

**UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE - UNESC
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO -
MODALIDADE A DISTÂNCIA**

**MARÇO
2024**



Universidade
do Extremo
Sul Catarinense

UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE – UNESC

Reitora

Prof.^a Dra. Luciane Bisognin Ceretta

Pró-Reitora de Ensino

Prof.^a Ma. Graziela Amboni

Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação, Inovação e Extensão

Prof.^a Dra. Gisele Silveira Coelho Lopes

Pró-Reitoria de Administração e Finanças

Prof. Me. Jose Otavio Feltrin

Diretor de Ensino Presencial

Prof. Dr. Marcelo Feldhaus

Diretora de Ensino a Distância

Prof.^a Dra. Almerinda Tereza Bianca Bez Batti Dias

Diretora de Extensão, Cultura e Ações Comunitárias

Prof.^a Ma. Fernanda Guglielmi Faustini Sônego

Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação Stricto Sensu

Prof. Dr. Ismael Gonçalves Alves

Coordenação do Curso de Nutrição EaD (Bacharelado)

Prof. Me. Edimar Torres Zanoni

Assessoria Pedagógica Universitária:

Prof. Dr. Guilherme Alves Elias - Coordenador

Profa. Ma. Ioná Vieira Bez Birolo – Assessora Pedagógica da área SAU

Profa. Ma. Paula Tramontin Pavei – Assessora Pedagógica da área CET

Profa. Ma. Gislene Camargo – Assessora Pedagógica da área HCE

Profa. Ma. Ana Paula Silva Santos – Assessora Pedagógica da área CSA

Profa. Ma. Édina Regina Baumer – Assessora Pedagógica das UC virtualizadas

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Arquitetura pedagógica do curso de Nutrição EaD.....	81
Figura 2 – Organização da trilha virtual de aprendizagem no AVA.....	82
Figura 3 – Organização das disciplinas nos níveis de estudo.....	84
Figura 4 - Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo eixo de conhecimento i- ciência biológicas e da saúde.....	89
Figura 5 - Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo de Conhecimento II- Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.	90
Figura 6 - Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo IIIa - conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos.	91
Figura 7 - 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.	92
Figura 8 - Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo IIIc - abordagem da nutrição no processo saúde-doença.	93
Figura 9 - Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo III d - gerenciamento de unidades produtoras de alimentos e refeições.	94
Figura 10 - Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo IV - Ciências dos Alimentos.....	95
Figura 11 – Fluxograma da produção do material didático.....	109
Figura 12 - Fluxograma audiovisuais	111
Figura 13 - Distribuição das notas	113
Figura 14 - Distribuição das notas	113
Figura 15 - Fluxo dos para participação dos Cursos de Nivelamento	127



LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - NDE: Docentes, Titulação, Formação Acadêmica, Regime de Trabalho e Tempo de Exercício da Docência no Curso de Nutrição EAD da UNESC.....	34
Quadro 2 - Distribuição de Disciplinas da Matriz Curricular do Curso de Nutrição Por Eixos Estruturantes	76
Quadro 3 - Metodologias e estratégias de ensino-aprendizagem	104
Quadro 4 - Tipos de atividades complementares no curso de Nutrição/EAD.....	116

SUMÁRIO

1.	APRESENTAÇÃO	7
1.1.	DADOS DA MANTENEDORA.....	8
1.2.	DENOMINAÇÃO DA MANTIDA	8
1.3.	PERFIL E MISSÃO DA UNESC	9
1.4.	DADOS SOCIOECONÔMICOS E AMBIENTAIS.....	12
1.5.	BREVE HISTÓRICO DA UNESC E O EAD	15
2.	CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO.....	21
2.1.	DADOS GERAIS DO CURSO.....	21
2.2.	HISTÓRICO DO CURSO E JUSTIFICATIVA DE IMPLANTAÇÃO.....	22
2.3.	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO.....	26
3.	ESTRUTURA DO CURSO	28
3.1.	COORDENAÇÃO	28
3.2.	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE.....	33
3.3.	CORPO DOCENTE	36
3.4.	CORPO TUTORIAL.....	40
3.5.	EQUIPE MULTIDISCIPLINAR	44
3.6.	COLEGIADO DE CURSO	46
4.	PRINCÍPIOS NORTEADORES DO CURRÍCULO.....	48
4.1.	PRINCÍPIOS FILOSÓFICOS	48
4.2.	PRINCÍPIOS METODOLÓGICOS	54
4.3.	IMPLEMENTAÇÃO DAS POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO CURSO: ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO.....	59
5.	OBJETIVOS DO CURSO	63
5.1.	OBJETIVO GERAL.....	64
5.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	64
6.	PERFIL DO EGRESSO	65
7.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	72
7.1.	ESTRUTURA CURRICULAR.....	72
7.1.1.	Perfil Gráfico das Disciplinas.....	89
7.2.	CONTEÚDOS CURRICULARES	95
7.3.	CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	98
7.4.	PROGRAMA DE INTERNACIONALIZAÇÃO	100
7.5.	METODOLOGIA	102

7.6.	MATERIAL DIDÁTICO	108
7.7.	PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM	112
7.8.	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	115
7.9.	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC	118
7.10.	APOIO AO DISCENTE.....	121
7.10.1.	Acessibilidade: procedimentos nos Cursos EaD.....	126
7.10.2.	Programa de Nivelamento	127
7.11.	GESTÃO DE CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA.....	128
7.12.	TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM.....	131
7.13.	AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM.....	136
7.14.	ESTÁGIO OBRIGATÓRIO E NÃO-OBRIGATÓRIO	139
7.15.	INTEGRAÇÃO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE – SUS.....	150
7.16.	ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE.....	151
8.	ESTRUTURA FÍSICA.....	153
8.1.	ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR	153
8.2.	ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTE TEMPO INTEGRAL.....	154
8.3.	SALA COLETIVA DE PROFESSORES	155
8.4.	SALAS DE AULA	156
8.5.	ACESSO DOS ACADÊMICOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA	158
8.6.	LABORATÓRIO(S)	159
8.7.	COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)	161
8.8.	COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS (CEUA).....	162
8.9.	BIBLIOTECA UNESC	162
8.9.1.	BIBLIOTECA VIRTUAL	166
9.	BIBLIOGRAFIAS.....	168
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	169
	ANEXO A – MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO EAD	174
	ANEXO B – DISCIPLINAS, EMENTAS E REFERÊNCIAS BÁSICAS E COMPLEMENTARES.....	177
	ANEXO C – EQUIVALÊNCIAS	232
	ANEXO D – CORPO DOCENTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO EAD.....	234
	ANEXO E – CORPO TUTORIAL	236
	ANEXO F – DISCIPLINA COM PRÉ-REQUISITO.....	237



1. APRESENTAÇÃO

A Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC, mantida pela Fundação Educacional de Criciúma, FUCRI, caracteriza-se por ser uma Instituição Comunitária, sem fins lucrativos, com abrangência local, nacional e internacional. Tem o compromisso da inserção social e o desenvolvimento da comunidade a qual está inserida, por meio do ensino de qualidade, da produção e disseminação do conhecimento pela pesquisa e ações de extensão. Diante dos novos cenários educacionais a Instituição propõe ampliar sua atuação por meio do modelo de Educação a Distância com a qualidade e a experiência que mantém há mais de 50 anos o ensino presencial.

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

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

O presente PPC foi construído com base nos seguintes documentos: Projeto Pedagógico Institucional da UNESC – PPI; Regimento Geral e Estatuto da UNESC; Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI; Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional; as políticas e diretrizes de Ensino, Extensão e Pesquisa estabelecidas na Instituição; as Diretrizes Curriculares Nacionais para Curso de Graduação em Nutrição; e as legislações do Conselho Federal de Nutricionistas.

CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

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: Criada por meio da Lei Municipal nº 697, de 22 de junho de 1968¹. Posteriormente, essa Lei foi alterada pela Lei Municipal nº 2272, de 21 de dezembro de 1987², e, por fim, pela Lei Municipal nº 2879, de 15 de outubro de 1993³, que consolida a legislação referente à Fundação Educacional de Criciúma, revoga a Lei nº 2272/1987, além de dar outras providências. Estatuto registrado no 1º ofício de registro civil das pessoas naturais, títulos e documentos e de pessoas jurídicas - cartório Almada Fernandes, registro n. 011921, em 02/10/2023, no livro A-058, folha 115.
- 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: Certidão datada de 18 de setembro de 2015, em conformidade com as Leis 16.038 (03.07.2013), e 15.125 (19.01.2010).

1.2. DENOMINAÇÃO DA MANTIDA

- Nome: Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC (Código 482).
- Endereço: Campus e Polo Sede (código e-MEC 657925) - 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>

¹ Lei Municipal nº 697, de 22 de junho de 1968. Disponível em <http://leismunicipa.is/ipkce>.

² Lei Municipal nº 2272, de 21 de dezembro de 1987. Disponível em <http://leismunicipa.is/kpaig>.

³ Lei Municipal nº 2879, de 15 de outubro de 1993. Disponível em <http://leismunicipa.is/fkiph>



- 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. 011316 em 13/10/2022, no livro A-056, folha 110.
- 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.
- Recredenciamento da UNESC: Portaria n. 723, de 20 de julho de 2016, publicado no Diário Oficial da União Seção 1, de 21 de julho de 2016, n. 139, página 52.
- Credenciamento para Oferta de Cursos Superiores na Modalidade a Distância: Portaria n. 45, de 22 de janeiro de 2013, publicado no Diário Oficial da União, Seção 1, de 23 de janeiro de 2013.
- Qualificação como Instituição Comunitária de Educação Superior (ICES). Portaria nº 635, de 30 de outubro de 2014, publicado no Diário Oficial da União nº 211, Seção 1, 31 de outubro de 2014.
- Recredenciamento da UNESC para a oferta de cursos superiores na modalidade a distância: Portaria n. 1037, de 17 de dezembro de 2021, publicado no DOU nº 238, Seção 1, de 20 de dezembro de 2021, página 178.

1.3. PERFIL E MISSÃO DA UNESC

A Unesc é uma **Instituição Comunitária** de educação superior sem fins lucrativos, gerida por Conselhos constituído pelos segmentos internos e da sociedade civil. Seu objetivo maior é promover o desenvolvimento regional a partir de ações de ensino, pesquisa e extensão. O desenvolvimento da Unesc, processo que vem se desenvolvendo ao longo de seus quase cinquenta anos de história, tem sido orientado, em cada período, por categorias estratégicas que, por um lado, configuram a identidade da Instituição e, por outro, orientam a elaboração dos planos estratégicos e de desenvolvimento institucional, integrando as políticas, os processos e as práticas institucionais.

A Unesc entende por sociedade ideal uma sociedade democrática, igualitária, centrada no desenvolvimento humano, com um olhar social justo e ecologicamente integral,



com novas e diferentes formas de participação do cidadão, que sobreponha os interesses coletivos aos individuais. Nessa nova sociedade, fundamentada na solidariedade, na ética e na transparência, a distribuição de renda e de bens se torna uma possibilidade concreta. A preocupação com o meio ambiente deve desencadear atitudes em que se utilizem os recursos naturais de forma apropriada, para satisfazer as necessidades básicas da população, sem prejuízo às gerações futuras.

Pretende-se garantir a todas e a todos o acesso ao conhecimento científico, ao conhecimento tecnológico, ao conhecimento cultural e à oportunidade de trabalho, incentivando a cultura da paz (entendida não como ausência de conflitos, mas a vivência destes sem violência em suas mais diversas formas de expressão) e da espiritualidade (entendida como atitude que promove a vida, contra todos os mecanismos de destruição e de morte), opondo-se, assim, ao consumismo desenfreado. Nessa sociedade, todos devem ter acesso à saúde, à educação, ao lazer, à segurança, à moradia, ao trabalho de qualidade, aos bens naturais, culturais e tecnológicos, para o desenvolvimento do ser humano em todas as suas dimensões: física, mental, cultural e espiritual.

Esses valores devem ser vividos na família, na escola, na universidade e em toda sociedade, buscando construir para o ser humano uma vida digna, respeitando as suas necessidades básicas fundamentais. Um ser humano que deve ser cidadão crítico, participativo e propositivo, sujeito empreendedor, consciente das riquezas nacionais, humanas e naturais, também de seu papel de transformação no mundo e comprometido com a preservação da vida no planeta. Deve, em primeiro lugar, buscar a sua própria identidade, vivenciando valores que o tornam um ser humano melhor e mais feliz.

A Unesc, uma universidade comunitária, com nível de excelência educacional, conquistará espaço no mundo regionalizado e globalizado, tendo como referência sua Missão, Visão, Princípios e valores apresentados a seguir:

MISSÃO

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



VISÃO

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.

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.
- 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 de concepções pedagógicas.
- Equilíbrio nas dimensões acadêmicas.
- Inserção na comunidade.

Como profissionais, precisamos:

- Ser comprometidos com a missão, os princípios, os valores e os objetivos da Instituição.
- Tratar as pessoas com atenção, respeito, empatia e compreensão.
- Desempenhar as funções com ética, competência e responsabilidade.

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



- Fortalecer o trabalho em equipe.
- Respeitar a própria formação.

A UNESC finalizou o ano de 2022 com 42 cursos de graduação presenciais, 18 cursos de graduação EAD, 8 cursos de mestrado, 5 cursos de doutorado, 710 docentes, onde 24,79% são doutores e 42,54% são mestres, mais de 11.000 estudantes, 94 grupos de pesquisa cadastrados no CNPq, 8 programas de pesquisa, 404 projetos de pesquisa, 22 programas de extensão e 166 projetos de extensão.

1.4. DADOS SOCIOECONÔMICOS E AMBIENTAIS

A Universidade do Extremo Sul Catarinense - Unesc - está situada em Criciúma, no sul de Santa Catarina. O município abrange uma área de 234,865 km² e possui, aproximadamente, 219.393 habitantes (IBGE, 2021)⁴. Em sua origem, contou com o trabalho fundamental de colonizadores europeus, com destaque para os italianos, os alemães, os poloneses e os portugueses e, posteriormente, os negros vindos de outras regiões do país. Essas etnias tiveram influência significativa no desenvolvimento, não só de Criciúma, mas também das demais cidades que compõem o sul de Santa Catarina.

A região do Sul ocupa uma área de 9.594 km² (IBGE, 2021), equivalente a um pouco mais de 3% do território do Estado. Compreende 45 municípios e abriga uma população estimada em mais de 1.028 mil habitantes, dos quais cerca de 720 mil moram nas áreas urbanas. Está dividida em três microrregiões, a saber: Associação dos Municípios da Região de Laguna (AMUREL), Associação dos Municípios da Região Carbonífera (AMREC) e Associação dos Municípios do Extremo Sul Catarinense (AMESC).

A partir de 1940, Criciúma entrou em um processo de modernização e diversificação econômica. Assim, a partir de 1960 e 1970, consolidaram-se, além da extração do carvão, principal atividade, as indústrias cerâmicas, de vestuário, de alimentos, de calçados,

⁴ IBGE. **Cidades e Estados:** Criciúma (SC). Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3sobkec>. Acesso em: 9 jun. 2023.



da construção civil, de plástico e metalmecânica, sendo que, atualmente, a cidade possui como principais atividades o vestuário, o plástico, a cerâmica e a metalmecânica.

Com os choques do aumento do petróleo nos anos 70, houve nova valorização de nossa riqueza mineral, quando o carvão catarinense passou a substituir os derivados de energético dentro de um projeto de industrialização comandado pela União. Em 1985, as atividades carboníferas geravam aproximadamente 11 mil empregos diretos e uma produção de 19,8 milhões de toneladas. No início, até o final da década de 90, o setor foi desregulamentado por Decreto do Governo Federal, mergulhando toda a região sul catarinense em profunda crise.

O início de uma nova fase de desenvolvimento da atividade carbonífera no sul do Estado se avizinha com a implantação de um parque térmico na região. Estudos técnicos vêm sendo realizados com base em tecnologias avançadas já desenvolvidas nos Estados Unidos. O trabalho tem envolvido as empresas mineradoras da região que desenvolvem políticas de recuperação e de proteção ambiental, de segurança e saúde do trabalhador e investimentos na qualificação tecnológica das minas.

Dessa forma, apesar de o setor carbonífero ser responsável por 90% dos empregos gerados pela indústria de transformação na cidade de Criciúma, em 1965 iniciou o processo de diversificação das atividades produtivas, que abrangia principalmente a fabricação de azulejos e a confecção de peças do vestuário.

O sul de Santa Catarina é o maior polo cerâmico do país, representando 26% da produção nacional e 44% de nossas exportações, gerando aproximadamente 5,3 mil empregos diretos. Essa indústria teve origem nas pequenas atividades comerciais que se transformaram em indústrias de porte, e nas pequenas olarias, que se tornaram fábricas de lajotas glazuradas e de azulejos. Porém, o impulso efetivo às atividades cerâmicas veio no ano de 1970 e início de 1980, com uma política de crédito patrocinada pelo Banco Nacional de Habitação.

A indústria do vestuário originou-se em Criciúma, na segunda metade do ano de 1960, com pequenas casas comerciais que revendiam produtos para as mineradoras e os conhecidos armarinhos, que comercializavam roupas, alimentos e utensílios domésticos. Em vez de comprarem peças de vestuário em centros maiores, muitos comerciantes passaram a confeccionar suas próprias marcas. Nesse entremeio do setor carbonífero e cerâmico, a indústria



do vestuário teve um crescimento exponencial no ano de 1980, estimulando atividades correlatas, como lavanderias, serigrafias, estamparias e outras.

Portanto, a economia sul catarinense, a qual mantém a cidade de Criciúma como seu centro, apresenta três características: é uma economia especializada, na qual se destaca a indústria de revestimentos cerâmicos; é diversificada, com relação às indústrias de plástico, de tinta, de moldura, de vestuário, de calçado, de metalmecânica e química; é integrada, pois comercializa com todo o mercado nacional, inclusive, exportando para diversos países, além de sediar várias empresas que fornecem peças e equipamentos para os setores locais mais importantes.

Nessa direção, o ensino de graduação deve ser capaz de possibilitar aos futuros profissionais o domínio de teorias e métodos, bem como formação e qualificação ao mundo do trabalho. Os currículos dos cursos devem romper com a lógica instrumental, fundamentada na visão fragmentada do conhecimento, para se constituírem em espaço da crítica e da produção de novos conhecimentos, tendo como base a articulação com a realidade social. Desta forma, a Unesc, em sintonia com os documentos que regulam a educação superior, deve mobilizar a organização dos currículos dos cursos nas suas diferentes nuances, considerando a flexibilização, a interdisciplinaridade, o desenvolvimento de competências, a formação humana e profissional, a contextualização e a problematização.

Em suas ações cotidianas, a Universidade preconiza e estimula a adoção de práticas e de procedimentos que oportunizem a criação ou o desenvolvimento de novas ideias, metodologias ou produtos que permitam a melhoria dos processos e a busca constante pela excelência do ensino, da pesquisa e da extensão. Dessa forma, reiterando o que já fora colocado, a Unesc vem promovendo espaços de discussão e de reflexão sobre o ensino, com vistas à aprendizagem como foco, posto que, hoje, o protagonismo do processo de ensino-aprendizagem deve estar no acadêmico, considerando, inclusive, o egresso da Unesc, uma vez que seu olhar passa a ser daquele que utiliza dos conhecimentos vivificados na Universidade para contribuir para o crescimento e o desenvolvimento da sociedade na qual está inserido.

Isto posto, o Programa Inovação Curricular e Pedagógica da Unesc tem olhado para a formação do futuro acadêmico e da futura acadêmica numa perspectiva de competências a serem adquiridas, as quais são, efetivamente, aquilo que se espera para e na comunidade na qual



ele/ela irá. Trata-se de um processo de leituras e de estudos para se efetivar uma formação integral do indivíduo, ou seja, uma formação acadêmica e humana, como se apresentam a Missão e Visão dessa Universidade. É nesse íterim que o **curso de Nutrição na Modalidade a distância**, considerando o exposto e o contexto atual da educação, está comprometido com a necessidade de preparar profissionais autônomos e com competências e habilidades necessárias para atuação na sua área profissional. Dentre as competências, ressalta-se a capacidade de trabalhar com autonomia intelectual, que pressupõe a capacidade de planejamento e de organização individual, as quais são inerentes à graduação EaD e a atuação profissional dos futuros egressos.

Diante dos desafios deste novo milênio e necessidades da sociedade atual, surgem novas propostas pedagógicas que contemplem flexibilidade curricular e adoção de metodologia que compatibilize espaço e tempo para a inserção no mundo do trabalho e competências de cidadania. Desta forma, a Unesc, em sintonia com os documentos que regulam a educação superior, está comprometida com a organização dos currículos dos cursos nas suas diferentes nuances, considerando a flexibilização, a interdisciplinaridade, o desenvolvimento de competências, a formação humana e profissional, a contextualização e a problematização.

1.5. BREVE HISTÓRICO DA UNESC E O EAD

Em seu histórico, consolidando os princípios de seu perfil institucional, a Fundação Educacional de Criciúma – Fucri – foi instituída pelo Poder Público Municipal, concretizando um desejo que nasceu da participação comunitária na busca coletiva pelo atendimento às necessidades regionais. Em 1970, foi criada a primeira escola de ensino superior que foi denominada Faculdade de Ciências e Educação de Criciúma – Faciecri. Nos anos seguintes, criaram-se as Escolas Superiores de: Educação Física e Desportos – Esede; Tecnologia - Estec; e Ciências Contábeis e Administrativas – Escca, respectivamente nos anos de 1974 e 1975. Em 1987, a Fucri reavaliou suas finalidades e, com ampla mobilização, obteve a aprovação de mudanças em sua estrutura organizacional, garantindo a autonomia na escolha de seus dirigentes maiores, até então indicados pelo Poder Público Municipal.



Nesse contexto, a conquista da União das Faculdades de Criciúma – Unifacri, em 1991, com regimento aprovado pelo Parecer nº 256/91, de 24/09/91, do Conselho Estadual de Educação, foi marco fundamental no histórico da Instituição e da região Sul catarinense.

Por mais de três anos, o processo de discussões internas sobre as formas de agrupar os cursos então existentes, de modo a criar uma estrutura pré-universitária, promoveu à Instituição o avanço em direção a uma visão ampla quanto à função do Ensino Superior e, principalmente, com relação à sua inserção na comunidade externa.

O modelo de gestão estabelecido, considerando a Fucri – Mantenedora - e a Unifacri – Mantida, foi uma conquista, pois possibilitou eliminar a superposição de poderes, delegando aos órgãos colegiados o papel de maior relevância na execução da vida institucional. Garantida essa etapa, iniciou-se a caminhada rumo à organização acadêmica de Universidade.

