práticas e informações gerais quanto aos benefícios da atividade física e sua relação com a qualidade de vida.</p> |
| <p>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.</p> <p>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.</p> |
| <p>Nome do Professor: Alessandra Blauth</p> |

| Dados por Disciplina |
|---|
| Nome da disciplina: Antropometria |
| Período: 2º semestre |
| Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos |
| <p>Bibliografia Básica:</p> <p>NACIF, Marcia A. L.; VIEBIG, Renata Furlan. Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>ARTINS, Cristina. . Avaliação do estado nutricional e diagnóstico. Curitiba: NutroClínica, 2008.</p> <p>PETROSKI, Edio Luiz. Antropometria: técnicas e padronizações. Porto Alegre: Pallotti, 2003, 2007.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>HEYWARD, Vivian H. Avaliação da composição corporal aplicada. São Paulo: Manole, 2000.</p> <p>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.</p> <p>MORROW, James R. Medida e avaliação do desempenho humano. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.</p> <p>ROCHA, Paulo Eduardo Carnaval Pereira da. Medidas e avaliação em ciências do esporte. 2 ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Sprint, 1997.</p> <p>APTIDÃO física: esporte e saúde. 3.ed. São Paulo: Robe Editorial, 2000.</p> |
| Nome do Professor: Luciane Daltoé |

| Dados por Disciplina |
|--|
| Nome da disciplina: Produção e Interpretação de Texto |
| Período: 2º semestre |
| Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos |
| <p>Descrição Ementa: Produção e Interpretação de Textos: Leitura, produção e interpretação de gêneros textuais. Recursos de argumentação. A gramática aplicada ao texto.</p> <p>Bibliografia Básica:</p> <p>BECHARA, Evanildo. . Ensino da gramática: Opressão? Liberdade?. São Paulo: Ática, 2001.</p> <p>CUNHA, Celso; CINTRA, Luís F. Lindley. Nova gramática do português contemporâneo. 3. ed. rev. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.</p> <p>FÁVERO, Leonor Lopes. Coesão e coerência textuais. 9.ed. São Paulo: Ed. Ática, 2000.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>CHARTIER, Roger. Cultura escrita, literatura e história. Porto Alegre: Artmed, 2001.</p> <p>FREIRE, Paulo. . A importância do ato de ler: em três artigos que se completam. 49. ed. São Paulo: Ed. Cortez, 2008.</p> <p>LÉVY, Pierre. Cibercultura. São Paulo: Editora 34, 2000. 260 p.</p> <p>ORLANDI, Eni Puccinelli. Interpretação: autoria, leitura e efeitos do trabalho simbólico. Campinas, SP: Pontes, 2004.</p> <p>LEFFA, Vilson J.; PEREIRA, Aracy E. O ensino da leitura e produção textual: alternativas de renovação. Pelotas, RS: EDUCAT, 1999.</p> |
| Nome do Professor: Simoni das Graças Nogueira Feltrim |

| Dados por Disciplina |
|--|
| Nome da disciplina: Saúde E Educação Ambiental |
| Período: 2º semestre |
| Carga horária - 36 horas aulas – 2 Créditos |
| <p>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.</p> <p>Bibliografia Básica:</p> <p>POLIGNANO, MV et al., Abordagem Ecológica da Saúde. Editora Guaicy 2012. 220 páginas.</p> <p>ROSA, AH; Frassetto, LF; Moschini-Carlos, C. Meio Ambiente e Sustentabilidade. Editora Bookman. 2012. 412 páginas.</p> <p>SANCHÉZ. C. Ecologia do Corpo. Editora Wak. 2011, 92 páginas.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>SALDIVA, P. Meio Ambiente e Saúde: o desafio das metrópoles. Editora: Ex-Libris. 2010. 200 páginas</p> <p>NOGUEIRA, S.D. Meio Ambiente do Trabalho. 1ª ed.: Editora LTR. 2008.136 páginas.</p> <p>LAFFRAIA, JRB. Liderança para SMS. Segurança, Meio Ambiente e Saúde. 1ª ed. Qualitymark. 2011. 192 páginas.</p> <p>SILVA, E. Saúde Ambiental. O meio ambiente e o homem. Editora: All Print 2012. 220 páginas.</p> <p>PHILIPPI JÚNIOR, A. Saneamento, saúde e meio ambiente: São Paulo: Manole, 2005.</p> |
| Nome do Professor: Paula Rosane Vieira Guimarães |

| Dados por Disciplina |
|----------------------|
|----------------------|

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

| |
|---|
| 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. |
| <p>Bibliografia Básica:</p> <p>RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 470 p.</p> <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</p> <p>CUNHA, Manuela Carneiro da. História dos índios no Brasil. 2ª.ed São Paulo: Companhia das Letras, 1998. 609 p. ISBN8571642605</p> <p>RIBEIRO, Berta Gleizer. O índio na história do Brasil. São Paulo: Ed. Global, 1983. 125 p.</p> |
| <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>FONSECA, Maria Nazareth Soares. Brasil afro-brasileiro. 2.ed Belo Horizonte: Autêntica, 2001. 347 p.</p> <p>KABENGELE, Munanga. Origens africanas do Brasil contemporâneo: histórias, línguas, cultura e civilizações. São Paulo: Global, 2009.</p> <p>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.</p> <p>SANTOS, Silvio Coelho dos. Nova história de Santa Catarina. 5ªed. rev Florianópolis: Ed. UFSC, 2004. 118 p. ISBN 8532802982(broch.).</p> <p>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.</p> |
| Nome do Professor: Juliano Bitencourt Campos |