Seguindo ao encontro dos objetivos a que se propunha, a Instituição alcançou uma etapa importante dessa caminhada em 1993, quando o Conselho Federal de Educação aprovou o processo de Carta-Consulta para a transformação da Unifacri em universidade, pela via do reconhecimento, e delegou competência ao Conselho Estadual de Educação, que, pela Portaria nº 04/93, constituiu a Comissão Especial de Acompanhamento.

Esse processo de avaliação e acompanhamento, que perdurou por quatro anos, foi concluído em 17 de junho de 1997, em sessão plenária do Conselho Estadual de Educação de Santa Catarina, o qual aprovou por unanimidade as conclusões apresentadas pelo conselheiro relator, as quais foram acompanhadas pela Comissão de Ensino Superior.

Dessa forma, pela Resolução nº 35/97/CEE/SC, datada de 16 de outubro de 1997 e publicada no Diário Oficial de Santa Catarina, nº 13.795, de 04/11/97, a Universidade do Extremo Sul Catarinense – Unesc – foi reconhecida com o campus de Criciúma, tendo como finalidade a produção, preservação e disseminação do conhecimento por meio de ações voltadas ao ensino, à pesquisa e à extensão.

A Unesc, reconhecida na sociedade como Universidade Comunitária, expandiu suas ações, com novos cursos de graduação e pós-graduação em diferentes áreas, articuladas, com a pesquisa e a extensão, empreendendo ações, programas e projetos que concretizassem sua Missão Institucional, que à época se constituía em: “Promover o desenvolvimento regional para



melhorar a qualidade do ambiente de vida”, cuja justificativa era o fato de a Universidade estar inserida em uma região degradada pela exploração mineral do carvão.

Com o objetivo de aperfeiçoar suas atividades para novas conquistas na concretização de sua Missão; em 2006-2007, foi implementada a nova estrutura administrativa na Unesc, alicerçada em dois princípios fundamentais:

- 1) Excelência nas atividades de ensino, pesquisa e extensão: entendida como o fundamento que sustenta sua identidade de Universidade, refletida em políticas e ações materializadas, respectivamente, em seu Projeto Pedagógico Institucional e em seu planejamento estratégico, subsidiado pelos resultados da avaliação institucional;
- 2) Gestão compartilhada, participativa e descentralizada: por meio da qual a comunidade acadêmica se torna mais envolvida nas decisões institucionais e também possibilitar mais autonomia às instâncias institucionais, dentro dos limites de sua competência.

Além desses dois eixos, entendeu-se que deveriam ficar garantidos os princípios básicos em relação às decisões acadêmicas e administrativas que são: o equilíbrio entre ensino, pesquisa e extensão e à prevalência do acadêmico sobre o administrativo de forma sustentável.

Dentro da perspectiva de expansão, a Universidade, em 2008, protocolou junto ao MEC seu processo de credenciamento para oferta de cursos superiores na modalidade a distância. Em 22 de janeiro de 2013, foi publicada a Portaria n. 45, no Diário Oficial da União, Seção 1, de 23 de janeiro de 2013, que credenciou a Instituição e o polo Sede.

Em função das demandas que influenciaram o seu crescimento, a Universidade iniciou, em 2012, o processo de migração para o Sistema Federal de Ensino, por meio do edital 001/2012/SERES. Desse modo, a Unesc, antes regulada pelo Conselho Estadual de Educação de Santa Catarina, passa a ser regulada pelo Ministério da Educação, motivada pelas diretrizes que determinaram a adesão ao Programa de Estímulo à Reestruturação e ao Fortalecimento das Instituições de Educação Superior (Proies).

Em 2014, por meio da Portaria Nº 635, a Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior qualificou a Universidade como Instituição Comunitária de Educação Superior. No ano seguinte, a Unesc recebeu a comissão de avaliadores do MEC/ INEP para o processo de recredenciamento, no qual foi constatado o cumprimento dos referenciais de qualidade dispostos na legislação vigente a IES recebeu o conceito 4 (4,22), inserindo a



Universidade em um contexto de excelência acadêmica, já que foram atribuídas notas 4 e 5 (máximo é cinco) em 98% dos indicadores mensurados, caracterizando 32% dos indicadores como sendo de excelência.

A Unesc está situada em Criciúma, no sul de Santa Catarina. O município abrange uma área de 235,701 km² e possui, aproximadamente, 209.153 habitantes. Em sua origem, contou com o trabalho fundamental de colonizadores europeus, com destaque para os italianos, alemães, poloneses e portugueses e, posteriormente, negros vindos de outras regiões do país. Essas etnias tiveram influência significativa no desenvolvimento, não só de Criciúma, mas também das demais cidades que compõem o sul de Santa Catarina.

A região ocupa uma área de 9.606 km², equivalente a um pouco mais de 3% do território do Estado. Compreende 45 municípios e abriga uma população estimada em mais de 900 mil habitantes, dos quais cerca de 600 mil moram nas áreas urbanas. Está dividida em três microrregiões assim designadas: Associação dos Municípios da Região de Laguna (AMUREL), Associação dos Municípios da Região Carbonífera (AMREC) e Associação dos Municípios do Extremo Sul Catarinense (AMESC).

A Educação a Distância (EaD) na Unesc concretiza-se por meio da Unesc Virtual, a qual é constituída por estrutura e experiência de uma das principais universidades não estatais do Brasil, ampla rede de profissionais, professores altamente qualificados, além do acesso a toda estrutura física do campus da Unesc e dos Polos de Apoio Presencial (PAP).

Na Unesc, a concepção de Educação a Distância ampara-se nas Diretrizes e Normas Nacionais para a oferta de Programas e de Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância (MEC, 2016⁵).

Sendo assim, caracteriza-se a EaD como:

Modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica, nos processos de ensino e aprendizagem, ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com pessoal qualificado, políticas de acesso, acompanhamento e avaliação compatíveis, entre outros, de modo que se propicie, ainda, maior articulação e efetiva interação e complementariedade entre a presencialidade e a virtualidade [...]. (BRASIL, 2016).

⁵ MEC. Resolução CNE/CES nº 01/2016. **Estabelece Diretrizes e Normas Nacionais para a Oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância**. Disponível em http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=35541-res-cne-ces-001-14032016-pdf&category_slug=marco-2016-pdf&Itemid=30192



O Setor de Educação a Distância (Sead), criado pela Resolução n. 09, de 21 de agosto de 2003, do Conselho Universitário, validou as ações desenvolvidas desde 2000, quando iniciaram os estudos e projetos de Educação a Distância nessa Universidade, amparados na Lei n. 9.394/96 (LDB) que possibilita a oferta de EaD "em todos os níveis e modalidades de ensino" (art. 80).

A partir de 2004, a Unesc foi credenciada pelo MEC para oferta de cursos de Pós-Graduação *Lato Sensu* a distância, conforme Portaria n. 2.695, de 2 de setembro de 2004, sendo o curso de *Gestão e Inovação Tecnológica na Construção Civil* seu primeiro Curso neste nível de ensino. Na Graduação, as ações em EaD envolvem a oferta de disciplinas a distância desde 2007/1 nos cursos de graduação da Unesc, reconhecidos e regulamentados internamente pela Resolução n. 10, de 17 de julho de 2008, da Câmara de Ensino De Graduação. Dentre elas a disciplina de Produção e Interpretação de Textos, cujo material didático foi desenvolvido em parceria com as instituições: Centro Universitário de Brusque – Unifebe, Universidade Comunitária Regional de Chapecó – Unochapecó, Universidade da Região de Joinville - Univille e Universidade Regional de Blumenau.

Em 2008, iniciou-se o processo de credenciamento da Universidade para a oferta de cursos de graduação na modalidade a distância junto ao Ministério da Educação (MEC). Em 2013, esse processo foi finalizado e a Unesc foi credenciada pelo MEC, com conceito institucional 4, conforme Portaria n. 45, de 22 de janeiro de 2013. Junto neste processo, foi autorizado pela Portaria n. 33, de 31 de janeiro de 2013, o *Curso de Tecnologia em Gestão Comercial a distância*, o qual obteve conceito 5, e cujo reconhecimento ocorreu em fevereiro de 2016, obtendo Conceito 4. Importa destacar que durante o processo de credenciamento, as políticas institucionais em Educação a Distância foram regulamentadas pela Resolução n. 02, de 09 de junho de 2011, da Câmara de Ensino de Graduação da Unesc.

No ano de 2016, a Unesc passou a ofertar na modalidade a distância as seguintes disciplinas: Empreendedorismo, Produção e Interpretação de Texto. No primeiro semestre de 2017, houve a implementação de uma disciplina institucionalizada na modalidade a distância que envolveu 11 professores de Metodologia Científica e da Pesquisa, 41 Cursos de Graduação Presencial e 1483 acadêmicos, os quais foram organizados em 16 turmas nas respectivas salas



virtuais. No segundo semestre de 2017, foi implementada a disciplina de Introdução à Engenharia e Segurança do Trabalho na modalidade a distância.

No ano de 2018, as disciplinas da graduação presencial 20% a distância, envolveram toda a equipe do SEAD. Nesse sentido, a Assessoria Pedagógica desenvolveu o trabalho de planejamento, organização e assessoramento dos professores das referidas disciplinas na modalidade a distância. Em 2018/2 ampliando para as disciplinas institucionais também Introdução à Economia. Também em 2018/2, a Unesc ofereceu os cursos de Pós-Graduação - Especialização em Gestão Administrativa e Processos Organizacionais na Educação Superior (100% a distância) e Educação a Distância no Ensino Superior. No âmbito da Pós-Graduação Stricto Sensu, foi ofertada a distância a disciplina intitulada de Metodologia do Ensino Superior, no Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde – Mestrado e Doutorado, dentro do programa Minter e Dinter (2018).

No ano de 2019, outras disciplinas na modalidade a distância na graduação presencial foram ofertadas proporcionando que mais áreas do conhecimento contemplassem a aprendizagem mediada pela tecnologia como as áreas da saúde e tecnologias, como Enfermagem, Biomedicina, Farmácia, Odontologia e Nutrição e também os cursos de Engenharia Civil, Engenharia Mecânica, Engenharia Química, entre outras.

No âmbito da graduação EaD, em agosto de 2019, a Unesc amplia consideravelmente seu portfólio de graduação com a oferta. Além de Gestão Comercial e Processos Gerenciais (2018), são incluídos os seguintes cursos: Administração, Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Ciências Contábeis, Gastronomia, Gestão Financeira, Gestão de Recursos Humanos, Gestão de Turismo, Marketing, Pedagogia, Serviço Social, Design de Interiores, Eventos, Gestão Ambiental, Gestão Hospitalar, Gestão Pública, Hotelaria, Redes de Computadores.

Para 2020, o portfólio de cursos de graduação EAD foi novamente ampliado com a inclusão dos cursos de Estética e Cosmética e do Ecocria: Jornalismo, Comunicação Digital e Publicidade e Propaganda; enquanto em 2021, foram os cursos de Nutrição e de Gestão do Agronegócio.



Em 2021 também é publicada a Portaria nº 1037, de 17/12/2021, no DOU nº 238 de 20/12/2021, Recredenciando a Unesc para a oferta de cursos superiores na modalidade a distância, obtendo conceito institucional 5 na visita *in loco*.

Em 2022, a Unesc altera seu estatuto e, em sua estrutura organizacional, passa a ter a Diretoria de Ensino a Distância - Resolução 08/2022/CONSU a fim de maior atenção à expansão da modalidade EAD na Instituição.

A partir do cenário exposto, verifica-se que a Unesc, universidade comunitária consagrada na região do extremo sul do Estado de Santa Catarina, prima pela excelência da qualidade do ensino na modalidade a distância, possibilitando o uso de recursos diversificados, levando em consideração nesse processo os saberes e as experiências dos docentes e da equipe técnica pedagógica da Unesc Virtual.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

2.1. DADOS GERAIS DO CURSO

- Código no e-MEC: 1572292
- Nome: Nutrição
- Grau: Bacharelado
- Modalidade do Curso: a distância
- Base Legal do curso:
 - *Autorização*: Resolução Consu n. 01⁶, de 22/02/2021, que cria o curso superior bacharelado em Nutrição, modalidade a distância.
- Número de vagas autorizadas: 100 vagas anuais, conforme Resolução Consu n. 01, de 22/02/2021, todas ofertadas no Polo de Araranguá.
- Local de funcionamento: Polo de Apoio Presencial.

⁶ UNESC. Conselho Universitário. Resolução nº 01, de 22 fev 2021. Cria o curso superior de bacharelado em Nutrição, modalidade a distância. Disponível em

https://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/19395.pdf?1682597895

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

- Formas de ingresso: Edital de Processo Seletivo Escolha Unesc, para ingresso trimestral, mediante análise do histórico escolar do Ensino Médio; por transferência externa; por troca interna de curso, por reingresso, ou por ingresso com curso superior.
- Período de funcionamento: por ser a distância, a coordenação do curso define os horários dos encontros presenciais e de avaliação dos acadêmicos. Ao acadêmico cabe gerenciar suas horas de estudo assíncronas. Os estágios poderão ocorrer no período matutino, vespertino ou noturno.
- Carga-horária total do curso:
 - Total do curso: 3.200 horas;
 - De Estágio: 660 horas;
 - De Atividades Complementares: 60 horas;
 - De Trabalho de Conclusão de Curso: 160 horas;
 - Da Curricularização da Extensão: 320 horas;
 - Oferta a disciplina de Libras: 80 horas, ofertada como optativa.
- Tempo mínimo e máximo de integralização: 04 anos no mínimo (08 semestres) e no máximo em 08 anos (16 semestres) para integralização.
- Classificação do Curso no Cine Brasil:
 - Área Geral: 09 - Saúde e bem-estar
 - Área Específica: 091 - Saúde
 - Área Detalhada: 0915 - Promoção, prevenção, terapia e reabilitação
 - Rótulo: 0915N01 - Nutrição

2.2. HISTÓRICO DO CURSO E JUSTIFICATIVA DE IMPLANTAÇÃO

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 de Nutricionista foi regulamentada em 1967, pela Lei n. 2576, revogada em 1991 pela Lei n 8.234.

Desde os anos de 1970, houve um lento aumento da oferta de Cursos de Nutrição no país, que se acentuou a partir da década de 2000. Dados históricos mostram que em 1991, 41 Instituições de Ensino Superior (IES) ofereciam 2.653 vagas; em 2001, eram 113 IES com oferta de 11.478 vagas. Em 2011 o número de IES ofertando graduação em Nutrição era de 316, com 49.748 vagas. Em agosto de 2021, o MEC possuía cadastrados 944 cursos de graduação em Nutrição, com mais de 200.000 vagas anuais autorizadas. Em Santa Catarina, até 2003, havia somente 02 cursos de Nutrição registrados no MEC. Atualmente, 49 cursos de Nutrição estão em atividades, com oferta regular de vagas, sendo 20 na modalidade EaD.

Esses dados ressaltam a expansão da profissão e o interesse pela temática profissional sobre alimentação e nutrição, trazendo impacto positivo nas mudanças do cenário das práticas alimentares e da Segurança Alimentar no país.

No início da década de 2000, a UNESC, preocupada em expandir o seu quadro de cursos de graduação, que viessem atender a demanda regional e que contribuíssem de forma marcadamente positiva no meio onde se inserisse, elencou novos cursos a serem ofertados nos anos decorrentes. A carência de cursos de graduação em Nutrição no sul catarinense, a expansão de empresas alimentícias, particularmente cozinhas industriais, e a necessidade de profissionais da área de nutrição clínica e da saúde coletiva na região carbonífera, motivou a Instituição, em 2003, a investir no Curso de Graduação de Nutrição no *campus* sede da Instituição, em Criciúma.

Criciúma é um município localizado na mesorregião do Sul Catarinense, contendo aproximadamente 230.000 habitantes e sendo a principal cidade da Região Carbonífera



participante da Associação dos Municípios da Região Carbonífera do Sul de Santa Catarina - AMREC incluindo Cocal do Sul, Balneário Rincão, Forquilha, Içara, Lauro Müller, Nova Veneza, Orleans, Siderópolis, Treviso e Urussanga. A UNESC é a principal instituição voltada para formação de profissionais de nível superior nestes municípios, bem como, nas cidades que compõem a Associação dos Municípios do Extremo Sul Catarinense - AMESC: Araranguá, Balneário Arroio do Silva, Balneário Gaivota, Ermo, Jacinto Machado, Maracajá, Meleiro, Morro Grande, Passo de Torres, Praia Grande, Santa Rosa do Sul, São João do Sul, Sombrio, Timbé do Sul e Turvo.

A UNESC está promovendo a expansão de suas atividades para a região da AMESC, com a implantação de um polo de apoio presencial em Araranguá. A AMESC possui uma economia diversificada e dinâmica, com grande potencial de desenvolvimento, o que será potencializado com a presença dos cursos e serviços da UNESC. Esta região se caracteriza por pequenos núcleos urbanos, economicamente organizados pelo comércio e por empresas que dão suporte à atividade de produção rural, agrícola, têxtil e industrial.

Nesse sentido, tendo como missão educar por meio do ensino, pesquisa e extensão, a universidade se compromete a contribuir para o crescimento da região, atendendo ainda, os municípios do norte do Rio Grande do Sul, uma vez que, a universidade já conta com muitos estudantes que vêm dessas cidades, o que facilitaria o acesso e permanência no polo em Araranguá. Estes profissionais formados serão inseridos na sua região de origem e colocarão à disposição da comunidade seus serviços.

A modalidade semipresencial permite que mais pessoas tenham a oportunidade de ingressar no ensino superior, mesmo aquelas que enfrentam limitações de tempo ou não podem se deslocar diariamente para uma instituição de ensino distante. Podem conciliar os estudos com outras obrigações, como trabalho ou cuidado da família. Isso é especialmente relevante para região onde as pessoas precisam trabalhar para sustentar-se financeiramente, têm responsabilidades familiares ou buscam pela segunda graduação.

No formato semipresencial, os estudantes têm a oportunidade de desenvolver habilidades de aprendizagem autônoma, autodisciplina e organização. Essas competências são valiosas no campo da Nutrição, onde é necessário acompanhar constantemente os avanços científicos e adquirir conhecimentos atualizados. Além disso, a modalidade semipresencial



também permite que os estudantes desenvolvam habilidades de comunicação e trabalho em equipe por meio de atividades presenciais e virtuais.

Importante ressaltar que em Araranguá a universidade apresenta uma estrutura física e tecnológica adequada à formação do Nutricionista, com laboratórios e sala de aula, apropriadas para as atividades da modalidade EaD.

Tendo em vista o cenário apresentado, entende-se que o curso de Nutrição tem papel fundamental no desenvolvimento dessa região. Isto posto, o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição na modalidade a distância segue os pressupostos Institucionais, no comprometimento com a formação profissional a partir da apropriação, pelo acadêmico, dos conteúdos e habilidades essenciais referentes ao exercício da profissão, da articulação dos conhecimentos com as demandas cotidianas da vida profissional e pela capacidade de responder com competência, responsabilidade e ética aos desafios inerentes à prática da profissão.

Por outro lado, em termos de demanda profissional, segundo dados do Conselho Federal de Nutricionista, no primeiro trimestre de 2021 havia 158.803 nutricionistas em atuação no país. Em Santa Catarina, em 2009, ano de criação do Conselho Regional 10ª Região (SC), havia 1692 Nutricionista cadastrados. Em 2020, último trimestre, 5371 Nutricionista estavam inscritos no conselho, demonstrando a expansão da profissão no estado.

Ressalta-se que, na região da AMESC (Associação dos Municípios do Extremo Sul Catarinense) na qual o município de Araranguá é o de maior porte populacional, egressos do Curso de Nutrição *na modalidade a distância* do *campus* Araranguá, contribuirão para a expansão da atuação do Nutricionista na região, assumindo importantes funções na região, em todos os setores de atuação profissional: hospitais, Secretarias de Saúde, NASF, Alimentação Escolar, Indústria de alimentos, cozinhas industriais e restaurantes comerciais, empresas de alimentos especiais, além de consultórios, clubes e academias desportivas e instituições de ensino.

Da mesma forma, o Curso de Nutrição *na modalidade a distância*, foi concebido visando a inserção do futuro egresso no cenário regional, para promover a qualidade e a sustentabilidade do ambiente de vida.



2.3. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

Na Unesc, a Resolução nº 12/2011⁷, estabelece diretrizes envolvendo o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de graduação, incluindo a periodicidade de 3 anos para sua reavaliação pelo curso (Art. 6º), embora isso não impeça a antecipação do processo sempre que necessário, em atendimento às DCN ou a dinâmica do curso/institucional.

Nesse sentido, o PPC de Nutrição EaD norteia as atividades desenvolvidas no curso, por isso passa por reavaliação periódica, na medida em que alterações sejam necessárias, visando à excelência da experiência formativa e da estrutura curricular. O PPC é um documento balizador do processo de aprendizagem e a cada ciclo formativo de 2 anos, é previsto sua reavaliação, de forma a refletir os aspectos filosóficos e teóricos do documento às necessidades, propostas e atualizações pertinentes.

O PPC apresenta os princípios que levam à conquista da autonomia do acadêmico, com base em ações compartilhadas por seus vários atores, que, juntos, buscam alternativas para inovar no cotidiano universitário. A proposta do Projeto Pedagógico é estimular gestores, acadêmicos e docentes a pensar o Curso de forma orgânica, com vistas à construção de sua identidade, entendendo que um PPC não é um produto pronto e acabado, linear e estático, mas uma construção dinâmica, calcada na reflexão acerca da concepção e das finalidades da educação, bem como de sua relação com a sociedade, a respeito do homem a ser formado, das relações com a cidadania e com a consciência crítica, respeitando os princípios da graduação e da formação acadêmica, dentro das premissas estabelecidas pela Unesc.

A importância política do PPC de Nutrição EaD centra-se na possibilidade de uma maior integração dos componentes curriculares, na integração entre docentes e futuros discentes, e destes com a comunidade, e, conseqüentemente, uma maior aproximação com os objetivos da aprendizagem. A argumentação precedente baliza a decisão da proposta das diretrizes do PPC, cuja construção não é apenas uma obrigação legal, mas uma conquista que reflete seu poder de organização, procurando cada vez mais ter autonomia em suas decisões.

⁷ UNESCO. Câmara de Ensino de Graduação. Estabelece diretrizes para elaboração ou reavaliação do Projeto Pedagógico de Curso – PPC. 25 Ago 2011. Disponível em:
http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/5947.pdf?1315848421



Assim sendo, o PPC se consolida desde sua criação e norteia as ações de ensino, pesquisa e extensão. Essas ações são pensadas e aprovadas em reuniões com docentes e discentes, os quais são convidados a participar das discussões, posto que seu olhar como estudantes é fundamental para a construção de um Curso que vise à formação real do indivíduo, considerando suas necessidades e as necessidades da sociedade.

O Curso também conta com o Núcleo Docente Estruturante – NDE, cuja participação é fundamental pensar e direcionar o curso, sendo essencial nas discussões do projeto pedagógico, propondo e realizando as alterações que se julguem necessárias, comandando o processo de revisão e de atualização do PPC. Nas reuniões, o PPC é sempre usado para que as escolhas feitas e os propósitos pensados sejam sempre a base do cuidado que se tem com o curso.

Durante o semestre, também são realizadas reuniões pedagógicas com discussões sobre metodologia de ensino, processo de avaliação, teorias de aprendizagem, as quais contribuem para que este documento apresente teorias e propostas atualizadas e inerentes aos momentos históricos. Ressalta-se que ainda fazem parte dessas discussões os resultados das avaliações internas e externas, e, quando for o caso, das avaliações externas, como as provas do Enade e as avaliações feitas *in loco*. Enfim, entende-se a necessidade de que o PPC esteja em consonância com as teorias vigentes, as avaliações realizadas, o campo de trabalho e a formação qualificada que se almeja para os acadêmicos.

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

Nesse sentido, o PPC do curso foi elaborado em 2021 e passará pela sua primeira revisão em 2 anos a partir da sua oferta, a partir de metodologias participativas (grupos focais, reuniões pedagógicas, grupos de trabalho, pesquisas semiestruturadas, escuta ativa das demandas oriundas da sociedade, dentre outras), organizadas e conduzidas pelo Núcleo Docente Estruturante e a coordenação do curso com efetiva participação dos docentes, estudantes e egressos. Outros elementos registrados no PPC, no item 7.1.1, também subsidiarão a reavaliação do projeto pedagógico de Nutrição EaD.



As alterações propostas serão posteriormente apresentadas e aprovadas em reunião do colegiado com docentes e representantes dos discentes através dos representantes de turma do Nutrição EaD, registrados em ata para reavaliação do PPC em 2023.

3. ESTRUTURA DO CURSO

Os cursos de graduação em EaD da UNESC possuem uma estrutura organizacional semelhante: todos possuem coordenador, o qual organiza e administra o curso com o apoio do Núcleo Docente Estruturante (órgão consultivo com pelo menos cinco docentes do curso) e do colegiado de curso (órgão deliberativo composto por docentes e acadêmicos). Esta sessão irá explicitar como se dá esta estrutura no Curso de Nutrição Modalidade EAD.

3.1. COORDENAÇÃO

A UNESC é uma IES que se preocupa com a qualidade dos cursos oferecidos, assim como com os gestores que estão à frente de cada curso. Além de possuírem graduação específica no curso pelo qual respondem e que representam, é fundamental que estejam em aperfeiçoamento contínuo e conectados com a realidade local e mundial, aplicando seus conhecimentos no ensino, na pesquisa e na extensão.

A coordenação do curso de graduação cumpre sua função executando atividades com base no PPC, no Estatuto⁸ seção II, subseção II, das coordenações de curso, e no Regimento Geral⁹, Art. 33, conforme elencadas a seguir:

- 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 atividades do curso alinhados ao Projeto Pedagógico do Curso e ao orçamento.
- V Encaminhar à Pró-Reitoria de Administração e Finanças, anualmente, a proposta orçamentária, decorrente do plano de atividades, para aprovação.

⁸ UNESC. Conselho de Administração. Resolução n. 05, de 22 set 2022. Estatuto da Unesc. Disponível em https://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/11434.pdf?1660242033

⁹ Unesc. Conselho de Administração. Resolução n. 06 de 22 set 2022. Regimento Geral da Unesc. Disponível em https://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/11435.pdf?1660911534

- VI Gerenciar a execução do orçamento anual previsto para o curso.
- VII Propor à Diretoria a que está subordinado a dispensa de docentes vinculados ao Curso sob sua responsabilidade e a abertura de processo seletivo para preenchimento de vagas para docentes.
- VIII Propor à Diretoria a que está subordinado a distribuição dos horários e disciplinas/componentes curriculares entre os docentes, bem como a alocação para as atividades de ensino e gestão, conforme normatização institucional.
- IX Coordenar, supervisionar a execução e a avaliação do projeto pedagógico do curso, dos planos de ensino, das atividades programadas pelos docentes.
- X Acompanhar e supervisionar a avaliação do desempenho docente, inclusive quanto à assiduidade e pontualidade.
- XI Propor alterações nas ementas das disciplinas/componentes curriculares e nos planos de ensino.
- XII Organizar a integração entre disciplinas/componentes curriculares 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 a compra da bibliografia recomendada pelos docentes do curso.
- XVII Propor medidas adequadas à qualificação do processo de ensino-aprendizagem, zelando pela unidade de desempenho didático das diversas atividades geridas pelo curso.
- XVIII Encaminhar à Diretoria a que está subordinado, 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 Propor e executar convênios relacionados às atividades de ensino, pesquisa, pós-graduação, inovação, extensão, cultura e ações comunitárias.
- XXI Apresentar à Pró-reitoria a que está subordinado o Relatório Anual de Atividades do Curso.
- XXII Contribuir para o aprimoramento da Avaliação Institucional e das atividades da Avaliação do Desempenho Docente.
- XXIII Supervisionar e executar as políticas institucionais de acompanhamento dos egressos no âmbito do curso.
- XXIV Executar as políticas institucionais no âmbito do curso
- XXV Colaborar com medidas inerentes ao cumprimento das obrigações financeiras dos acadêmicos para com a Instituição.
- XXVI Prestar informações, esclarecimentos e orientações aos docentes e discentes, com relação às atividades administrativas e pedagógicas da Instituição e do curso.
- XXVII Requerer, em cada exercício orçamentário, os recursos laboratoriais necessários para o desempenho das atividades de ensino desenvolvidas no curso.
- XXVIII Acompanhar o funcionamento e a manutenção dos laboratórios utilizados pelo curso, em articulação com as respectivas Diretorias.
- XXIX Encaminhar a resolução dos requerimentos acadêmicos.
- XXX Encaminhar ao colegiado do curso a proposta de regulamentação das atividades curriculares complementares.

- XXXI Acompanhar as atividades de estágio, monografias e trabalhos de conclusão de curso.
- XXXII Encaminhar à Pró-Reitoria a que está subordinado o número de vagas em disciplinas/componentes curriculares existentes no curso, para fins de definição do processo seletivo.
- XXXIII Exercer outras atribuições decorrentes de sua competência ou atribuídas pela Reitoria, Pró-Reitorias ou Diretorias.
- XXXIV Acompanhar avaliadores externos quando os mesmos estiverem em atividades oficiais no curso.
- XXXV Zelar pela correta aplicação dos recursos oriundos do orçamento descentralizado.
- XXXVI Exercer todas as demais funções de coordenação das atividades que integram o curso.
- XXXVII Mediar a resolução de conflitos no processo pedagógico.
- XXXVIII Resolver as situações especiais de matrícula, no âmbito do curso, em articulação com a Secretaria de Registro e Controle Acadêmico.
- XXXIX Receber os pedidos de oferta de disciplinas em turmas especiais, exarar parecer e encaminhar para a Diretoria a que está subordinado.
- XL Promover a captação de recursos externos para execução de projetos de ensino de graduação, pós-graduação, pesquisa, inovação e extensão, cultura e ações comunitárias, respeitadas as diretrizes institucionais.
- XLI Propor formas e mecanismos de divulgação das atividades de ensino, pesquisa e pós-graduação, e extensão, cultura e ações comunitárias.
- XLII Receber e exarar parecer sobre os pedidos de participação docente em eventos científicos e culturais, programas de intercâmbio ou outras formas de cooperação internacional, realizadas com instituições de ensino superior estrangeiras ou organismos internacionais.
- XLIII Constituir comissões especiais no seu âmbito de atuação.

Dentro deste contexto, o curso de Nutrição da UNESC na Modalidade a Distância será coordenado pelo professor Edimar Torres Zanoni, Bacharel em Nutrição pela Universidade do Extremo Sul Catarinense, Mestre em Saúde Coletiva (UNESC, 2022), especialização em Gestão da Qualidade com ênfase em Engenharia da produção (CENSUPEG, 2012). Exerceu o cargo de Nutricionista - Supervisor operacional nas empresas JBS, FIESC-SESI, SODEXO, GRUPO PRATO FEITO, entre 2010 e 2022, tendo mais de 30 mil horas de trabalho na área de alimentação coletiva. Atua na docência superior desde 2022, iniciando como docente do curso de Nutrição.

A coordenação do curso atua em regime de trabalho em tempo integral, com contratação pela CLT, e dispõe de carga horária para atendimento das demandas do curso, além de manter contato constante com os discentes, os docentes, a equipe tutorial e a equipe multidisciplinar, no sentido de identificar e mapear as necessidades de melhorias e ajustes na



arquitetura e na mediação pedagógica, bem como na gestão do curso. Além disso, a coordenação do curso tem contato direto como os acadêmicos as aulas práticas semanais (aulas presenciais no *polo de Araranguá* duas vezes na semana), momento de avaliar o andamento das aulas e resolver quaisquer situações envolvendo o acesso ao ambiente virtual ou outras questões elencadas pelos acadêmicos. Todos os acadêmicos do curso têm acesso direto ao coordenador por WhatsApp, ambiente virtual e, diretamente, nos encontros presenciais. No caso de alguma situação que exija representação estudantil, os líderes de turma também têm acesso direto ao coordenador, via WhatsApp, ambiente virtual (e-mail, chat) e de forma indireta, pela tutoria, que encaminha possíveis demandas. Para além do atendimento pelos meios já citados, a coordenação do curso pode atender na sala de coordenador no Polo, onde há espaço para reuniões presenciais e atendimento individual, ou via Google Meet, com agendamento prévio, tanto discentes quanto docentes e tutoria, possibilitando formas distintas de trabalho. Desta forma, esses atores têm acesso direto à coordenação do curso, visando uma relação democrática e transparente na gestão. Cabe ressaltar que os casos de dificuldade ou qualquer situação adversa são acompanhados individualmente, com apoio ao docente pela coordenação e, se necessário, encaminhados a setores específicos da Instituição.

Para além da participação no colegiado e no NDE, a coordenação do curso pode participar também dos Conselhos Superiores da instituição. Para que a representatividade nesses conselhos se efetive, em atendimento ao estatuto e regimento, a Unesc divulga amplamente junto ao seu corpo docente os editais para inscrição nas vagas previstas. A composição atual dos conselheiros empossados pode ser visualizada na página da Secretaria dos Conselhos¹⁰, no Portal da Unesc.

Destaca-se que a coordenação, juntamente com o NDE, mantém um planejamento estratégico de ações para consolidação e avaliação do curso, considerando as demandas dos estudantes, a avaliação da aprendizagem e institucional, bem como a adequação das potencialidades do corpo docente, os conteúdos curriculares, os materiais didáticos e a arquitetura pedagógica, que subsidiam a melhoria contínua dos processos de gestão e do curso. Nas reuniões com os membros do NDE e a coordenação discutem também a curricularização

¹⁰ Secretaria dos Conselhos. Composição dos Membros dos Conselhos Superiores da Unesc. Disponível em <https://www.unesc.net/secretaria-dos-conselhos/membros-dos-conselhos>



da extensão, revisão dos ementários das disciplinas e das respectivas bibliografias básicas e complementares, entre outras ações de aprimoramento contínuo do Curso.

Esse planejamento é previsto no Plano de Ação do Coordenador, com período de execução anual, o qual apresenta também diretrizes para o acompanhamento e desenvolvimento das funções da Coordenação do Curso (Indicadores de Desempenho da Coordenação), de modo a garantir o atendimento à demanda existente e sua plena atuação na gestão do curso. Nesse documento está previsto o regime de trabalho da Coordenação e sua atuação junto aos discentes, docentes, NDE, tutores, equipe multidisciplinar, egressos e aos demais sujeitos envolvidos no processo de ensino e aprendizagem. Também consta nesse plano a forma de efetuar o acompanhamento das ações, que é realizada pelo resultado parcial e final do desempenho discente, dos relatórios de evasão e dos relatórios de avaliação institucional interna que contemplam indicadores de desempenho da coordenação, desempenho do corpo docente do curso, tutorias, monitorias, disciplinas, materiais didáticos, secretaria, fóruns com discentes e outros serviços. Além do acompanhamento desses resultados, serão analisados os registros na Ouvidoria, resultados de avaliações externas, ENADE, fóruns com egressos, que também se configuram como forma de promover melhoria contínua do curso. Ressalta-se que os indicadores previstos no Plano de Ação do Coordenador são, a partir de sua periodicidade de mensuração e análise, publicados no *Documentos Oficiais*¹¹, espaço no Portal da Unesc para divulgação dos documentos oficiais dos cursos e da Universidade junto à comunidade interna e à externa.

Com relação a gestão do curso, a partir dos processos avaliativos, eles serão detalhados no item 7.11 deste documento. A avaliação do curso é implementada como prática capaz de identificar problemas, corrigir erros e introduzir mudanças no desenvolvimento e gestão do curso, fortalecer a potencialidade do corpo docente e tutorial, com vistas à melhoria da qualidade dos serviços educativos que a Instituição presta à comunidade. Nesse sentido, a Coordenação do Curso se reúne com seu NDE e Colegiado de Curso, a partir das ações implementadas como forma de promover melhorias e são divulgadas aos discentes e docentes por meio dos canais institucionais e em reuniões de colegiado com registro em atas.

¹¹ Documentos Oficiais – Portal Unesc. Disponível em <https://www.unesc.net/portal/capa/index/233>
FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



3.2. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE

As discussões realizadas em colegiado partem de um planejamento prévio feito por um grupo de docentes indicados pelo Colegiado da Unesc: o Núcleo Docente Estruturante (NDE). A principal função desse núcleo é assessorar a coordenação do curso no processo de acompanhamento, consolidação, revisão, atualização e execução do Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

Na Unesc, a criação e a regulamentação do NDE seguem normativas específicas:

- a) Resolução n. 01/2010/CONAES¹² – Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências.
- b) Resolução n. 01/2018/Câmara de Ensino de Graduação¹³ – Altera o Regulamento do Núcleo Docente Estruturante.
- c) Resolução n. 07/2010/Conselho Superior de Administração¹⁴ (CSA) - Aprova o Regulamento do Núcleo Docente Estruturante.

A renovação do NDE acontece por votação direta dos pares (colegiado do curso), trienalmente, conforme normativa interna da Unesc, buscando a manutenção de parte de seus membros desde o último ato regulatório. O NDE do curso é formado pelos membros registrados no quadro a seguir, conforme Portaria n. 36/2022/PROACAD¹⁵.

¹² CONAES. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências. 17 jun 2010. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=6885-resolucao1-2010-conae&category_slug=outubro-2010-pdf&Itemid=30192

¹³ UNESC. Câmara de Ensino de Graduação. Altera o Regulamento do Núcleo Docente Estruturante. 12 jul 2018. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/15952.pdf?1532011479

¹⁴ UNESC. Conselho Superior de Administração. Homologa o Regulamento do Núcleo Docente Estruturante. 07 out 2010. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/4525.pdf?1287150235

¹⁵ UNESC. Pró-reitoria Acadêmica. Resolução n. 36, de 19 jul 2022. Homologa alteração na composição do NDE de Nutrição EaD. Disponível em https://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/21625.pdf?1662919352

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

Docente	Formação Acadêmica	Titulação	Regime de Trabalho
Edimar Torres Zanoni	Nutricionista	Mestre	Tempo Integral
Alessandra Zanette Ghisi Frassetto	Nutricionista	Mestre	Tempo Parcial
Fabiane Maciel Fabris	Nutricionista	Mestre	Tempo Integral
Marco Antonio da Silva	Nutricionista	Doutor	Tempo Integral
Rita Suselaine Vieira Ribeiro	Nutricionista	Mestre	Tempo Parcial

Fonte: Curso de Nutrição, (2022).

Como é possível observar no quadro 1, o NDE do Curso é constituído por 5 docentes, sendo o Coordenador integrante e presidente do grupo. Seguindo as normativas Nacional e da Universidade, que preconiza o regime de trabalho e titulação, nota-se que todos os docentes do NDE atendem ao regime de tempo integral (60%) ou parcial (40%) e predomina titulação em pós-graduação stricto sensu (100%). Desta forma, o curso apresenta todos os integrantes atendendo plenamente a normativa vigente.

As reuniões do NDE acontecem quinzenalmente, com duração de duas horas cada, ou de acordo com as necessidades de demandas do curso, sendo as discussões e encaminhamentos registrados em ata. Devido a sua função, o NDE tem discutido diferentes maneiras de ser propositivo frente aos desafios inerentes à implantação e execução do curso, das demandas de acadêmicos e do corpo docente e tutorial advindos deste processo de implantação de um curso na modalidade a distância. Nesta etapa, as discussões têm envolvido a arquitetura pedagógica do curso junto ao SEAD, a matriz curricular, a validação dos materiais didáticos desenvolvidos para as disciplinas com a equipe multidisciplinar, a revisão dos ementários das disciplinas, a adequação das respectivas bibliografias básicas e complementares, a curricularização da extensão, atividades complementares, avaliação docente e tutorial e demais ações no processo de implantação do curso.

Ao promover as avaliações periódicas com a tutoria em parceria como o

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



SEAI/CPA, o NDE contribui para o aperfeiçoamento das ações futuras. Da mesma forma, as práticas docentes são subsidiadas pelas devolutivas feitas pelo NDE sobre os resultados das análises das avaliações efetuadas e, também, pelas orientações individuais da assessoria pedagógica do setor de educação à distância.

Acerca do desempenho dos acadêmicos, a participação do NDE é efetivada junto à coordenação do curso, pelo acompanhamento do acesso ao AVA, da permanência, da evasão discente e da avaliação da aprendizagem cujos relatórios são emitidos pelos tutores ou monitores on-line, bem como analisados os relatórios de avaliação institucional, a fim de auxiliar os docentes na estruturação do processo avaliativo, propondo ações de retenção, aproveitamento e conclusão do curso.

Além disso, o NDE e a coordenação do curso realizam avaliação periódica sobre o desempenho do colegiado, como uma prática de gestão com vistas a propor ações de melhorias. Ademais, as discussões promovidas pelo NDE são pautadas em documentos institucionais que norteiam as atividades pedagógicas, conforme descrito no item 7.11 do PPC. Neste sentido, cabe ao NDE acompanhar e avaliar os resultados das avaliações internas e externas, contribuindo para a excelência do curso.

Também balizam as ações do NDE para o acompanhamento, consolidação e atualização do PPC os registros na Ouvidoria, indicadores de avaliações externas como o ENADE e relatórios de visita *in loco* para os atos regulatórios do curso. Ademais disso, as demandas advindas dos fóruns com os discentes e egressos (quando houver) e as reuniões pedagógicas com o colegiado do curso servem de base para ações de atualização periódica dos conteúdos curriculares do curso com vistas à formação do perfil do egresso e que se mantenha aderente às novas demandas do mundo do trabalho.

Assim, o perfil do egresso também será base para a tomada de decisões e para os encaminhamentos acerca da estruturação curricular do curso. As perspectivas de atuação profissional, as novas demandas do mundo do trabalho, as novas configurações da educação brasileira são norteadoras para que o NDE possa estabelecer propostas e metas de atuação.

3.3. CORPO DOCENTE

Os docentes são contratados de acordo com a legislação trabalhista e selecionados a partir das disposições contidas no Estatuto e Regimento Geral da Unesc, que se dá por meio de processo seletivo via edital com análise de currículo, entrevista e aula prática. O quadro com a composição do corpo docente do Curso pode ser verificado no **ANEXO D**.

Destaca-se que os professores do curso possuem, predominantemente, a **titulação** de doutores ou mestres. Quanto ao **regime de trabalho**, a maioria é de tempo parcial ou integral, para que atendam de maneira plena as atividades pertinentes à docência, ao atendimento discente, a participação no planejamento didático e de reuniões de colegiado, preparação e correção das atividades avaliativas e processo pedagógico, bem como demais demandas do curso. Os docentes em tempo integral atuam, além de sala de aula, em outras atividades na Instituição, como na gestão universitária e alguns deles, ainda, estão envolvidos com projetos de pesquisa e de extensão. Ressalta-se que os professores com tempo integral são estimulados a organizar suas disciplinas analisando os conteúdos dos componentes disciplinares, planejar as aulas tendo em vista a sua relevância para a atuação profissional e acadêmica do discente, a atualizar a bibliografia sempre que necessário a fim de fomentar o raciocínio crítico dos estudantes, a incluir pesquisas de ponta alinhadas aos objetivos da disciplina e perfil do egresso e a corrigir os textos e avaliações no período em que estão na universidade, de forma que contribua para fomentar o raciocínio crítico e fortaleça a autonomia discente. Além disso, ser professor em tempo integral na Unesc não significa dedicação exclusiva, por isso muitos atuam também em outras instituições ou funções fora da universidade.

Entende-se que, além do domínio do conhecimento científico específico da área, faz-se necessário que o professor do curso tenha competência pedagógica e tecnológica. Para isto a universidade, por meio da Pró-Reitoria de Ensino, a Diretoria de Ensino de Educação à Distância e o Setor de Educação à Distância, oferece programas de formação continuada para que os docentes, em sintonia com a proposta do curso, estejam em constante processo de avaliação e reflexão sobre seu desempenho, com o objetivo de aprimorar a qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão. Com relação ao incentivo à capacitação docente, a Unesc possui uma política estabelecida de reconhecimento e valorização de seus professores, com incentivo à

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



capacitação em Programas de Pós-graduação de Mestrado e Doutorado. A Unesc incentiva os docentes, também, a participarem de editais de processos seletivos para projetos de pesquisa e extensão e na publicação de sua produção acadêmica em revistas e periódicos, desde que atendam a normativa editorial prevista.

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

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

- a) Ter disposição para trabalhar numa perspectiva interdisciplinar, estando aberto a compartilhar conhecimentos e práticas com outros profissionais;
- b) Estar apto ao ensino em uma perspectiva humanista e generalista, estabelecendo a vinculação entre os conteúdos ministrados à realidade sociocultural, numa perspectiva local, regional e nacional;
- c) Estimular no discente uma postura crítica e reflexiva, fundamentada em princípios éticos e voltada para a compreensão do processo saúde-doença em suas redes de complexidade;
- d) Estar estimulado à produção de conhecimento, a partir da pesquisa e da extensão, e de sua socialização no meio acadêmico e nos diversos setores sociais da sociedade em geral;
- e) Facilitar e orientar o acadêmico 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 e Institucional;

m) Zelar pelo patrimônio e nome da Instituição.

Cabendo ainda ao docente do Curso de Nutrição as competências:

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

O corpo docente do curso deve estar em constante aperfeiçoamento profissional, seja na docência, na qualificação profissional ou nas questões sociais, culturais e éticas. Preferencialmente, as atividades da docência devem estar vinculadas à experiência profissional, contribuindo para a formação de um egresso tecnicamente qualificado e preparado, ou estimulado, para contribuir positivamente com o desenvolvimento social, econômico e cultural onde estiver atuando, bem como para a qualidade de vida dos sujeitos envolvidos.

A interlocução entre a experiência profissional, Inter profissional e interdisciplinar deve permear a prática docente e a formação do acadêmico de Nutrição.

Neste sentido, é esperado do docente do curso:

- Experiência e compromisso com a pesquisa e a extensão interconectada a sua área de atuação profissional, ao ensino e à interdisciplinaridade;
- Ser comprometido com a construção do conhecimento científico e sua divulgação no meio acadêmico e externo;



- Buscar o aperfeiçoamento profissional, de forma que, na prática docente, venha estimular o desenvolvimento de habilidades e competências específicas e gerais;
- Participar ativamente na seleção de conteúdos disciplinares, com base nas inovações tecnológicas e do conhecimento na área da Nutrição, contribuindo com sua experiência para a excelência do curso de Nutrição;
- Estimular no acadêmico a autonomia em relação ao processo de aprendizagem e na qualificação profissional do futuro Nutricionista.

Para o acompanhamento dos docentes por parte da coordenação do curso e NDE, há o registro das atividades docentes e suas respectivas cargas horárias, documentadas no Plano Semestral de Trabalho Docente (PSTD), que é validado semestralmente pelo coordenador. Esse acompanhamento e registro permite o planejamento e a melhoria contínua no desenvolvimento do curso e na prática docente.

Assim, ressalta-se também a importância das experiências que o corpo docente do curso possui no âmbito **profissional**, no exercício da **docência superior** e da **docência na educação a distância**, registradas no **ANEXO D**. Cada uma dessas experiências contribui de forma relevante, pois possibilita ao docente identificar as dificuldades dos estudantes no processo de ensino e aprendizagem envolvendo conteúdos de formação geral e ou específica, a partir das interações síncronas e assíncronas por meio do *Moodle* e do acompanhamento de desempenho dos estudantes. Desse modo, quando o discente apresenta dificuldades de aprendizagem envolvendo compreensão do conteúdo, o professor tutor pode utilizar de estratégias de ensino inovadoras alicerçadas em problematizações, estudos de caso, sala invertida, pesquisas teóricas e de campo, projetos interdisciplinares, aprendizagem em pares, uso de tecnologias de informação, entre outras, de forma processual, em linguagem aderente a turma. Além disso, a partir da necessidade dos discentes, é possível que ocorram agendamento de horários para atendimento e orientação presencial na sede da IES ou via *Google Meet*. Quando as dificuldades de aprendizagem envolverem outros aspectos pedagógicos ou psicológicas, o professor pode informar à coordenação, que em consonância com o estudante, encaminha-o para Setor de Apoio Multifuncional de Aprendizagem, Sama, que é responsável



pelos Atendimentos de Psicopedagogia e junto ao Acadêmico com Deficiência, ou ao Acolher, que realiza os Atendimentos Psicológicos.

As experiências **profissional**, no exercício da **docência superior e da educação a distância** possibilitam ao docente, ainda, apresentar exemplos atuais de forma contextualizada envolvendo os conteúdos curriculares, relacionando a teoria e a prática do mundo do trabalho, consciente dos avanços e os desafios pedagógicos inerentes ao ensino superior e a modalidade EaD, e, portanto, fazendo uso de estratégias, metodologias e recursos tecnológicos para elaboração de atividades específicas quando necessário a fim de promover o processo formativo dos estudantes tendo em vista o perfil profissional do egresso no PPC. Destaca-se ainda que a promoção da aprendizagem dos estudantes é subsidiada pela avaliação processual, que será aprofundada no item 8.6 deste PPC.

Os docentes têm no coordenador do curso e NDE o suporte para questões didáticas, pedagógicas e metodológicas. As ações do corpo docente são acompanhadas pelo coordenador do curso e NDE também por meio dos resultados das avaliações institucionais e assuntos relacionados ao desempenho docente, que são tratadas durante o semestre mediante às considerações dos acadêmicos e ao término de posse do resultado da avaliação, contribuindo para o aperfeiçoamento das práticas docente. Esses e outros aspectos envolvendo a gestão do curso a partir dos processos avaliativos é apresentado no item 8.10 deste PPC.

Além disso, as experiências do corpo docente possibilitam que o professor participe de atividades e projetos de pesquisa e extensão universitária. A realização das práticas da pesquisa e extensão aproximam a comunidade acadêmica da comunidade em geral e as atividades desenvolvidas contribuem para a melhoria da qualidade do ensino por meio da produção de novos conhecimentos. Permite, ainda, que os docentes estejam em aperfeiçoamento contínuo e conectados com a realidade local e mundial, bem como seja reconhecido por sua liderança, produção científica e pela geração de conhecimentos.

3.4. CORPO TUTORIAL

O tutor é o profissional responsável por dar suporte às atividades docentes e acompanhar a trajetória dos estudantes no ambiente virtual de aprendizagem. De acordo com a



Resolução CNE/CES nº 1, de 11 de março de 2016, tutor é “todo profissional de nível superior[...] que atue na área de conhecimento de sua formação, como suporte às atividades dos docentes e mediação pedagógica, junto a estudantes, na modalidade de EaD” (§ 2º, Art. 8º).

Além dessas atividades, está previsto no Manual do Tutor as seguintes responsabilidades também:

- Apoiar o Professor-tutor on-line e orientador presencial nos polos quanto às demandas pedagógicas.
- Realizar contato com acadêmicos para lembretes e comunicados administrativos, informações solicitadas pela coordenação do curso ou professor tutor.
- Encaminhar ao professor tutor as dúvidas de conteúdo recebidas nos diferentes canais de interação para resposta pelo professor tutor.
- Fazer download de relatórios de desempenho e aproveitamento acadêmico, tabular informações e encaminhar para análise da coordenação do curso e professores tutores.
- Verificar o cumprimento dos prazos de postagens on-line pelo estudante, contatando-o para identificar os motivos e encaminhar ao professor tutor as questões relacionadas com o conteúdo.
- Dar suporte às atividades docentes por meio da elaboração de relatórios de acessos dos alunos na Plataforma Moodle (AVA – Ambiente Virtual de Aprendizagem).
- Participar da mediação pedagógica junto aos discentes, apoiando o professor tutor e coordenação de curso no processo de ensino-aprendizagem, estabelecendo vínculos, dando suporte a realização das atividades e esclarecendo as dúvidas quando necessário.
- Participar de atividades de Formação Continuada Encaminhar aos acadêmicos os avisos e questões inerentes ao seu curso e às disciplinas.
- Ter domínio do material didático e dos recursos utilizados na tutoria.



Esse profissional, como apontado, dá suporte às atividades docentes na Plataforma *Moodle*, gerando relatórios de:

- acessos dos acadêmicos no AVA, sinalizando as ausências nas realizações das atividades on-line proposta ao longo das trilhas semanais;
- desempenho dos acadêmicos, encaminhando aos docentes e à assessoria pedagógica do SEAD, sinalizando os casos críticos de evasão e não cumprimento do cronograma de atividade estabelecido.

Importa ressaltar ainda que dentre as competências exigidas ao tutor que atua na educação a distância dos cursos da Unesc Virtual, destacam-se:

- a) Organização e planejamento das atividades a serem desenvolvidas na mediação pedagógica;
- b) Fluência digital: conhecimento em informática básica, em ambiente virtual de aprendizagem; conhecimento sobre educação a distância e sua concepção na Universidade;
- c) Mediação pedagógica/relacionamento interpessoal: capacidade para administrar relacionamentos e criar redes de contato e de comunicação com todos os envolvidos no processo formativo;
- d) Comunicação oral e escrita: capacidade de dar e receber informações com clareza e concisão no ambiente de trabalho e nos canais de interação do ambiente virtual;
- e) Criatividade: capacidade para realização das tarefas e resolução de problemas de maneira criativa e inovadora;
- f) Trabalho em equipe: capacidade para trocar informações e conhecimentos para agilizar o cumprimento das tarefas estabelecidas;
- g) Conhecimento pleno do PPC do curso e da disciplina ministrada;
- h) Flexibilidade: capacidade para adaptar-se rapidamente a novas situações e atividades; maleabilidade para se dedicar a vários estudos ou ocupações.

Nesse sentido, o Curso conta com um corpo tutorial que possui formação na área da Nutrição, Administração e Direito, com titulação de Mestres e especialização, e desenvolvem suas atividades com carga horária adequada às atribuições que têm junto aos discentes, aos docentes e à coordenação do curso. Seus conhecimentos, habilidades e atitudes são adequados



para a realização de suas atribuições e estão alinhados ao PPC, às demandas comunicacionais e às tecnologias adotadas no curso. No **Anexo E** será possível conhecer o corpo tutorial do curso.

Além disso, possuem experiência e qualificação específica em educação a distância, devidamente capacitados para o exercício da tutoria e uso do Ambiente Virtual de Aprendizagem. Essa experiência, bem como as habilidades na comunicação e tecnologia, possibilita que realizem a mediação junto aos acadêmicos, identificando as dificuldades de aprendizagem e, a partir disso, esclarecer as dúvidas em linguagem clara e aderente a turma com exemplos contextualizados, bem como sugerir leituras complementares, quando necessário, contribuindo com estratégias na busca pela permanência dos estudantes. Quando o acadêmico apresenta outras dificuldades de aprendizagem ou psicológicas, o tutor informa o professor e a coordenação do Curso, que em consonância com o estudante, encaminha-o para o SAMA ou ao Programa Acolher.

A equipe de tutoria participa de reuniões junto com os professores, Assessoria Pedagógica, Coordenadores de curso e NDE ao longo do semestre para o aperfeiçoamento e o planejamento de atividades a serem realizadas na disciplina. Esse processo de planejamento e acompanhamento do tutor evidencia sua sinergia com a equipe e garante a unidade no atendimento e nas tratativas adotadas para melhor apoiar o acadêmico em seu processo formativo.

Destaca-se ainda que as formas de interação da tutoria com os acadêmicos se dão por meio do chat dentro da plataforma virtual ou presencialmente na Sede, previamente agendado, quando procurado pelos acadêmicos nos dias e horários previstos na disciplina. Além disso, há a possibilidade de interagir de outras formas com os acadêmicos, a exemplo do e-mail, de postagem no Fórum, pelo WhatsApp ou via Google Meet.

No curso, o tutor também participa da recepção virtual dos calouros no início do trimestre com o objetivo contribuir para a familiarização do estudante com a modalidade EaD, com a arquitetura pedagógica adotada pelo curso e na ambientação junto ao AVA. Caso tenha acadêmicos com dificuldades na fluência digital, são realizadas oficinas on-line, buscando uma linguagem mais dialógica para que estes tenham segurança no uso dos instrumentais metodológicos para a apropriação do conhecimento.



Ademais disso, são realizadas avaliações periódicas para identificar necessidades de capacitação dos tutores. Nesse sentido, semestralmente, o Setor de Avaliação Institucional – Seai, promove pesquisa com os acadêmicos no sentido de verificar o andamento da disciplina e o papel dos envolvidos, avaliando nesse processo também a tutoria, possibilitando o planejamento e aperfeiçoamento de atividades futuras. Ressalta-se também que nesses espaços de formação, de reuniões de avaliação e no decorrer do trimestre, na identificação de demandas pontuais, os tutores são constantemente encorajados a apresentarem sugestões de ações e práticas que visem a melhoria das atividades da tutoria. Na Unesc, há um permanente apoio institucional para que o tutor possa adotar práticas criativas e inovadoras. Esse apoio resulta em uma tutoria proativa no acompanhamento junto aos acadêmicos com dificuldades na realização das atividades, orientando-os e estimulando-os a focarem em seus estudos e dirimindo possíveis adversidades encontradas no processo para a permanência e êxito dos discentes.

Uma prática exitosa da tutoria no Curso, que tem flexibilizado e agilizado a comunicação do tutor com os acadêmicos, foi a criação de grupos do WhatsApp da turma, que inclui todos os acadêmicos do nível de aprendizagem. Este mecanismo de comunicação teve um impacto direto na interlocução e atividades envolvendo a tutoria.

3.5. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

A equipe multidisciplinar, constitui-se por um grupo de profissionais qualificados de diferentes áreas do conhecimento, responsáveis pela operacionalização dos processos envolvendo a concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias, bem como os recursos educacionais para a EaD junto aos cursos presenciais com disciplinas EaD, cursos a distância e cursos híbridos. Nesse sentido, a equipe, nomeada pela Portaria nº 39/2022 (Unesc, 2022¹⁶), composta pela/por: coordenação do SEAD, assistentes de EaD, assessoria pedagógica, design instrucional, revisores, diagramadores, design de animação, produção audiovisual (edição de vídeos), TI e monitoria.

Na sequência, pode-se ver as responsabilidades de cada um desses profissionais:

¹⁶ UNESC. Portaria nº 18/2022/Reitoria. Nomeia a Equipe Multidisciplinar de Educação a Distância da Unesc. Disponível em https://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/21634.pdf?1663070558

- Coordenador do SEAD: acompanha e supervisiona todas as atividades relativas à implementação das modalidades de ensino e das atividades administrativas;
- Assistentes EaD: dá suporte às atividades da equipe multidisciplinar;
- Assessoria Pedagógica: auxiliar os docentes que atuam nos cursos na modalidade a distância da Unesc;
- Design Instrucional: orienta pedagogicamente os professores na elaboração e preparação dos materiais para as aulas.
- Revisor: revisão textual do material didático das disciplinas e adequação da linguagem junto aos professores autores, monitores e assessores pedagógicos para a EaD.
- Diagramador de material didático: projeto editorial e diagramação do material didático dos cursos a distância (e-books, audiovisuais e material de apoio).
- Designer de Animação: criação de projeto editorial para utilizar nos materiais conforme a modalidade e/ou disciplina;
- Produtor de Audiovisual gravações e edições de materiais didáticos das aulas. Esse profissional trabalha colaborativamente com a equipe de revisão e assessoria pedagógica do EaD;
- Tecnologia da Informação – TI: faz a gestão de infraestrutura do *Moodle* - sistema de aprendizagem, bem como os processos de melhoria contínua para manutenção para salas virtuais.
- Monitor: orientar e dar suporte aos acadêmicos e professores nas questões que envolvem tecnologia, tais como dúvidas nas ferramentas de acesso ao Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), entre outros. A monitoria é dividida em Monitoria Técnica e Monitoria de Manutenção.

O detalhamento das atribuições consta do Manual da Equipe Multidisciplinar. A Equipe desenvolve suas atividades, também, a partir do Manual do Fluxo Material Didático, do documento que estabelece o Sistema e Controle de Produção de Material Didático e do Plano de Ação, considerando o PDI da Unesc, as políticas de ensino e de educação a distância, bem como a dinâmica Universitária e seu contexto educacional.

Destaca-se, ainda, que a maior parte das atividades da equipe é desenvolvida no SEAD, localizado no Bloco do Estudante, segundo piso, salas 109 e 111, na Unesc. O atendimento ocorre nos períodos matutino, vespertino e noturno, de segunda a sexta-feira, das 8h00 às



22h00. Os demais integrantes da equipe possuem gabinetes de trabalho em salas climatizadas, com equipamentos de informática e demais softwares e aplicativos necessários ao desenvolvimento das suas atribuições.

3.6. COLEGIADO DE CURSO

O Colegiado de Curso de Graduação da Unesc, segundo o Estatuto¹⁷, é instância legislativa operacional, com caráter deliberativo, normativo, consultivo, de supervisão e recursal, no âmbito de sua competência, atendidas as respectivas atribuições e terminalidades recursais especificadas no Regimento Geral, são integrados por:

- a) Coordenador do Curso, como seu Presidente.
- b) Docentes que ministram disciplinas no curso.
- c) Representantes do corpo discente do Curso, indicados pelo Centro Acadêmico, CA, na proporção máxima de 1/5 (um quinto) dos membros do Colegiado, para mandato de 01 (um) ano, permitida uma recondução imediata.
- d) Caso o curso não tenha CA constituído a indicação será pelos pares.

Ressalta-se que apesar do tutor não constar como integrante formal do Colegiado, a equipe de tutoria poderá ser convidada para participar das reuniões sempre que necessário.

No âmbito das suas atribuições, o colegiado do Curso segue as diretrizes estabelecidas no Regimento Geral da Unesc¹⁸ – Seção II, artigo 36:

- I. Aprovar as atividades didático-pedagógicas do curso.
- II. Aprovar e avaliar, constantemente, o projeto pedagógico do curso e zelar pelo seu cumprimento.
- III. Aprovar as ementas das disciplinas/componentes curriculares específicos dos cursos, respeitando as disciplinas institucionais ou de núcleo comum com outros cursos.
- IV. Aprovar a organização da oferta de disciplinas/componentes curriculares do curso, em acordo com a Diretoria responsável pela sua administração.
- V. Aprovar as atividades curriculares complementares do curso.
- VI. Aprovar pré-requisitos e requisitos paralelos na matriz curricular de disciplinas específicas do curso e suas alterações.

¹⁷ UNESC. Conselho de Administração. Resolução n. 05, de 22 set 2022. Estatuto da Unesc. Disponível em https://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/11434.pdf?1660242033

¹⁸ UNESC. Conselho de Administração. Resolução n. 06 de 22 set 2022. Regimento Geral da Unesc. Disponível em https://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/11435.pdf?1660911534

- VII. Aprovar e alterar o rol de disciplinas optativas do curso.
- VIII. Aprovar os planos de ensino das disciplinas/componentes curriculares no âmbito do curso.
- IX. Propor:
 - a. Providências necessárias à melhoria da qualidade do curso.
 - b. Modificações na matriz curricular do curso.
 - c. Alteração de pré-requisitos e requisitos paralelos na matriz curricular de disciplinas institucionais ou que atendam a mais de um curso de graduação.
 - d. Alteração de ementas das disciplinas/componentes curriculares que atendam a mais de um curso de graduação.
- X. Aprovar Regulamento de Estágio, de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e de Atividades Complementares, bem como suas alterações, observando os critérios estabelecidos em resoluções expedidas pela Câmara de Ensino, após parecer favorável da Diretoria a que está subordinado o curso.
- XI. Analisar e propor providências a respeito dos resultados das avaliações do curso e propor medidas para a solução dos problemas apontados.
- XII. Estabelecer normas de orientação, coordenação e execução do ensino, em articulação com a pesquisa, inovação e a extensão no âmbito do curso.
- XIII. Sugerir a outorga de títulos honoríficos para apreciação do CONSU.
- XIV. Zelar pela execução das atividades relativas às disciplinas/componentes curriculares que integram o curso.
- XV. Exercer outras funções e atribuições, no âmbito de sua competência.

O Colegiado do Curso é presidido pelo Coordenador do Curso e reúne-se, no mínimo, duas vezes por semestre em sessões ordinárias ou extraordinárias sempre que necessário, convocadas pelo seu Presidente, sendo suas discussões e deliberações registradas em ata. Importa destacar que também participam do colegiado tutor on-line do curso, como convidado.

Como fluxo determinado para o encaminhamento das decisões do Colegiado de Curso, dependendo do tema e de sua competência, podem ser enviadas para aprovação em instâncias superiores por meio da Diretoria de Ensino de Graduação a Distância, que após o ato formalizado, são publicados no site da Unesc. Outras decisões na dimensão do curso são compartilhadas por meio de resoluções, reuniões, comunicados aos acadêmicos, bem como divulgados pelos representantes discentes do Colegiado. Quando as decisões envolvem ações futuras elas podem ser registradas em projetos quando demandarem maior tempo de execução em diversos setores, ou planos de ação quando são medidas mais pontuais e imediatas. Além disso, há temas de competência prévia do NDE que são encaminhadas pela coordenação do



curso, para serem elaboradas propostas de alteração, para em seguida serem submetidas à apreciação do Colegiado de Curso.

Destaca-se, ainda, que cabe ao NDE avaliar o desempenho do Colegiado, que acontece semestralmente, para, se necessário, ser pauta de reunião para melhorar o fluxo e as decisões. Essa avaliação é uma prática de gestão com vistas a propor ações de melhorias, que compõem o plano de ação semestral do NDE, que se configura como sistema de suporte ao registro, acompanhamento e execução de seus processos e decisões.

Os acadêmicos também têm voz ativa nas reuniões de colegiado, que podem acontecer de forma presencial, e com a pandemia pela Covid-19, de forma remota. Situações específicas, encaminhadas pelos docentes, são imediatamente comunicadas à coordenação, o que faz com que não haja pendências ou situações que não sejam resolvidas em curto espaço de tempo.

4. PRINCÍPIOS NORTEADORES DO CURRÍCULO

As Diretrizes Curriculares Nacionais trazem aos cursos de Graduação um olhar a respeito do percurso formativo do egresso, respeitadas as particularidades de cada curso e as especificidades de cada área, considerando a formação do acadêmico no sentido de atentar-se para aspectos técnico-acadêmicos, mas também de formação humana, tendo como balizadores os princípios da Graduação e da Formação. Por isso, esta sessão apresenta um olhar sobre aspectos metodológicos e filosóficos presentes nos currículos do Curso de Nutrição modalidade EAD.

4.1. PRINCÍPIOS FILOSÓFICOS

Tendo como base os desafios da educação previstos para o século XXI, apresentados no PDI da Unesc, é possível discutir o papel da universidade como **Comunitária** e seus compromissos com uma formação integral, alinhados com a missão institucional.

Desse modo, as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação direcionam a reflexão para a reestruturação curricular, considerando que a formação de profissionais exige que estes possuam habilidades e competências que possam se refletir em atividades de cunho individual e/ou coletivo. A atualização curricular leva em conta as

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



necessidades locais e regionais e também pressupõe uma ampla discussão da organização de práticas que envolvem a educação e o seu processo. O docente, a partir de sua realidade na sala aula, e a posição dos acadêmicos frente ao currículo que está sendo desenvolvido na sua formação, são também indicadores para a atualização curricular. Todo este movimento se reflete nos estudos dos colegiados dos cursos, derivando daí as proposições de alteração curricular.

Assim, o currículo constitui-se em instrumento/espço de problematização das práticas de significação e produção dos conhecimentos científicos, culturais e humanos. Refere-se, também, a um conjunto de atividades teóricas e práticas de acordo com as DCN, bem como as normas regulamentares institucionais, integrando ensino, pesquisa e extensão.

A UNESC opera suas políticas internas pautada nas orientações apresentadas nos dispositivos legais que normatizam o ensino superior no Brasil. Considera-se como estratégico para as ações da Universidade mobilizar a comunidade acadêmica para a reformulação e a atualização sistemática dos currículos dos cursos de graduação e de pós-graduação em diálogo com as demandas da contemporaneidade. Partimos do pressuposto de que, para além dos atos regulatórios, o PPC é um documento emancipatório e que as mudanças sociais exigem do sujeito novas formas de ser e de estar na sociedade.

Nas **Políticas de Ensino** da UNESC, está expresso 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 extraescolar do acadêmico (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. Assim, entende-se a aprendizagem como um processo de apropriação crítica do conhecimento que requer do sujeito



uma atividade consciente a partir das interações sociais. Isto significa que aprender não se esgota em uma aula, em um exercício, numa prova ou mesmo em um semestre. É preciso que o sujeito da aprendizagem esteja motivado para agir, pesquisar, pensar e sistematizar a produção do conhecimento (BITENCOURT, 2005)¹⁹.

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.

Tendo como base esses princípios referenciais propostos, e entendendo o Currículo como dinâmico e flexível, se tem discutido e repensado a sua construção na Unesc. Por meio do Programa de Inovação Curricular e Pedagógica – Inova Unesc, o qual se propõe a redimensionar os currículos na Universidade, promove-se uma educação disruptiva, cujo olhar tem como foco o acadêmico, que passa a ser o protagonista do processo de aprendizagem. Nesse processo, o docente é visto como aquele que medeia esse processo, sendo conhecedor das relações que devem ser estabelecidas, podendo atuar de forma mais pontual. Para tanto, é possível que sejam utilizados meios de comunicação e estratégias de avaliação mais desafiadoras, as quais têm sido vivenciadas pelo grupo de docentes intitulado G30, que, juntamente com a Assessoria Pedagógica Universitária, tem desenvolvido Oficinas e Formações Continuadas acerca de metodologias efetivas, as quais serão, paulatinamente, ofertadas aos demais docentes da instituição.

No que diz respeito às **Políticas de Pesquisa e Pós-Graduação**²⁰ a instituição entende que o estudante é um pesquisador em potencial cujas competências contribuem para a obtenção de respostas a fim de superar os desafios apresentados pela sociedade.

No âmbito das **Políticas de Extensão a Unesc**²¹ entende esta como uma dimensão que possibilita para os estudante e professores o contato com a realidade social contribuindo para a

¹⁹ *In:* Cadernos Pedagógicos da Diretoria de Educação. Criciúma: Unesc /Diretoria de Graduação, junho/2005, p. 29. Qual o nome do artigo. Deve ser usado na lista de referência, para não utilizar dois métodos de referência,

²⁰ UNESCO. Resolução n. 12/2016/CONSU: Aprova as Políticas de Pesquisa e Pós-graduação da Unesc. 2016. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/13657.pdf?1477951435

²¹ UNESCO. Resolução n. 12/2015/CONSU: Aprova as Políticas de Extensão. 2015. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/11863.pdf?1442580444



articulação entre a comunidade e a universidade fortalecendo o tripé ensino, pesquisa e extensão.

No que diz respeito a **Política de Educação a Distância**²², na Unesc, considerando que as especificidades dessa modalidade visam implementar o que constam nas Políticas de Ensino de Graduação; Políticas de Pós-Graduação e Pesquisa e as Políticas de Extensão, possui as seguintes diretrizes:

- Fortalecimento da cultura institucional de EaD em todos os níveis de atuação da IES: Será efetivado pela promoção de espaços de formação e discussão sobre educação a distância, na elaboração de projetos de graduação, pós-graduação, pesquisa e extensão que se utilizam da modalidade na sua implementação, na atualização dos recursos tecnológicos a serem disponibilizados para os docentes e discentes da IES nas suas práticas presenciais e a distância;
- Comprometimento com a qualidade nos projetos em EaD: Será objetivada por meio da integração com diversos setores, profissionais e áreas do conhecimento, bem como pelas orientações legais e indicadores de qualidade oficiais no desenvolvimento das ações e projetos em EaD. Sua sistematização dar-se-á na sua organização acadêmica, execução e gestão de seus cursos; nos seus currículos, metodologias e material didático; pela orientação acadêmica dos processos pedagógicos; pelos sistemas de acompanhamento e da avaliação da aprendizagem, assim como pela formação condizente e gestão dos profissionais da educação (docentes, gestores e técnicos-pedagógicos) em sua sede e nos polos de apoio presencial que vir a dispor. Para tanto, as tecnologias, as metodologias, os materiais e recursos educacionais serão articulados em ambiente virtual interativos utilizando-se de diferentes mídias, suportes e linguagens assegurando a todos os envolvidos (estudantes, docentes, gestores e equipe técnica) o acesso integral a modalidade, respeitadas as condições de acessibilidade definidas na legislação pertinente. Nesse sentido, os sistemas de avaliação e acompanhamento da

²² UNESCO. Resolução n. 02/2011/ Câmara Ensino de Graduação: Aprova Política de Educação a Distância da Unesc. 2011. Disponível em:

http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/5643.pdf?1309873088

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



aprendizagem serão processuais para efetivar o desenvolvimento e a autonomia do estudante no processo de ensino e aprendizagem.

- **Ampliação do acesso aos cursos de educação superior:** Para isso se fará necessário o planejamento e o desenvolvimento de projetos de cursos na modalidade a distância, a partir das demandas institucionais, analisando-se o cenário interno e externo, bem como suas políticas de expansão. Nesse sentido serão verificadas as possibilidades de cooperação e parceria interinstitucionais, locais, nacionais e internacionais na oferta em rede de cursos de graduação, pós-graduação, extensão e projetos de pesquisa ampliando a atuação da IES.

- **Formação Continuada dos Profissionais na EaD:** A Formação dos profissionais da educação, que atuarem na EaD (docentes autores e tutores, coordenadores de curso, gestores e equipe técnica-pedagógica) deverá ser condizente com os princípios de qualidade descritos nas políticas institucionais e com os indicadores de qualidade da legislação vigente. Para tanto o Setor de Educação a Distância em parceria com demais instâncias responsáveis pela formação continuada devem estabelecer e propiciar formação em todos os níveis privilegiando uma formação permanente e qualificada internamente (aperfeiçoamento, extensão e pós-graduação) e em espaços de formação externos como eventos, feiras, congressos, seminários, e outras inserções acadêmicas, fortalecendo assim a ampliação de novos quadros de profissionais para Educação a Distância.

- **Gestão Institucional da EaD na Unesc:** A EaD na UNESC encontra-se organicamente integrada ao funcionamento e à cultura institucional, ou seja, todos os setores atuam na gestão e no fortalecimento da educação superior, independente de modalidade, ou seja, constitui-se uma única comunidade acadêmica a ser considerada e atendida de forma integral, respeitando suas especificidades, visto o compromisso institucional. O EaD na Unesc, suas políticas, ações, projetos e práticas estão alinhados com a diretoria de ensino de graduação, diretoria de pesquisa e pós-graduação, diretoria de extensão, cultura e ações comunitárias, cursos de graduação, programas de pós-graduação. A gestão, a estrutura, a organização e o funcionamento do Setor de Educação a Distância constam de regulamento específico.

- **Recursos e Infraestrutura Tecnológica e Profissional:** Os recursos tecnológicos, sua disponibilização, suficiência devem ser gestados em consonância com os projetos de cursos e outras atividades presenciais e a distância a serem executadas no polo sede e ou em outros



polos de apoio presencial que a instituição dispor. Também os profissionais e equipes de suporte e apoio técnico devem atender às demandas de docentes e discentes que se utilizam dos dispositivos e a infraestrutura de EaD nas suas atividades educativas, atendendo inclusive suas necessidades e demandas de acessibilidade e de adaptação curricular, quando for necessário.

Além das políticas apresentadas, a Unesc também, definiu outras políticas, alinhadas a sua missão, tais como:

Política de Inovação, objetiva estabelecer diretrizes institucionais para incentivar a inovação por meio do conhecimento científico e tecnológico;

Política de Internacionalização²³, com o intuito de viabilizar e concretizar as relações internacionais da Instituição;

Políticas de Meio Ambiente e Valores Humanos²⁴, define as diretrizes estabelecendo os princípios éticos de valorização da vida, transcendendo os aspectos legais vigentes, alinhados ao Estatuto da Unesc;

Políticas de Educação Ambiental²⁵ é compreendida como um componente essencial e permanente da educação nacional, devendo estar presente, de forma articulada, em todos os níveis e modalidades do processo educativo;

Política de Avaliação Institucional²⁶ concebe a Avaliação Institucional da Unesc como um processo permanente de autoconhecimento, de reflexão, visando aprimorar a qualidade de ensino, pesquisa, extensão e gestão administrativa;

Política de Atenção ao Estudante agrega um conjunto de ações, programas e responsabilidades destinadas a promover o acesso, a inclusão, a permanência e o êxito do estudante no processo educativo em todas as suas modalidades e níveis de ensino, amparada pela Política de Educação

²³ UNESCO. Resolução n. 3/2018/Consu: Aprova Política de Internacionalização da Unesc. 2018. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/15739.pdf?1532458003

²⁴ UNESCO. Resolução n. 10/2016/CONSU: Aprova alterações das Políticas de Meio Ambiente e Valores Humanos da UNESCO. 2016. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/13655.pdf?1477950889

²⁵ UNESCO. Resolução n. 2/2017/Reitoria: Aprova Política de Educação Ambiental Unesc. 2017. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/17942.pdf?1575827385

²⁶ UNESCO. Resolução n. 2/2015/CONSU: Aprova Política de Avaliação Institucional da Unesc. 2015. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/11355.pdf?1429012894



Inclusiva da Unesc²⁷, pela Política Institucional de Permanência dos Estudantes com Sucesso²⁸) e pela Política Institucional para Egressos da Unesc²⁹; e, finalmente, mas não menos importante, a

Política de Responsabilidade Social³⁰ objetiva construir um sistema de governança institucional, orientado para a tomada de decisão em prol do desenvolvimento humano, social, ambiental e econômico das regiões da AMREC, AMESC e AMUREL.³¹

4.2. PRINCÍPIOS METODOLÓGICOS

A atualização e a inovação curricular são temas de estudo e de pesquisa na formação continuada dos docentes, tutores e de técnicos-administrativos, nos fóruns, nos NDEs, nos colegiados dos cursos e no trabalho de Assessoria Pedagógica desenvolvida junto aos cursos de graduação. Estas ações estão sob a responsabilidade da Pró-reitoria de Ensino (Proen), da Diretoria de Ensino Presencial e da Diretoria de Ensino a Distância (Unesc Virtual), e são regulamentadas em resoluções específicas nos colegiados superiores.

Tanto na graduação como na pós-graduação, *lato e stricto sensu*, métodos didático-pedagógicos são empregados para fortalecer a formação acadêmica. Metodologias ativas, inovações curriculares, compartilhamento de conteúdos de disciplinas objetivando o melhor emprego das *expertises* existentes, práticas laboratoriais e integração de conteúdos são alguns exemplos dessas metodologias, que visam à busca da interdisciplinaridade e à aderência entre a formação de excelência e a missão da UNESC.

²⁷ UNESC. Resolução n. 12/2010/CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO: Aprova a Política de Educação Inclusiva da UNESC. 2010. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/4705.pdf?1291148007

²⁸ UNESC. Resolução n. 7/2013/CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO: Aprova a Política Institucional de Permanência dos Estudantes com Sucesso. 2013. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/9141.pdf?1378412684

²⁹ UNESC. Resolução n. 3/2014/CONSU: Aprova a Política Institucional para Egressos da Unesc. 2014. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/9875.pdf?1396376453

³⁰ UNESC. Resolução n. 39/2019/CONSU: Aprova Política de Responsabilidade Social da Unesc. 2019. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/17939.pdf?1575741964

³¹ AMESC: Associação dos Municípios do Extremo Sul Catarinense; AMUREL: Associação dos Municípios da Região de Laguna; AMREC: Associação dos Municípios da Região Carbonífera
FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



A UNESC, no que se refere à apropriação do conhecimento no processo de ensino-aprendizagem previsto nos PPCs dos cursos, pretende orientar suas práticas docentes a partir de metodologias que preconizem a ação e a acessibilidade plena dos acadêmicos. Nesse sentido, entende-se o papel articulado entre os sujeitos do processo ensino-aprendizagem em situações que promovam a aproximação crítica do acadêmico com o conhecimento científico e a interlocução com a realidade, sendo considerados os princípios da Graduação e os princípios de Formação construídos pela Universidade.

Na busca de integrar cada vez mais os acadêmicos ingressantes ao mundo universitário, a Unesc promove cursos de curta duração nas áreas da leitura e escrita, de matemática, entre outros, caso haja necessidade, no âmbito do Programa de Nivelamento. Esses cursos são desenvolvidos por docentes e dirigidos aos acadêmicos em geral, os quais têm por objetivo aperfeiçoar os conhecimentos básicos envolvendo a escrita, a compreensão, a interpretação, o raciocínio lógico, facilitando as futuras produções acadêmicas nas diferentes áreas do conhecimento, de forma transversal a todos os cursos. As atividades elaboradas para esses cursos são organizadas dentro do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), e são ofertadas aos acadêmicos ingressantes nos cursos na modalidade a distância de forma gratuita.

Também neste viés do nivelamento e na busca de excelência no ensino, a Universidade possui o Programa de Monitorias, no qual os acadêmicos, com melhor desempenho nas disciplinas, candidatam-se em edital específico para trabalharem na Instituição como monitores. A atribuição dos monitores é o acompanhamento e a orientação para acadêmicos com dificuldades em conteúdos específicos. Tais orientações ocorrem por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem. Esse acompanhamento e essa orientação, prestados pelos monitores, são acompanhados pelo docente responsável da disciplina. O Programa é disponibilizado em todas as áreas do conhecimento que integram os cursos de graduação da universidade.

Sobre os princípios metodológicos na EaD, importante ressaltar que se orientam de acordo com as Diretrizes e Normas Nacionais para a oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância (MEC, 2016³²), caracteriza-se como modalidade educativa

³² MEC. Resolução CNE/CES nº 01/2016. Estabelece Diretrizes e Normas Nacionais para a Oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância. Disponível em [FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA \(mantenedora\)](#)



que deve se instituir e consolidar, a partir das políticas para a educação superior. Sendo assim deverá responder qualitativamente ao Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes), por meio da garantia de organicidade entre o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), Pedagógico Institucional (PPI) e o Projeto Pedagógico de Cursos (PPC), como expressão da política institucional de cada IES.

Nesse sentido, compreender a EaD como modalidade educativa implica na sua curricularização, ou seja:

contextualizá-la e articulá-la efetivamente a um “ambiente virtual multimídia interativo”, com convergência digital, como “espaço” de relações humanas e a partir de uma visão de educação, com qualidade social, para todos, a partir da garantia de padrão de qualidade e reais condições de infraestrutura, [...] com pessoal qualificado, políticas de acesso, acompanhamento e avaliação compatíveis. Tais condições ensejam, ainda, maior articulação e efetiva interação e complementariedade entre a presencialidade e a virtualidade “real” o local e o global a subjetividade e a participação democrática nos processos ensino e aprendizagem em rede”. (MEC, 2015, pág. 4 ³³)

O desenho metodológico da EaD da Unesc, alinhado ao que preconiza as DCN para a Modalidade a Distância, orienta-se por uma didática da mediação, que se organiza a partir da lógica das implicações dos contextos socioculturais e institucionais nas aprendizagens (LIBÂNEO, 2015). Esta perspectiva teórica implica fazer interagir com os conteúdos as condições históricas e socioculturais, cotidianas e locais, vivenciadas pelos acadêmicos. Portanto, não há didática fora dos conteúdos e dos processos de desenvolvimento do pensamento por meio dos conteúdos. Não há didática fora da relação do acadêmico com o conteúdo (fora da transformação das relações do acadêmico com o conteúdo). Não há didática separada das práticas socioculturais e institucionais em que os acadêmicos estão envolvidos (LIBÂNEO, 2012). A atividade de ensino que visa a organização das formas de relação com um saber é permeada pela atividade social coletiva e pela atividade de aprendizagem individual. Além disso, essas atividades se dão em contextos de práticas socioculturais, as quais atuam nas formas de aprendizagem e nos processos de subjetivação (LIBÂNEO, 2015). Na EaD,

http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=35541-res-cne-ces-001-14032016-pdf&category_slug=marco-2016-pdf&Itemid=30192

³³ MEC. Parecer CNE/CES nº 564/2015, homologado em 10 mar 2016. Disponível em:

http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=31361-parecer-cne-ces-564-15-pdf&category_slug=dezembro-2015-pdf&Itemid=30192

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



considerar os diferentes contextos torna-se primordial, posto que os acadêmicos podem estar em locais diversos geograficamente, culturalmente, socialmente, economicamente. Considerar ainda esses aspectos nos processos de ensino agregará multiplicidade de situações profissionais e o conhecimento de realidades distintas.

No curso de Nutrição, esses princípios estão colocados em uma organização curricular que prioriza 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 compreensão do conhecimento gradativo e o desenvolvimento das habilidades e competências necessárias ao longo de sua formação. Por outro lado, 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 ACs (Atividades Complementares), o estímulo à participação acadêmica em eventos científicos, externos ou promovido pelo colegiado do curso, bem como ações extensionistas e de pesquisa promovidas pela Instituição.

Especificamente, a proposta curricular do Curso de Nutrição na Modalidade à Distância 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 Pró-Reitora Acadêmica, nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição e na legislação do Conselho Federal de Nutricionistas.

O Curso de Nutrição na Modalidade à Distância da UNESC tem como proposta trabalhar todas as dimensões do conhecimento que envolve a alimentação e a nutrição humana, em sintonia com os princípios educacionais da Universidade, tendo como diferencial a construção do conhecimento teórico articulado com a prática e contextualizado com a sociedade, contemplando, além das disciplinas básicas e profissionais, o estímulo ao estudo independente, com objetivo de qualificar a atuação do futuro profissional, diminuindo o hiato entre teoria e prática, bem como estimulando ações que possam atender a missão da UNESC,



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

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 econômico 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, auto avaliações e atividades de integração (gestores, professores, acadêmicos, funcionários, comunidade) visando o desenvolvimento humano e técnico-profissional e docente.

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

Portanto, a proposta metodológica na modalidade educativa EaD da Unesc, por meio de efetiva interação e pleno acompanhamento pedagógico dos acadêmicos, objetiva levar o educando aos níveis cognitivos superiores do pensamento, pauta-se assim por uma aprendizagem reflexiva, problematizadora e crítica. Para tanto, faz-se necessária permanente atualização e contextualização dos conteúdos e práticas profissionais específicas do curso. O envolvimento do acadêmico na aprendizagem deve proporcionar a formação do profissional intelectualmente competente, capaz de trabalhar em equipe, comprometido com a responsabilidade social, cultural, educacional e profissional fundamentais para a identidade profissional e inserção no mundo do trabalho e na sociedade.



4.3. IMPLEMENTAÇÃO DAS POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO CURSO: ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

A Missão da Unesc é “educar, por meio do ensino, pesquisa e extensão, para promover a qualidade e a sustentabilidade do ambiente de vida”. Essa concepção está presente nas Políticas de Ensino de Graduação da Unesc, documento que trata das ações desenvolvidas pela Universidade, e busca da excelência no ensino, bem como na pesquisa, extensão e gestão.

Nos cursos de graduação da Unesc, conforme consta no PDI, a articulação entre a tríade ensino, pesquisa e extensão se efetiva por meio de projetos, nos quais docentes e discentes colocam em prática os conhecimentos teóricos, possibilitando contato com a realidade social de forma a favorecer a articulação do ensino e da pesquisa, além de contribuir para uma sociedade mais justa e igualitária. Dessa forma, as políticas procuram promover as oportunidades de aprendizagem, alinhando-as ao perfil do egresso. Destaca-se que as Políticas de Ensino da Unesc são gerenciadas pela Pró-Reitoria de Ensino (Proen) e pelas Diretorias de Ensino de Graduação Presencial e Graduação a Distância.

Nesse sentido, considerando as políticas de ensino, elas estão assim implantadas no âmbito do curso:

Flexibilização: será detalhada no item 8.1.

Contextualização: Contextualização faz parte de toda a trajetória acadêmica do estudante, desde os materiais didáticos que contemplam esse elemento e nas interações com os docentes, os quais corroboram para a articulação das teorias com a realidade socioeconômica, cultural do estudante e a aproximação com o mundo do trabalho.

Competência: é estimulada por meio do material didático das disciplinas, nas práticas de extensão das disciplinas com curricularização da extensão, nas questões discursivas constantes nas trilhas de aprendizagem e nas revisões de conteúdos por mapas conceituais, que são utilizados no intuito de desenvolver competências cognitivas, psicomotoras e afetivas.

Problematização: integra o material didático-pedagógico das disciplinas, além de ocorrer por meio de práticas pedagógicas diversificadas.

Interdisciplinaridade: será detalhada no item 8.1.



O currículo previsto para esse Curso está claramente voltado para a promoção de oportunidades de aprendizagem alinhadas ao perfil do egresso partindo da necessidade de atualizar e/ou subsidiar os profissionais ligados à área de gestão no que se refere aos conhecimentos científicos e tecnológicos, ao desenvolvimento das competências e habilidades humanísticas e aos conhecimentos teórico-práticos para o exercício da profissão.

O Curso se prontifica a manter diálogo constante com os profissionais da área de nutrição, para que desse modo, possa, de certa forma, garantir a qualidade e a constante atualização e as novas demandas do mercado, bem como o estímulo à cultura empreendedora, com vistas ao atendimento do perfil do egresso. Isso permitirá o alinhamento das demandas do mundo do trabalho com o perfil desejado ao egresso do curso, bem como, apresentação ao conselho da matriz curricular, ementas das disciplinas, conteúdos curriculares, entre outros. Além disso, o contato com os profissionais da área ocorre constantemente por meio de convites para estes participarem como palestrantes em Semanas Acadêmicas da área e socialização dos resultados da curricularização da extensão.

No curso, as práticas da pesquisa e extensão se encontram alinhadas ao ensino, nas suas mais diversas formas e em conformidade com a missão e as políticas da UNESC. São realizadas pelos alunos e professores, por meio de atividades que aproximem a comunidade acadêmica da comunidade em geral e, fundamentalmente, que contribuam para a melhoria da qualidade do ensino por meio da produção de novos conhecimentos.

No curso de Nutrição EaD da Unesc, os estudantes poderão também participar dos programas e projetos de extensão, por meio dos editais publicados, os quais são amplamente divulgados na comunidade acadêmica. As Políticas de Extensão da Unesc são gerenciadas pela Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação, Inovação e Extensão (Propiex) e Diretoria de Extensão, Cultura e Ações Comunitárias. Assim, a extensão, ocorre no curso por meio de Projeto de Extensão intitulado “**O turismo como fator de desenvolvimento sustentável em uma comunidade tradicional pesqueira do sul catarinense**”, operacionalizada mediante Edital nº 514/2022.

As Atividades Curriculares de Extensão da UNESC são compreendidas como um processo educativo, interdisciplinar, cultural, científico, tecnológico e político que promove a interação transformadora entre universidade e sociedade, devendo contemplar ações que



estabeleçam relações de formação interdisciplinar. Visam a vivência de práticas profissionais de forma cooperativa, multissetorial e interdisciplinar, em situações concretas e de protagonismo do discente, com a promoção da reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa, criando, apoiando e assessorando projetos comunitários demandados pela população.

Neste projeto os estudantes são estimulados a construir conhecimentos acerca das áreas de Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva, com ações como:

- Avaliação dos estabelecimentos produtores de refeições (restaurantes) e criar melhorias de processos para ter vantagem competitiva como subsídios para o desenvolvimento das demais ações de extensão.
- Buscar um restaurante para estudo. Oficializar a concordância da empresa conforme padrão sanitário. Descrever as características da empresa/organização escolhida, identificação e localização, estrutura física e fluxos de processos.
- Descrever os procedimentos de Boas Práticas na produção e oferta de alimentos;
- Permitir ao acadêmico compreender os princípios da elaboração e implantação de um Manual de Boas Práticas para empresas produtoras de refeições.
- Verificar as demandas da comunidade em relação o perfil nutricional com intuito de identificar, prevenir ou acompanhar desvios nutricionais.
- Relacionar riscos em saúde com classes sociais e composição populacional;
- Coletar informações e dados para classificar a comunidade de ilhas quanto a Escala Brasileira de Segurança Alimentar (EBIA);
- Apresentar resultados obtidos para empresas e comunidade;

Além da extensão, a Universidade possui a Política de Pesquisa e Pós-graduação da Unesc, a qual está alinhada com as políticas de Ensino de Graduação e de Extensão, Cultura e Ações Comunitárias com vistas à interdisciplinaridade entre ensino, pesquisa e extensão em suas diferentes modalidades, respeitando as especificidades da presencialidade e da virtualidade. As Políticas de Pesquisa e Pós-Graduação da Unesc são gerenciadas pela Propiex e pela Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação.



Na Unesc a pesquisa pode ser desenvolvida por meio de Programas Institucionais (Grupos de Pesquisa e Programas de Iniciação Científica), nos Programas Stricto Sensu e nos cursos de especialização e graduação. A aproximação com os Programas Stricto Sensu se dá pela atuação de professores do curso na Pós-graduação, em específico com o PPGCS – Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde e o PPGSCol - Programa de Pós - Graduação em Saúde Coletiva.

Ademais disso, os estudantes em EaD poderão ser integrados aos grupos de pesquisa, cujas reuniões mensais ou quinzenais ocorrem por meio do aplicativo Google Meet, com definição de atividades de relatoria de textos, desenvolvimento de artigos científicos, participação em eventos e outras atividades. Os estudantes poderão escolher os temas de pesquisa que mais se alinham a sua preferência. Integrados aos grupos de pesquisa, os estudantes da modalidade a distância poderão participar da realização de projetos de iniciação científica, recebendo subsídio em formato de bolsa de pesquisa, haja vista que a Unesc mantém um Programa de Iniciação Científica (PIC), que é permanente e integrado aos grupos de pesquisa.

No curso vários professores participam de projetos por meio de editais próprios da instituição (Grupos de Pesquisa e Programas de Iniciação Científica), incentivando, junto com a coordenação, os estudantes para que participem dos projetos como bolsistas ou voluntários. Assim, durante os eventos organizados pelo Curso, como recepção dos calouros, aulas inaugurais trimestrais e semestrais, bem como pelo envio de comunicados por e-mail e publicados no AVA, junto com a coordenação, ocorre a divulgação aos estudantes.

Além disso, os docentes socializam os resultados de pesquisa nas suas práticas docentes, proporcionando ao discente acesso aos resultados à estas pesquisas, relacionando os resultados aos objetivos das disciplinas, conteúdos programáticos e ao perfil do egresso. Os docentes também são incentivados a socializarem os textos produzidos em eventos da área e institucionais, como por exemplo na Semana de Ciência e Tecnologia. Esta prática oportuniza que os professores sejam instigados a promover sua própria formação continuada, o que pode acontecer por meio de estudos particulares, participação em grupos de pesquisa, projetos desenvolvidos em extensão e pesquisa e, posteriormente, publicações.



Pelo fato de existirem professores que atuam nos programas de pós-graduação da universidade (mestrado e doutorado) também, os estudantes têm acesso a pesquisas de ponta e são instigados a continuar seus estudos, além de abrir possibilidades para publicação em revistas e periódicos qualificados. Por isso, os textos desenvolvidos ao longo da graduação, bem como os resultados de Projetos de Extensão e de Pesquisa são direcionados, quando atendem às exigências normativas, para publicação em revistas diversas.

5. OBJETIVOS DO CURSO

Os objetivos do curso, estão implementados, considerando o perfil profissional do egresso, a estrutura curricular, o contexto educacional, características locais e regionais e novas práticas emergentes no campo das demandas da área da saúde, amparado nas questões legais e normativas para o Curso de Nutrição EAD e dos documentos institucionais e normativos da Universidade; busca amparo na missão institucional para promover a articulação com o PPC e as demandas locais do mundo de trabalho.

O Curso busca pela 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. Assim, tendo como referência o PPI, o comprometimento da Unesc com a formação profissional dos acadêmicos de graduação implica na apropriação dos conteúdos e habilidades mínimas referentes ao exercício da profissão, articulação dos conhecimentos com as demandas cotidianas da vida profissional e a capacidade de responder com competência, responsabilidade e ética aos desafios inerentes à prática da profissão.

Todo esforço educativo visa contribuir para a formação de profissionais capazes de atuar como agentes de transformação e construção da sociedade, dotado de competências para, não só preservar o conhecimento acumulado historicamente, mas, também, construir novos conhecimentos por meio da pesquisa e da prática reflexiva, não se limitando ao ambiente da universidade, tampouco aos conteúdos programáticos das disciplinas. A Universidade, como o próprio nome sugere, deve propiciar uma universalidade de ideias, ações, posicionamentos, a fim de que o aluno forme sua convicção a respeito de determinados temas.



O Curso deve estar apto para que através de pesquisas e estudos, os acadêmicos de nutrição buscam aprimorar o conhecimento sobre os diversos aspectos relacionados à alimentação, com o objetivo de promover a saúde e o bem-estar das pessoas.

Os objetivos do Curso foram elaborados tendo em vista o perfil do futuro profissional da área de forma a garantir uma formação integral com foco nas competências a serem alcançadas ao final da etapa de formação.

No contexto da pesquisa, ensino e extensão as práticas emergentes moldam a profissão do nutricionista, se fazendo presente no curso por meio da integração de tecnologia e plataformas online na prática clínica, incorporação de sistemas informatizados, aulas práticas em cozinha experimental, visitas técnicas a estabelecimentos de alimentação, participação em Projeto de Iniciação Científica, monitorias, projetos de curricularização e as vivências nos estágios.

Leva-se em consideração também a Resolução CNE/CES n. 05/2001, de 07/11/2001, que define as DCNs para o curso.

5.1. 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.

5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar profissional generalista, humanista e tecnicamente qualificado. Capacitar para o entendimento do ser humano, em todas as dimensões que envolvam o alimento, a alimentação e a nutrição.
- Capacitar para a atuação científica e análise crítica do alimento, da alimentação e da nutrição humana.



- Desenvolver habilidades para atuar nos diversos níveis da comunidade, de forma inter, trans e multidisciplinar e profissional.
- Desenvolver habilidades de educador e promotor da saúde na comunidade.
- Desenvolver habilidades para avaliação e diagnóstico nutricional e implementar a terapêutica nutricional.
- Desenvolver habilidades para o gerenciamento de Unidades Produtoras de Alimentos e Refeições e de Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Desenvolver habilidades para o gerenciamento, desenvolvimento e implantação de programas e projetos de alimentação e nutrição.
- Desenvolver habilidades para a implementação de pesquisas na área do alimento, da alimentação e da nutrição.
- Capacitar para a atuação plena e inovadora no SUS.
- Capacitar para atuação em todas as áreas de atuação do Nutricionista.
- Capacitar para atuação crítica nas áreas emergentes da profissão.

6. PERFIL DO EGRESSO

A formação do perfil profissional do egresso do Curso Superior de Nutrição EAD da Unesc consta do PPC e está de acordo com as DCNs do Curso (Resolução CNE/CES n. 5, de 7/11/2001³⁴), as Diretrizes NADE, e com os objetivos específicos do Curso, também expressos no PPC. Este alinhamento é essencial para que as competências e habilidades sejam possíveis de serem desenvolvidas nos acadêmicos, principalmente porque os objetivos do curso nortearão as ações desenvolvidas no dia a dia tanto por parte dos docentes, corpo técnico, administrativo e coordenação do curso.

O currículo pleno do Curso Superior de Nutrição EAD deve estimular a aquisição integrada de conhecimentos básicos, teóricos, práticos e complementares, de modo que o egresso exerça competentemente sua profissão. Neste sentido, devem ser consideradas as

³⁴ MEC. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CES n. 5, de 07 nov 2021. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>



atribuições específicas que lhe são conferidas, nos termos da lei, a validação do seu diploma em nível nacional, bem como a sua preparação para atuação no mercado de trabalho.

Assim, o profissional Nutricionista formado pela Unesc Virtual pode atuar em todos os setores da Nutrição (primário, secundário e terciário) abrangendo segmentos como industrial, comercial, agronegócios, serviços, além de órgãos públicos, terceiro setor e docência.

Desta forma, a proposta curricular do Curso está direcionada para a formação de profissionais com competências (conhecimentos, habilidades, atitudes) para atuar, com visão integrada, na área específica e/ou em outras.

O perfil prevê que o egresso tenha uma formação humanística, técnica e científica, sendo conhecedor e manipulador de métodos e processos referentes à área da saúde que constituirão seu cotidiano acadêmico e profissional, dominando os conhecimentos integrantes do conteúdo programático dos módulos que compõem as linhas de formação. Abrindo as camadas de formação e compreendendo o modo como serão ofertadas as disciplinas da matriz curricular, desenham-se competências mais específicas e voltadas ao percurso formativo dos estudantes, devendo possibilitar que seja desenvolvido as competências e habilidades gerais como:

a. 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;

b. 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;

c. 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 e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

d. 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;

e. 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

f. 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 em conformidade com as DCNs de Nutrição:

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 sociocultural 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;

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



- 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;
- XVII. investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

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

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



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

O egresso do Curso Superior de Nutrição EAD estará apto a atuar em hospitais, Secretarias de Saúde, Núcleo de Apoio à Saúde da Família - NASF, Alimentação Escolar, Indústria de alimentos, cozinhas industriais, restaurantes comerciais, empresas de alimentos especiais, além de consultórios, clubes, academias desportivas e instituições de ensino. Vale



ressaltar que na AMESC e norte do Rio Grande do Sul o campo de atuação profissional vem crescendo cada vez mais, ampliando as possibilidades para o curso de Nutrição o que reforça a presença da universidade nessas regiões.

O aluno do Curso Superior de Nutrição EAD será, ao longo do próprio Curso, estimulado a estudar e a aprofundar os conhecimentos adquiridos na Academia, buscando aperfeiçoamento após a conclusão do curso em cursos de Especialização, Mestrado e Doutorado. E o Curso, a fim de que seus estudantes saiam com uma formação integral, desenvolve suas atividades pautadas na capacidade de reflexão teórica e crítica dos acadêmicos em razão do domínio de suas competências, de forma a que faça uso de novas tecnologias e entenda que sua construção é um processo contínuo, autônomo e permanente.

Deve estar apto a atuar em empresas como um profissional com conhecimento da realidade local e regional, com possibilidade de interferir positivamente no meio em que vive e de trabalhar de forma atuante na comunidade. Assim, pretende-se que este egresso tenha condições de descobrir, valorizar e respeitar as capacidades intelectuais, potencialidades e habilidades frente às diversidades encontradas ao longo de seu caminho profissional.

Para alcançar os objetivos gerais e específicos e a formação do egresso de acordo com as habilidades e competências supracitadas, o curso conta com uma matriz curricular que permite a inter-relação dos saberes, a contextualização, o desenvolvimento de atividades interdisciplinares e a indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão. Estes aspectos são desenvolvidos na EAD por meio de texto e questões problematizadas, e da relação teoria e prática explicitada nos e-books.

Um dos desafios da Unesc é possibilitar opções para que os profissionais aqui formados tenham acesso à informação, podendo interagir com a Universidade, atualizando-se e auxiliando-a em sua modernização. Para isso criou o “Alumini Unesc”, assim a Instituição passa a ser um catalisador de informações, um espaço coletivo de avaliação que pode pautar suas ações e transformar seu modo de atuação, bem como outras ações que o Curso e o NDE venham a desenvolver. Por meio da Diretoria de Atenção aos Estudantes e Egressos, a Instituição acompanha seus egressos nos espaços onde se inserirem com o objetivo de oferecer

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



acompanhamento de atualização profissional e servir como espaço de mediação entre os egressos, o mundo do trabalho e a atualização profissional. O relacionamento com o egresso do Curso é visto como uma das possibilidades de acompanhar as novas demandas do mundo do trabalho, permitindo a ampliação do perfil do egresso sempre que necessário.

Estão previstas ainda ações efetivas de acompanhamento do egresso, com cadastro individual na coordenação de curso, com dados de contato, para aplicação de pesquisas recorrentes, oferta de formações complementares, convites para eventos e ações do curso e acompanhamentos da carreira do egresso no mundo do trabalho.

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

7.1. ESTRUTURA CURRICULAR

O Curso de Graduação em Nutrição na modalidade a Distância –, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais, se estrutura sob um projeto pedagógico centrado no acadêmico como sujeito da aprendizagem e apoiado pelo professor como mediador do processo de ensino e aprendizagem, e em todos os atores sociais envolvidos.

A estrutura curricular proposta busca contemplar com excelência, em uma análise sistêmica e global, aspectos como flexibilidade, interdisciplinaridade, acessibilidade metodológica e compatibilidade da carga horária com a articulação entre teoria e prática, bem como no que tange a estratégias de internacionalização, uma vez que os estudantes são desafiados a olhar para o contexto mundial e, por meio de proposições inovadoras, adotar práticas e iniciativas que abrem espaços para uma projeção internacional, especialmente em algumas disciplinas.

A matriz curricular do curso prevê carga horária de 3.200 horas e atende tanto às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN), em termos de competências/habilidades, bem como os preceitos estabelecidos pela Unesc no que tange aos valores, princípios filosóficos, políticos e metodológicos, estabelecidos no PPI da Instituição.

Objetivando a formação do acadêmico, como profissional da Nutrição com autonomia intelectual para efetivar a articulação entre o ensino, pesquisa, extensão e a atenção à saúde, a



estrutura curricular visa articular dinamicamente trabalho e ensino, prática e teoria, ensino e comunidade, pesquisa e ensino.

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

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

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

A proposta pedagógica também está em sintonia com o Regimento Geral da UNESC, que diz

Art. 59 - A organização didática dos cursos de graduação visará à formação e ao aperfeiçoamento do acadêmico, cidadão e profissional, em harmonia com a missão da UNESC e as funções sociais a que o curso ou programa se destina.

Parágrafo único, “o processo pedagógico dará ênfase a todos os meios de ensino, utilizando, sobretudo, métodos e técnicas que levem à participação do acadêmico, promovendo, no processo de aprendizagem, a vinculação entre conhecimentos teóricos e suas dimensões práticas.

Nesse sentido, a estrutura 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 trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para Cursos de Graduação em Nutrição

e a Resolução do Conselho Nacional de Educação, CNE/CES n. 04 de 2009, que determina a carga horária mínima para os cursos de Nutrição.

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

Seguindo a Resolução CNE/CES nº 5 de 2001 os Eixos Estruturantes norteiam os conhecimentos em cada fase do curso e estão articulados com o conjunto de disciplinas oferecidos a cada período, garantindo o processo de articulação horizontal e vertical dos conteúdos, além de integralizar trabalhos práticos entre as disciplinas.

A organização horizontal é contemplada na distribuição de conteúdos nas disciplinas do respectivo período. A organização vertical constitui-se da sequência de disciplinas que compõe a matriz curricular de forma não linear buscando relacioná-las nos diferentes períodos. O Eixo Estruturante é responsável por dar a diretriz em cada fase e ao mesmo tempo constitui-se elemento integrador das diversas fases. É importante ressaltar que uma disciplina pode estar em diferentes eixos, se o conteúdo abordado e as habilidades e competências que pretende desenvolver se referem ao eixo específico. Desta forma, os eixos se conectam transversalmente visando a formação integral do acadêmico.

Os eixos Estruturantes do Curso de Nutrição incluem:

Eixo I - Ciências Biológicas e da Saúde – abrangem 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 – abrangem 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 - abrangem os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, e o controle de qualidade dos alimentos.

Como observado no Quadro 2, os conteúdos curriculares dos quatro eixos podem estar distribuídos em diferentes disciplinas, na mesma fase (articulação horizontal) ou em fases diferentes (articulação vertical), promovendo a inter e a transdisciplinaridade ao longo da matriz curricular, em grau de complexidade crescente, culminando nos estágios obrigatórios e no Trabalho de Conclusão de Curso.

Quadro 2 - Distribuição de Disciplinas da Matriz Curricular do Curso de Nutrição Por Eixos Estruturantes

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

Eixos Estruturantes	Disciplinas
	nos Ciclos da Vida I e II; Nutrição: Arte e Ciência I e II; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos; Fisiopatologia e Terapia Nutricional I, II, III e IV; 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	Alimento e Nutrição: Base da Vida; Educação Alimentar e 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; Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição; 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; 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; Bromatologia; Ciência e Tecnologia dos Alimentos.

Fonte: Curso de Nutrição, (2021).

Por outro lado, como parte de sua formação, o acadêmico deve ser incentivado a participar de ações de cunho extensionista e de pesquisa desde a primeira fase. Desta forma o acadêmico do Curso de Nutrição da Instituição, além das disciplinas teórico-práticas e dos campos de estágio, é estimulado a desenvolver e aperfeiçoar suas habilidades e competências no ambiente acadêmico, no cenário social e nas coletividades.

Para atender aos itens acima, integrando a formação acadêmica à prática profissional, o Curso de Nutrição pretende se inserir no contexto universitário, no ambiente sócio regional, no SUS, nos Conselhos Municipais, nas associações e órgão de classe e demais setores com impacto no desenvolvimento regional.

Destaca-se aqui as Atividades Complementares, que, em parte, exigem do acadêmico uma postura de responsabilidade pela sua formação, na participação ativa em ações ou desenvolvimento de projetos de extensão e pesquisa e em eventos científicos internos e externos.

Para complementar a formação acadêmica, o curso disponibiliza disciplinas optativas, que o acadêmico deverá incluir em sua formação, com carga horária de 80 horas cada disciplina. Essas disciplinas são ofertadas pelo Curso de Nutrição ou por outros cursos da UNESC. O acadêmico deverá matricular-se, observando o período que melhor lhe convier para cursá-las, os pré-requisitos de cada disciplina e a disponibilidade de vagas.

As disciplinas optativas constantes da Matriz Curricular são as seguintes:

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

- Libras - interpretação de língua brasileira de sinais: Noções básicas da língua de sinais brasileira: o espaço de sinalização, os elementos que constituem os sinais. Noções sobre a estrutura da língua. A língua em uso em contextos triviais de comunicação.

- Alimentação Alternativa: Estudo do comportamento alimentar de grupos específicos e modismos relacionados à nutrição: vegetarianismo e similares, macrobiótica e similares, alimentação antroposófica, crudivorismo, outros: fundamentos filosóficos e dietéticos - ciência x ideologia. Etnonutrição, dietoterapia e medicinas complementares: medicina ayurvédica, medicina tradicional chinesa. Emergência de novos paradigmas em Nutrição - ênfase em Nutrição Funcional: princípios, bases científicas, aplicação na dietoterapia. Dietética aplicada aos alimentos funcionais.

- Farmacologia e Interação Droga-Nutriente: Farmacologia básica: aspectos nutricionais; fases das ações das drogas; fatores de risco para interações; efeitos das drogas sobre o estado e necessidades nutricionais; efeito dos alimentos e nutrição na terapia com drogas, incompatibilidade de drogas e nutrição enteral.

- Gastronomia e Nutrição: Estudo da relação entre gastronomia e nutrição. Gastronomia, nutrição e qualidade de vida, Ingredientes e preparações culinárias de diferentes

regiões: fundos, molhos, massas, carnes, aves, pescados e derivados, vegetais, frutas e saladas. Noções de panificação e confeitaria.

- **Análise Sensorial dos Alimentos:** Introdução à análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de programa de avaliação sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos.

- **Informática e Nutrição:** Utilização de informática em nutrição. Sistemas operacionais e programas aplicados à nutrição.

- **Nutrição Enteral e Parenteral:** Nutrição enteral e parenteral: indicações e parâmetros clínicos, vias de acesso, técnicas de ministração, condutas. Preparo de nutrição enteral, formulações em nutrição enteral e parenteral. Complicações da terapia nutricional enteral e parenteral. Suporte nutricional no paciente crítico.

- **Atividade Física e Qualidade de Vida:** Conceitos, fundamentos, atividades práticas e informações gerais quanto aos benefícios da atividade física e sua relação com a qualidade de vida.

- **Antropometria:** Histórico da antropometria, critérios para validação de medidas antropométricas, medidas e avaliação antropométricas, maturação biológica e sua relação com a antropometria, habilidades técnicas na utilização de equipamentos antropométricos, avaliação antropométrica nas diferentes fases do crescimento e desenvolvimento humano, aplicação de baterias de testes relacionados a saúde e qualidade de vida. Utilização da informática na antropometria.

- **Produção e Interpretação de Texto:** Produção e Interpretação de Textos: Leitura, produção e interpretação de gêneros textuais. Recursos de argumentação. A gramática aplicada ao texto.

- **Saúde e Educação Ambiental:** Estudo das condições e fatores ambientais limitantes. Estrutura, organização e dinâmica de populações, comunidades e ecossistemas. Adaptações e relações. Efeitos da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico. Preservação, conservação e manejo da biodiversidade.

- **Cultura Afro-Brasileira e Indígena:** Formação cultural brasileira, aspectos históricos e memórias dos povos afro-brasileiros e indígenas.



Os estágios curriculares obrigatórios, presente nos níveis: quatorze, quinze e dezesseis, irão acontecer em empresas alimentícias, restaurantes industriais, institucionais ou comerciais, Hospitais e Unidades de Saúde, básica e especializada, conforme suas necessidades e especificidades.

Ressalta-se que a inserção do acadêmico no Sistema Único de Saúde se dará a partir da formação voltada ao SUS, em disciplinas de saúde coletiva, programas governamentais de Alimentação e Nutrição, Estágio de Nutrição e Saúde Coletiva, ações comunitárias a serem desenvolvidas ao longo do ano letivo, bem como no envolvimento no Conselho Municipal de Segurança Alimentar e outras atividades pertinentes.

O Curso de Nutrição UNESC modalidade EaD, pauta-se na proposta de cerca de 70% da execução ser em ambiente remoto (EaD), e até 30% ser executado com atividades presenciais, estando dentro dos critérios da Portaria Normativa Nº 23, de 21 de Dezembro de 2017³⁵ (republicada em 2018).

Nesse sentido, o curso tem sua matriz (Anexo A) com carga horária de 3.200 horas, e integralização de, no mínimo, 4 anos e máximo de 8 anos. Da carga horária total, 2.480 horas (77,50%) ocorrerão em ambiente virtual, e 720 horas (22,50%) ocorrerão em atividades presenciais e incluindo as práticas.

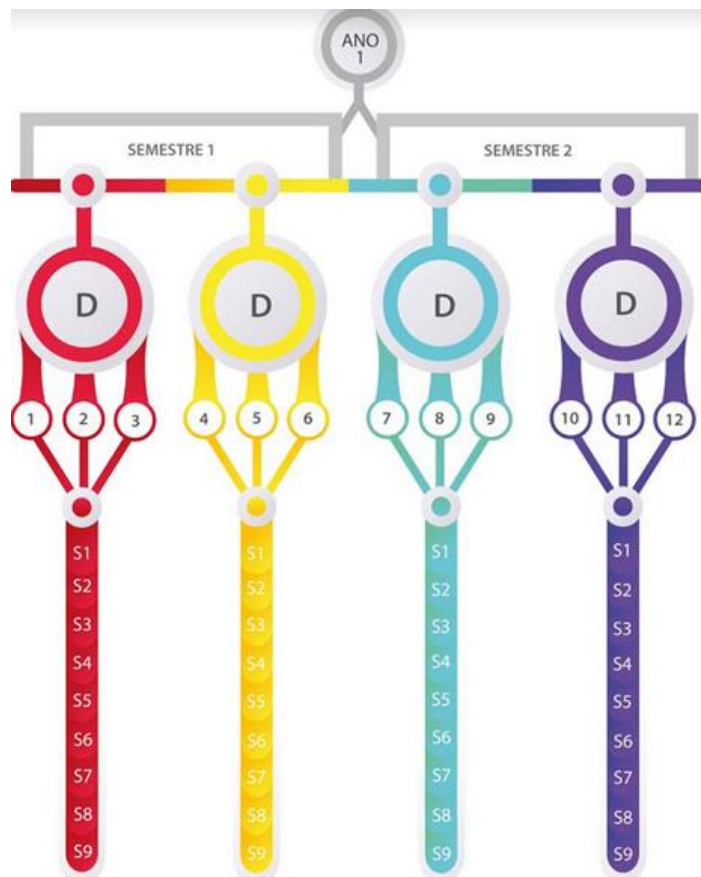
Na matriz curricular, as disciplinas estão distribuídas, conforme consta no perfil gráfico do Curso (item 8.1.1) e sua implementação é acompanhada pelo NDE do curso. Deste modo, a arquitetura pedagógica do curso estabelece a organização das disciplinas por níveis. Cada nível é formado por disciplinas, as quais ocorrem concomitantemente ao longo de 9 semanas de estudos. Assim, a cada semestre, o aluno cursará disciplinas organizadas em 2 níveis de aprendizagem. Ao final de um ano, serão concluídos 4 níveis, conforme ilustra a figura a seguir.

³⁵ PORTARIA NORMATIVA Nº 23, DE 21 DE DEZEMBRO 2017 (*)

http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/39380012/do1-2%20018-09-03-portaria-normativa-n-23-de-21-de-dezembro-2017--39379864

ARTIGO 100 § 3º A oferta de atividades presenciais em cursos de EaD deve observar o limite máximo de 30% (trinta por cento) da carga horária total do curso, ressalvadas a carga horária referente ao estágio obrigatório e as especificidades previstas nas respectivas Diretrizes Curriculares Nacionais do curso. (Incluído pela Portaria Normativa nº 742, de 2018)

Figura 1 – Arquitetura pedagógica do curso de Nutrição EaD



Fonte: SEaD (2021).

LEGENDA

D – Disciplinas do nível de aprendizado

S – Semana (S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S9)

Cada disciplina está organizada em uma “Trilha Virtual de Aprendizagem” dentro no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), sistema desenvolvido pela própria Universidade de acordo com a arquitetura pedagógica do curso de graduação a distância. A cada semana o acadêmico entra em uma Trilha Virtual de Aprendizagem e realiza seus estudos e atividades dentro de um cronograma e um planejamento, de acordo com o Plano de Ensino da disciplina.

Ao longo de seis semanas, o acadêmico terá, em cada semana, uma problematização, que pode ocorrer por meio de um estudo de caso, imagem, vídeo, leitura de **FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)**

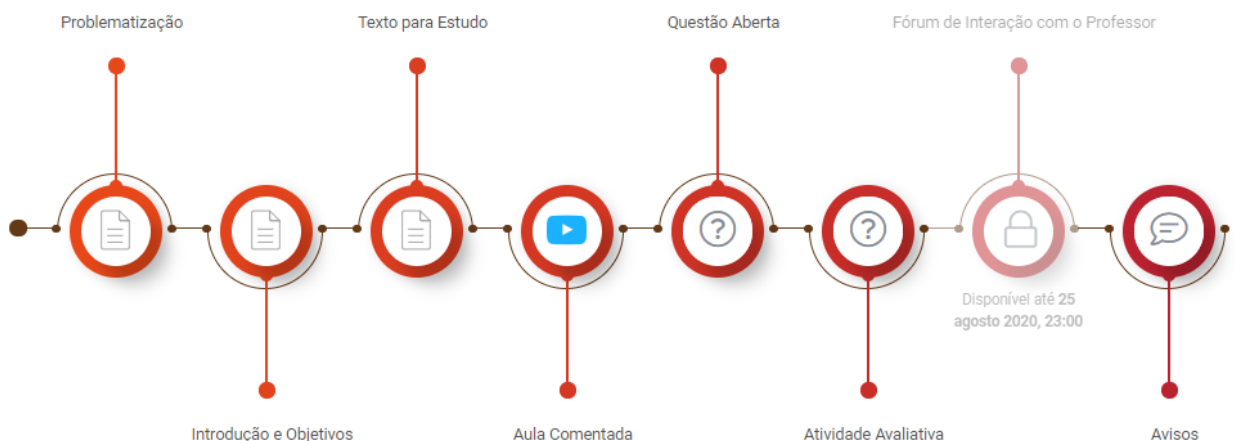
texto, entre outros, e sugere uma reflexão e a busca de solução com vistas à realidade do mercado de trabalho do futuro profissional. A partir da problematização, o estudante terá acesso à introdução e aos objetivos do estudo da semana e, em seguida, o e-book, que será a base teórica do aprendizado.

Para aprofundamento dos conhecimentos que compõem a Trilha Virtual de Aprendizagem haverá recursos audiovisuais, como aulas comentadas, fórum e chat de interação com professores especialistas, mestres e doutores, entre outros materiais complementares, de acordo com a especificidade da disciplina. Nas 6 semanas de estudos, o acadêmico realiza atividades avaliativas, com questões objetivas visando consolidar os conhecimentos. Durante o percurso das 6 semanas, em caso de dúvidas o acadêmico pode interagir com o professor por meio de chat e fóruns a partir do AVA.

Durante os encontros presenciais são realizadas atividades práticas do curso e acontecem da semana 01 até a semana 06. Na semana 7, há a revisão dos conteúdos estudados ao longo da disciplina, com base em um mapa de revisão. Na oportunidade, o professor apresenta uma síntese dos conteúdos que foi estudado por meio de uma estratégia de revisão. Na semana 8, ocorre a avaliação regular e, na semana 9, a avaliação de recuperação.

A seguir há um exemplo da Trilha Virtual de Aprendizagem e seus elementos estruturantes (Figura 2), podendo agregar outros de acordo com as necessidades da disciplina:

Figura 2 – Organização da trilha virtual de aprendizagem no AVA



Fonte: Sead (2022).

Nesse sentido, a arquitetura pedagógica dos cursos a distância da Unesc Virtual é inovadora, pois possibilita ao acadêmico o contato com ferramentas diversificadas de ensino-aprendizagem, as quais partem de uma problematização, proposta para refletir acerca de algum aspecto do conteúdo a ser tratado na referida Trilha. Na sequência, há uma introdução acerca do assunto que será tratado e os objetivos de estudos daquela semana. Após isso, o acadêmico tem acesso aos e-books e às videoaulas das disciplinas. Os ebooks podem ser salvos no computador e impressos, bem como os slides da videoaula. O aluno pode acessar os materiais de estudos disponibilizados nas Trilhas Virtuais de Aprendizagem em qualquer dia e horário que for mais conveniente, o que garante flexibilidade nos estudos. Além do acesso pelo computador e a possibilidade de impressão, os acadêmicos podem acessar ambiente virtual por meio de aplicativo do *Moodle*, contribuindo assim para a consolidação da autonomia do discente. Além disso, essa organização propiciada pela arquitetura pedagógica estrutura o estudo do aluno semanalmente o que favorece a aprendizagem, mas, ao mesmo tempo, é flexível também, porque caso o estudante deseje realizar em momentos distintos as atividades durante as seis semanas, também é possível.

O envolvimento do acadêmico na aprendizagem deve proporcionar a formação do profissional intelectualmente competente, capaz de trabalhar em equipe, comprometido com a responsabilidade social. Dessa forma, entende-se a aprendizagem como um processo de apropriação crítica do conhecimento, que requer do sujeito uma atividade consciente a partir das interações sociais. Isso significa que aprender não se esgota em uma aula, em um exercício, numa prova ou mesmo em um semestre. É preciso que o sujeito da aprendizagem esteja motivado para agir, pesquisar, pensar e sistematizar a produção do conhecimento (BITENCOURT, 2005)³⁶. Nesse sentido, o corpo docente e acadêmico será constantemente desafiado a vivenciar e resolver situações complexas por meio de estudos de caso, resolução de situações problema, entre outras.

A seguir há a representação gráfica de um nível de estudo com 3 disciplinas e 9 semanas de estudos (Figura 3), incluindo as avaliações presenciais (regular e de recuperação).

³⁶In: Cadernos Pedagógicos da Diretoria de Educação. Criciúma: UNESC/diretoria de graduação, junho/2005, p.29

Figura 3 – Organização das disciplinas nos níveis de estudo



Fonte: Sead (2022).

LEGENDA

D1 – Disciplina 1

D2 – Disciplina 2

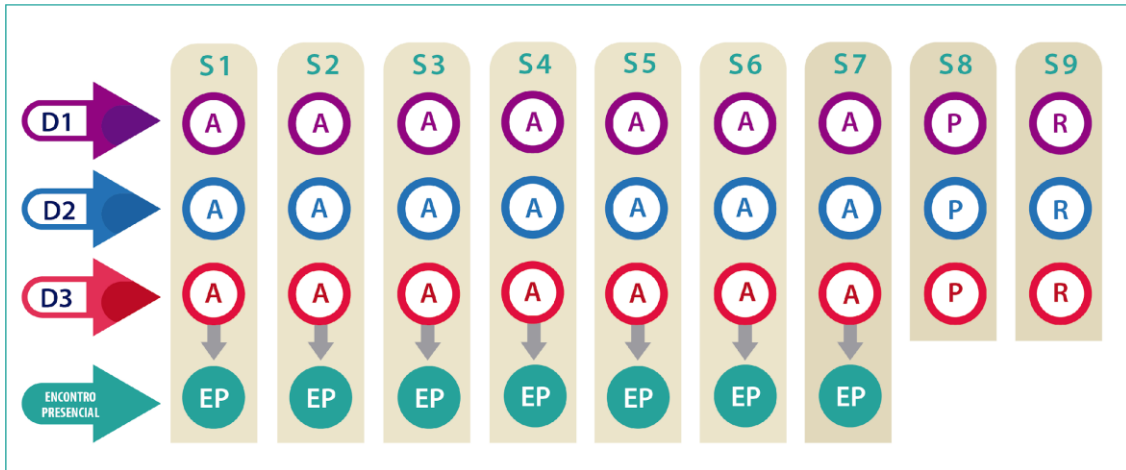
D3 – Disciplina 3

S – Semana (1,2,3,4,5,6,7,8, 9)

A – Atividades programadas no sistema

P – Prova Presencial

R – Recuperação/Prova Especial



Fonte: Sead (2022).

LEGENDA

D1, D2, D3 – Disciplina 1, Disciplina 2, Disciplina 3

S – Semana (1,2,3,4,5,6,7,8, 9)

A – Atividades programadas no sistema

P – Prova Presencial

R – Recuperação/Prova Especial

EP – Encontro presencial

Além das aulas e materiais encontrados no ambiente virtual de aprendizagem (AVA), o acadêmico participa de dois encontros presenciais semanais, que permitem integrar a teoria à prática de forma interdisciplinar. Os encontros presenciais acontecem duas vezes na semana, no polo de apoio presencial. Essas ocasiões de presencialidade permitem ao acadêmico desenvolver habilidades específicas relacionadas às práticas na área de Nutrição nos seus mais diversos eixos de conhecimento. As aulas práticas constituem-se um recurso inovador, pois propiciam aprendizagens diferenciadas dentro da área. O acadêmico utiliza dos laboratórios equipados, presente no polo de apoio, para aulas práticas. É possível aulas práticas no laboratório de técnica dietética, laboratório de antropometria, laboratório de microscopia, laboratório morfofuncional e laboratório de informática. As ações externas também são realizadas como visitas técnicas em empresas que possui o profissional nutricionista, ações na comunidade por meio de orientação e educação nutricional. Durante o ano letivo, acontecem



palestras com profissional nutricionista convidado, com a finalidade de aproximar a teoria com da prática.

As disciplinas descritas na matriz curricular representam a flexibilidade da estrutura curricular pela possibilidade de o estudante cursar componentes curriculares em diferentes níveis, sem pré-requisitos, exceto para as disciplinas de estágio que são subsequentes. A arquitetura pedagógica possibilita que o acadêmico desenvolva sua autonomia nos estudos ao organizar o seu próprio tempo para ler os textos, acessar os links de destaques, assistir a aula comentada e participar dos fóruns de interação e realizar as atividades avaliativas.

Diante do contexto atual vivido pela sociedade, é natural a preocupação dos docentes em se adequar às novas condições de comunicação e de relações vividas, tendo em vista que um trabalho integrado requer diálogo, requer encontro, estar aberto ao novo. A garantia de acessibilidade metodológica aos discentes só ocorre quando há a percepção de que é possível fazer diferente.

Destaca-se, ainda, que a estrutura curricular segue uma lógica de aprofundamento dos saberes nas diversas disciplinas oportunizando a apropriação do conhecimento acerca das teorias em nível de graduação, conforme se visualiza nos Anexos A e B.

Articulação teoria e prática se dá com o emprego de metodologias de ensino diversas, com ênfase a metodologia de ensino a partir de casos práticos, com simulação de situações reais, como na disciplina de Gestão em alimentação coletiva II, em que os estudantes lidam com cases reais para buscar saídas para as não conformidades em alimentação coletiva expostas em sala de aula. Além disso, o curso se compromete a manter constante aproximação com os profissionais do mercado de trabalho, associações, sindicatos, empresas e demais órgãos relacionados com a área do curso, por meio de visitas técnicas, palestras, seminários, cursos e workshops. Também se dá nas interações semanais online desenvolvidas pelos docentes, cujo objetivo é aprofundar os conteúdos e as teorias das disciplinas por meio de casos práticos, desenvolvimento de exercícios e outras metodologias apropriadas.

As práticas da pesquisa e extensão se encontram alinhadas ao ensino, nas suas mais diversas formas e em conformidade com a missão e as políticas da UNESC. São realizadas pelos alunos e professores, por meio de atividades que aproximem a comunidade acadêmica da comunidade em geral e, fundamentalmente, que contribuam para a melhoria da qualidade do



ensino por meio da produção de novos conhecimentos. No Curso é possível participar de projetos de pesquisa e extensão por meio de editais institucionais divulgados pelos diversos canais de comunicação e mediante da curricularização.

Todos esses fluxos de implementação são direcionados e acompanhados pelos professores do NDE.

No que se refere **acessibilidade metodológica**, esta ocorre por meio da linguagem acessível nos materiais pedagógicos e também por serem disponibilizadas legendas e material em Braile, Libras e, quando houver a necessidade para atividades presenciais, é possível a solicitação de um intérprete de Libras. O Curso assegura ainda a seus acadêmicos com deficiências as condições de igualdade no acesso, na permanência e no término de estudos na educação superior. Tais condições são promovidas institucionalmente a partir da eliminação do conjunto de barreiras, a saber: arquitetônicas, metodológicas, atitudinais, comunicacionais e digitais, tanto no Polo quanto no Ambiente Virtual de Aprendizagem e nos materiais didáticos, de forma alinhada ao Plano de Acessibilidade da Unesc.

Em relação à **interdisciplinaridade**, o PPI da Universidade estabelece que é um requisito importante para a consecução dos objetivos educacionais e para o sucesso das práticas pedagógicas que fazem parte do currículo dos cursos da Unesc. Nesse sentido, para a Universidade, a interdisciplinaridade é um elemento indutor do princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, e reflete um conceito de qualidade do trabalho acadêmico que favorece a aproximação entre universidade e sociedade, a autorreflexão crítica, a emancipação teórica e prática dos estudantes e o significado social do trabalho acadêmico. Além disso, é um fenômeno que contribui com a acessibilidade metodológica, entre outras, inserindo os estudantes em um percurso de discussão multiparadigmático.

A interdisciplinaridade também é contemplada na estrutura curricular com a inserção de conteúdos transversais como Direitos Humanos, Gestão Ambiental, as relações étnico-raciais e a cultura afro-brasileira e indígena. No curso, essas temáticas são trabalhadas nas disciplinas Metodologia da Científica e da Pesquisa; Sociologia; Tópicos em Nutrição; Educação Alimentar e Nutricional; Gestão em Alimentação Coletiva I e II; Bioética; Nutrição e Saúde Coletiva .



A interdisciplinaridade também ocorre durante as disciplinas que envolvem a curricularização da extensão como: Avaliação Nutricional, Nutrição e Saúde Coletiva, Educação Alimentar e Nutricional, Gestão em Alimentação Coletiva I, nas quais os alunos são organizados em grupos e orientados por professores, tutoriais e materiais didáticos, desenvolvem atividades que envolvem os conhecimentos desenvolvidos ao longo das disciplinas curricularizadas.

Importa destacar que os sujeitos envolvidos na organização e no funcionamento da disciplina são: Professor-autor (item 8.5), Professor tutor (item 4.3), Tutor (item 4.4) e monitor (item 4.5), acompanhados pela Assessoria Pedagógica (item 4.5), além da Equipe Multidisciplinar (item 4.5).

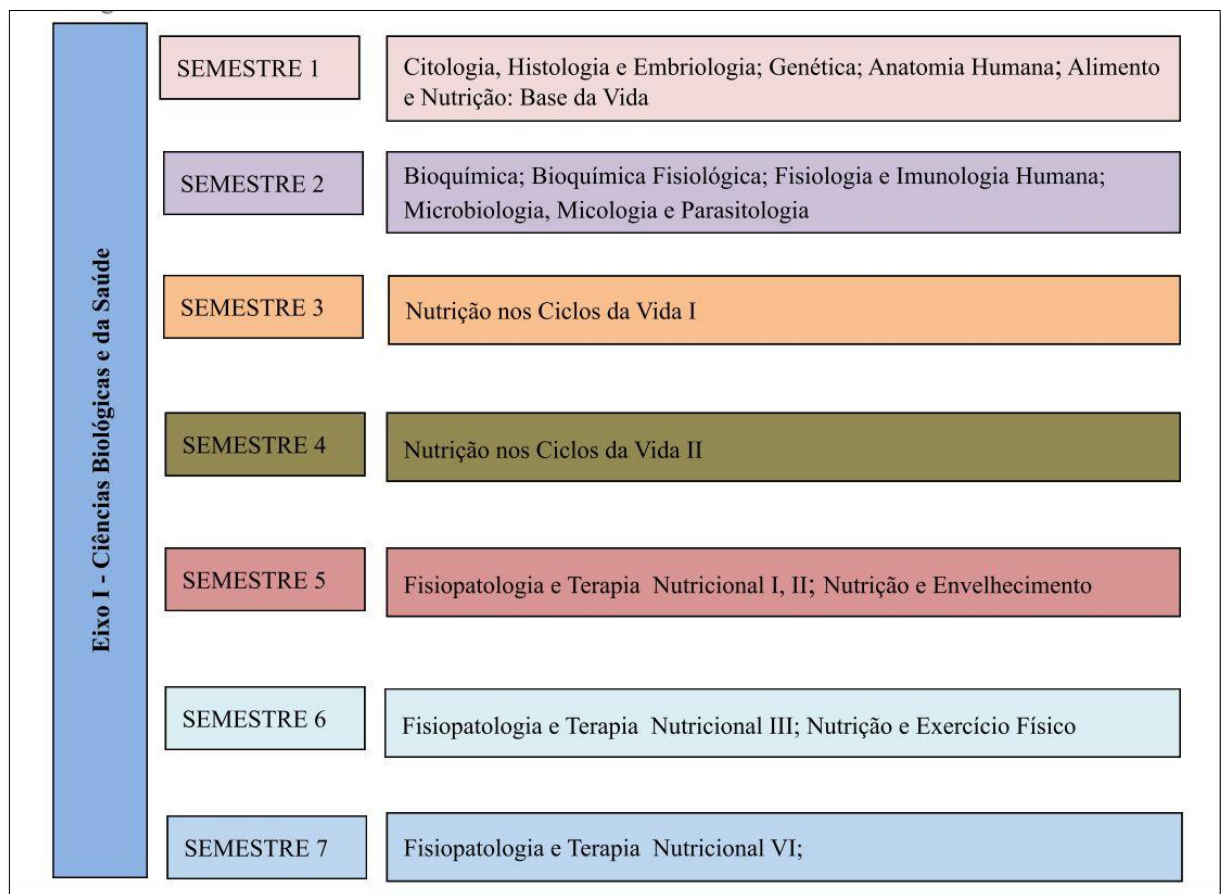
Desta forma, entende-se que a estrutura curricular proposta no curso busca contemplar com excelência, em uma análise sistêmica e global, aspectos como flexibilidade, interdisciplinaridade, acessibilidade metodológica e compatibilidade da carga horária com a articulação entre teoria e prática, por meio de proposições inovadoras, conforme exposto.

Na próxima seção, será apresentado o perfil gráfico das disciplinas do curso.

7.1.1. Perfil Gráfico das Disciplinas

Através de pesquisas e estudos, os acadêmicos de nutrição buscam aprimorar o conhecimento sobre os diversos aspectos relacionados à alimentação, com o objetivo de promover a saúde e o bem-estar das pessoas. Neste contexto, esta seção apresentará a composição do perfil gráfico à formação discente (figuras 4 a 10).

Figura 4 - Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo eixo de conhecimento i-ciência biológicas e da saúde.



Fonte: Curso de Nutrição, (2021).

Figura 5 - Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo de Conhecimento II- Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.

Eixo II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	SEMESTRE 1	Tópicos em Nutrição; Metodologia Científica e da Pesquisa
	SEMESTRE 2	Avaliação Nutricional
	SEMESTRE 3	Nutrição e Saúde Coletiva; Epidemiologia; Bioestatística
	SEMESTRE 4	Sociologia; Educação Alimentar e Nutricional
	SEMESTRE 5	Psicologia Aplicada à Nutrição; Optativa I
	SEMESTRE 6	Bioética; Trabalho de Conclusão de Curso I; Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição
	SEMESTRE 7	Trabalho de Conclusão de Curso II; Optativa II.

Fonte: Curso de Nutrição, (2021).

Figura 6 - 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 nos diferentes ciclos da vida	SEMESTRE 1	Tópicos em Nutrição; Alimento e Nutrição: Base da Vida
	SEMESTRE 2	Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades, Avaliação Nutricional
	SEMESTRE 3	Nutrição: Arte e Ciência I; Nutrição nos Ciclos da Vida I
	SEMESTRE 4	Educação Alimentar e Nutricional; Arte e Ciência II, Nutrição nos Ciclos da Vida II;
	SEMESTRE 5	Nutrição e Envelhecimento
	SEMESTRE 6	Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição; Nutrição e Exercício Físico
	SEMESTRE 7	Estágio I

Fonte: Curso de Nutrição, (2021).

Figura 7 - 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	SEMESTRE 1	Alimento e Nutrição: Base da Vida;
	SEMESTRE 2	Avaliação Nutricional; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades
	SEMESTRE 3	Nutrição: Arte e Ciência I;
	SEMESTRE 4	Educação Alimentar e Nutricional; Nutrição: Arte e Ciência II;
	SEMESTRE 5	Fisiopatologia e Terapia Nutricional I, II, Nutrição e Envelhecimento
	SEMESTRE 6	Fisiopatologia e Terapia Nutricional III; Nutrição e Exercício Físico, Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição;
	SEMESTRE 7	Fisiopatologia e Terapia Nutricional VI;
	SEMESTRE 8	Estágio III

Fonte: Curso de Nutrição, (2021).

Figura 8 - 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	SEMESTRE 1	Alimento e Nutrição: Base da Vida
	SEMESTRE 2	Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional;
	SEMESTRE 3	Epidemiologia, Bioestatística; Nutrição nos Ciclos da Vida I; Nutrição: Arte e Ciência I; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos;
	SEMESTRE 4	Educação Alimentar e Nutricional; Nutrição: Arte e Ciência II; Nutrição nos Ciclos da Vida II; Gestão em Alimentação Coletiva I
	SEMESTRE 5	Fisiopatologia e Terapia Nutricional I, II; Nutrição e Envelhecimento. ;
	SEMESTRE 6	Gestão em Alimentação Coletiva II; Nutrição e Exercício Físico; Bioética; Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição; Fisiopatologia e Terapia Nutricional III
	SEMESTRE 7	Fisiopatologia e Terapia Nutricional VI;

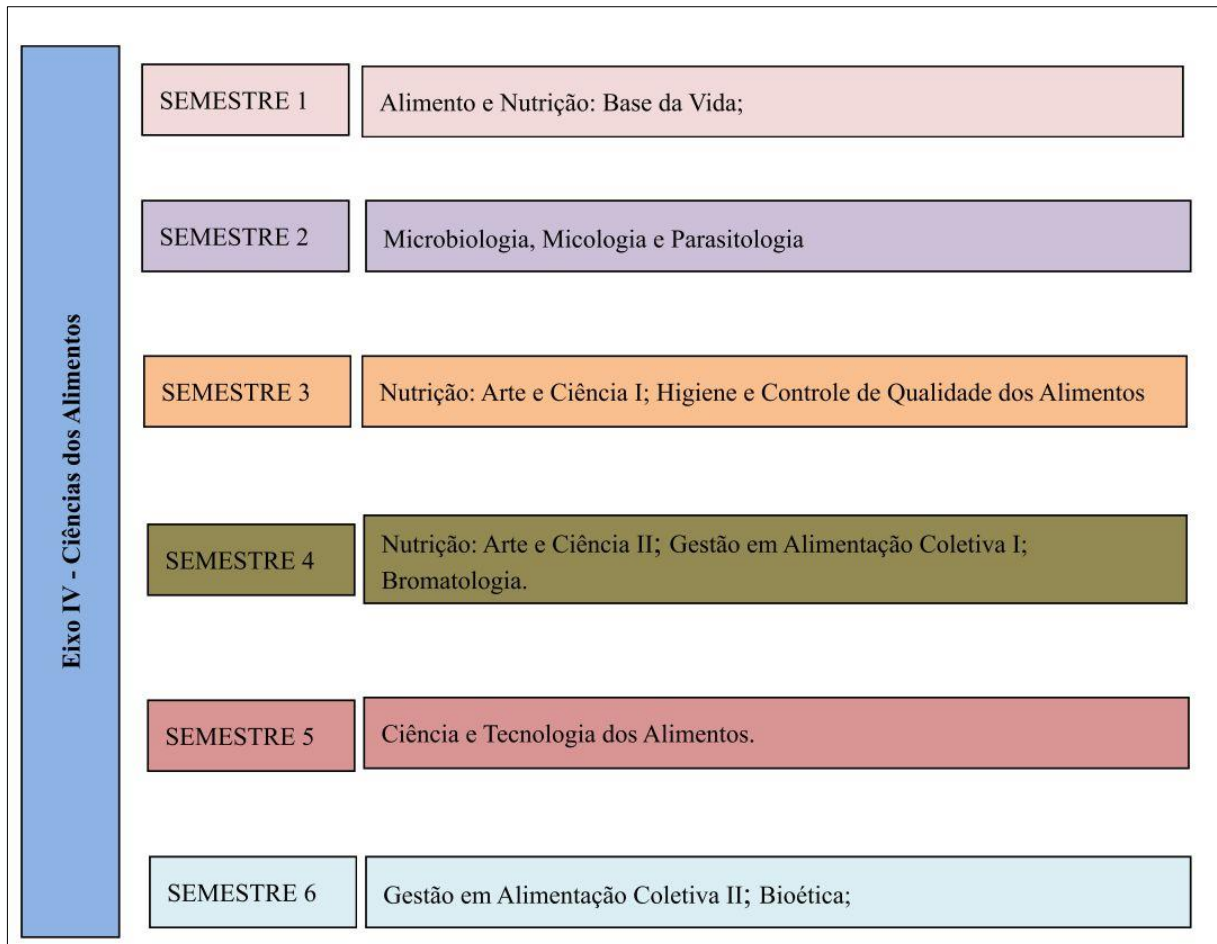
Fonte: Curso de Nutrição, (2021).

Figura 9 - 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	SEMESTRE 1	Alimento e Nutrição: Base da Vida;
	SEMESTRE 2	Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional;
	SEMESTRE 3	Nutrição nos Ciclos da Vida I; ; Nutrição: Arte e Ciência I; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos
	SEMESTRE 4	Educação Alimentar e Nutricional; Nutrição nos Ciclos da Vida II; ; Nutrição: Arte e Ciência II; Gestão em Alimentação Coletiva I
	SEMESTRE 6	Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição; Gestão em Alimentação Coletiva II; ; Bioética.
	SEMESTRE 8	Estágio II

Fonte: Curso de Nutrição, (2021).

Figura 10 - Distribuição das disciplinas nas respectivas fases pelo Eixo IV - Ciências dos Alimentos.



Fonte: Curso de Nutrição, (2021).

7.2. CONTEÚDOS CURRICULARES

Os conteúdos curriculares do Curso Nutrição EaD, promovem o desenvolvimento do perfil do egresso à medida que são considerados os contextos social, político e econômico da sociedade. Nesse ínterim, olhar para a realidade significa adequar as cargas-horárias desses conteúdos curriculares, atualizar a área e atender aos princípios filosóficos e metodológicos da própria Unesc.



Importa destacar que as bibliografias, os periódicos e demais fontes de pesquisa a serem utilizadas pelo Curso serão avaliados e reavaliados pelo NDE anualmente, com o objetivo de atender às necessidades dos acadêmicos no que tange à sua construção como futuros profissionais da área. A Matriz Curricular do Curso, consta no Anexo A, e as ementas e bibliografias no Anexo B deste PPC.

Os Planos de Ensino são apresentados e disponibilizados aos acadêmicos no AVA, pois se entende que, naquele momento, os estudantes passam a conhecer e começam a se apropriar do processo ensino-aprendizagem de cada disciplina, desde elementos macro, como informações sobre a própria universidade, até questões específicas, como a ementa da disciplina, o funcionamento e as interfaces da plataforma *Moodle*, os procedimentos metodológicos e de avaliação, além das relações transversalizadas com outros elementos de cunho formativo. Sobre essas relações, colocam-se aqui os elementos desenvolvidos pelo curso no que diz respeito à formação do acadêmico nos aspectos ambientais, de direitos humanos, das relações étnico-raciais, de história, de cultura afro-brasileira e indígena.

Atualmente, não é possível pensar a universidade e, portanto, o curso, e estar distante das questões supracitadas, por entender ser o Brasil um país de culturas diversas, cuja extensão é continental, o que exige uma formação superior multicultural diversificada e inclusiva. No contexto da formação do acadêmico frente aos problemas e desigualdades sociais, algumas legislações do ensino superior norteiam o currículo para estas questões:

A Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana devem ser observadas, em especial, por instituições que desenvolvem programas de formação inicial e continuada de docentes. O mesmo dispositivo prevê, ainda, que as IES, respeitado o princípio da autonomia, incluirão nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares dos cursos que ministram a Educação das Relações Étnico-raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, de acordo com o Parecer CNE/CP 3/2004. Pontua-se ainda, que as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, no Art. 1º § 1º, observa a inclusão nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares dos cursos que ministram, a Educação das Relações Étnico-



Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, nos termos explicitados no Parecer CNE/CP 3/2004;

A Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, que destaca em seu Art. 6º que “A Educação em Direitos Humanos, de modo transversal, deverá ser considerada na construção dos Projetos Político-Pedagógicos (PPP)”. Os Direitos Humanos, internacionalmente reconhecidos como um conjunto de direitos civis, políticos, sociais, econômicos, culturais e ambientais, sejam eles individuais, coletivos, transindividuais ou difusos, referem-se à necessidade de igualdade e de defesa da dignidade humana;

Observa-se ainda a Lei 9.795/1999 que dispõe sobre a Política Nacional de Educação Ambiental e que afirma em seus artigos que a Educação Ambiental compreende: os processos por meio dos quais o indivíduo e a coletividade constroem valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, bem de uso comum do povo, essencial à sadia qualidade de vida e sua sustentabilidade. A educação ambiental é um componente essencial e permanente da educação nacional, devendo estar presente, de forma articulada, em todos os níveis e modalidades do processo educativo, em caráter formal e não-formal.

Nessa perspectiva, entende-se que o PPC do curso atende a tal conjunto da legislação por meio de suas disciplinas, bem como promovendo a participação discente e docentes nos Eventos Acadêmicos, Programas e Ações Institucionais (Semana do Meio Ambiente, Semana Indígena e Consciência Negra – anterior Maio Negro).

No curso, essas temáticas são trabalhadas na disciplina Metodologia da Científica e da Pesquisa; Sociologia; Tópicos em Nutrição; Educação Alimentar e Nutricional; Gestão em Alimentação Coletiva I e II; Bioética; Nutrição e Saúde Coletiva .

Para além da inserção dessas temáticas nas matrizes curriculares, a preocupação com a diversidade é presente no cotidiano da Universidade. A inclusão das pessoas com deficiência/transtorno ou dificuldades específicas faz parte das Políticas de Ensino da Unesc, para assegurar a acessibilidade, a permanência e o sucesso dos acadêmicos no ensino superior, e dispõe dos núcleos de psicopedagogias, de atendimento aos acadêmicos com



deficiência/transtorno, das necessidades econômicas e de estudos étnicos raciais, afro-brasileiros, indígenas e minorias, e está previsto na Norma Administrativa nº 001/2016³⁷.

Quanto à acessibilidade metodológica, essa é adequada às necessidades que surgirem, pois entende-se que é preciso que sejam previstas ações que removam as barreiras de aprendizagem. Para isso, além da Libras, audiovisuais, legendas e material em Braile, quando houver a necessidade, é possível a solicitação de um intérprete de Libras, por exemplo. Além disso, o Moodle é uma plataforma que integra o software VLibras, o qual permite a tradução automática para Língua Brasileira de Sinais. Para leitura de documentos, é necessário fazer a instalação do VLibras no dispositivo, conforme passo a passo disponível na página da ferramenta, demonstrado no Manual do AVA. Há também uma ferramenta disponível para aumento do tamanho da fonte, o que possibilita ao aluno a adequação para o tamanho que for mais conveniente.

O Curso se preocupará também com o Enade e planejará atividades ao longo dos semestres de estudo, organizando o processo de aprendizagem com vistas às avaliações com características do referido exame nacional e discutindo a importância dos resultados para o curso e para o egresso. Já na capacitação do professor autor, ocorrerá a orientação para a elaboração de questões avaliativas seguindo o modelo Enade e, por ocasião da realização do exame, o NDE avaliará pontualmente o desempenho dos acadêmicos envolvidos refletindo sobre novas proposições e intervenções necessárias.

7.3. CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO

O processo de curricularização da extensão, no Curso Superior de Nutrição modalidade a distância, tem fundamento no artigo 207 da Constituição da República Federativa do Brasil, de 1988; na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei Federal nº 9.364/96), na Meta 12.7 estabelecida no Plano Nacional de Educação 2014-2024 (Lei Federal 13.005 de 25 de

³⁷ UNESC. Pró-Reitoria de Ensino de Graduação. **Norma Administrativa nº 001/2016**, de 2 de junho de 2016. Regulamenta o Programa de Acesso e Permanência do estudante com deficiência/transtorno e/ou dificuldade de aprendizagem da Unesc. Disponível em:

https://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/13222.pdf?1469491651 .

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



junho de 2014); e na Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, do Conselho Nacional de Educação e no Plano de Desenvolvimento Institucional da UNESC vigente.

As atividades curriculares de Extensão da Unesc são compreendidas como um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico, tecnológico e político que promove a interação transformadora entre a universidade e a sociedade, devendo contemplar ações que estabeleçam relações de formação interdisciplinar. Visam à vivência de práticas profissionais de forma cooperativa, multissetorial e interdisciplinar, em situações concretas e de protagonismo do acadêmico, com a promoção da reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa; demandadas pela população, criando, apoiando e assessorando projetos comunitários.

As atividades envolvidas na curricularização da extensão visam estimular o acadêmico a buscar autonomia e criticidade na sua formação, relacionando os conteúdos disciplinares com aspectos práticos, na busca de solução de demandas e problemas no seu território de vivência.

As Atividades Curriculares de Extensão (ACEs) compõem, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação e pós-graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos, com intervenções que envolvam diretamente as comunidades externas à instituição. A inserção das Atividades Curriculares de Extensão deve ocorrer prioritariamente em articulação com os conteúdos curriculares, mantendo-se a carga horária total dos cursos.

Dessa forma, o curso busca atender a Meta 12.7 do Plano Nacional de Educação 2014/2024, que prevê que pelo menos 10% da carga horária dos cursos de graduação sejam cumpridos com atividades de extensão. Essa carga horária será integralizada por meio do Projeto Integrador e atividades realizadas no AVA.

A curricularização da extensão no curso acontece por meio das disciplinas de avaliação nutricional, nutrição e saúde coletiva, higiene e controle da qualidade dos alimentos e na disciplina de gestão em alimentação coletiva I.

Desta forma, nessas disciplinas, os alunos são orientados por professores, tutoriais e materiais didáticos, desenvolvem atividades que envolvem os conhecimentos construídos ao longo do curso. Neste momento, a pesquisa fornece subsídio para a realização do diagnóstico,



análise e organização de atividades, promovendo a extensão universitária e a articulação da teoria com a prática de uma maneira inovadora. Durante as atividades há momentos em que os acadêmicos fazem as socializações das suas atividades, interagem com os demais colegas, discutem suas propostas e recebem o feedback. O detalhamento desse processo está descrito no Projeto de Curricularização do curso.

7.4. PROGRAMA DE INTERNACIONALIZAÇÃO

A Associação Brasileira de Educação Internacional (FAUBAI) vem, desde 1988, implementando políticas em suas conferências para o estímulo à internacionalização das universidades Brasileiras, cuja ação obteve um significativo incremento nos últimos anos, por meio da pós-graduação, considerando que há uma facilidade maior de ocorrer internacionalização neste nível de ensino devido à característica da rede de contatos dos pesquisadores e seus laboratórios. Para a internacionalização da graduação ainda existem alguns desafios inerentes do sistema educacional brasileiro, que muitas vezes se limita somente o aprendizado em língua portuguesa, mas também não se limita a oferecer disciplinas em língua inglesa, por exemplo.

Nesse sentido, a Unesc compreende a internacionalização como o processo motivado de integrar uma dimensão internacional, intercultural ou global nos objetivos, funções e ações da educação superior, a fim de melhorar o ensino e a pesquisa da comunidade universitária e trazer contribuições significativas para a sociedade (WIT, 2015).

Na Unesc, o programa de internacionalização nasceu em 1996 com a Coordenadoria de Relações Internacionais que, com a reforma administrativa ocorrida em 2017, passou a denominar-se Escritório de Relações Internacionais - ERI³⁸, cuja missão é promover e apoiar a internacionalização da Universidade, como meio para atingir a excelência nas atividades acadêmicas. Visa, também, formar cidadãos e profissionais inseridos na comunidade global.

O ERI realiza suas atividades no campus da Unesc, bloco Administrativo, sala nº 30, climatizada, com acesso à internet, e espaços para a secretaria e coordenação. Entre as principais atividades do Escritório de Relações Internacionais estão: recepção de visitantes e

³⁸ As atribuições do Escritório podem ser visualizadas na p. 201 do PDI.



delegações internacionais; negociação e condução interna de acordos de cooperação com universidades estrangeiras; diversas atividades de recepção e acolhida de estudantes e professores estrangeiros; apoio na alocação de residências e suporte em processos administrativos internos e externos, tais como a obtenção de documentos brasileiros, relacionamento com a Polícia Federal e obtenção de visto para professores estrangeiros, entre outros.

Em 2018, a Unesc formalizou sua Política de Internacionalização (Resolução 03/2018/Consu³⁹) e seu plano para implementá-la (Resolução nº 01/2018/Reitoria⁴⁰), a fim de fortalecer e consolidar a internacionalização na universidade.

A internacionalização significa que a instituição possui laços fortes com instituições internacionais, por convênios realizados, possibilidade de intercâmbio de alunos (em mão dupla), validação de disciplinas cursadas por alunos do exterior aqui na instituição, acolhimento dos alunos do exterior aqui no Brasil. A internacionalização envolve questões jurídicas que devem ser consideradas, trâmites burocráticos necessários para a segurança jurídica dos alunos que vem para o Brasil e que viajam ao exterior.

Nesse sentido, a Unesc, por meio do ERI, mantém parcerias com empresas e entidades, como o Santander Universities, e programas próprios de intercâmbio internacional com os países universidades. São 50 acordos ou convênios⁴¹, com instituições da Europa, da África, das Américas, que proporcionam mobilidade discente e docente.

Destaca-se ainda que, como apoio à internacionalização, a Instituição conta com o Instituto de Idiomas que oferece aulas de alemão, de espanhol, de inglês, de italiano, de francês, bem como de Português para estrangeiros e Libras. Além disso, o Instituto de Idiomas presta serviços como traduções, elaboração de provas de proficiência e está credenciada para aplicação do *Test of English as a Foreign Language - Toefl*.

As vantagens de realizar internacionalização são: o surgimento de uma cultura diferente na Instituição, olhares de outros lugares do mundo e outras opiniões, as quais auxiliam

³⁹ http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/15739.pdf?1532458003

⁴⁰ Resolução nº 01/2018/Reitoria. Aprova o Plano de Implementação da Política de Internacionalização da Unesc. Disponível em http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/15704.pdf?1525979939.

⁴¹ Instituições que a Unesc tem acordos de cooperação. Disponível em <http://www.unesc.net/portal/capa/index/536/9274/>.



no avanço de processos de formação acadêmica e cultural. A conexão realizada com instituições parceiras pode ajudar a trazer projetos de ensino, pesquisa e extensão, que podem ser realizados em conjunto. Um graduando que consiga estar em outro país e desenvolver outra língua terá mais chances de sucesso no futuro e, quanto mais isso ocorrer, mas a universidade abrirá possibilidades.

No âmbito do curso, os acadêmicos podem se inscrever no processo seletivo⁴² para participar do Programa de Intercâmbio para Estudantes da Graduação, promovido no âmbito dos acordos de cooperação entre a UNESC e universidades estrangeiras.

7.5. METODOLOGIA

De acordo com o PDI, a proposta metodológica para o processo de ensino e aprendizagem na Universidade aponta “para um paradigma de educação que privilegie o papel e a importância do estudante, que deve estar no centro do processo”. (UNESC, 2018). Essa proposta concebe a uma educação com os seguintes princípios:

- a) a mobilização e o desafio para o desenvolvimento de atitudes científicas e de autonomia;
- b) a pesquisa, o que implica considerar o conhecimento como estratégia de intervenção na realidade;
- c) a relação entre teoria e prática;
- d) a interdisciplinaridade com o intuito de promover o diálogo entre as diferentes áreas do conhecimento na compreensão da realidade;
- e) o desenvolvimento de habilidades, conhecimento e atitudes de maneira integrada;
- f) o uso das tecnologias de informação e comunicação como forma de potencializar a aprendizagem, contemplar as diferenças individuais e contribuir para a inserção no mundo digital. (UNESC, 2018, pág. 111⁴³)

⁴² Processos Seletivos Para Mobilidade Acadêmica/Intercâmbio. Disponível em <https://www.unesc.net/portal/capa/index/536/9726>

⁴³ UNESC. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2018-2022**. Criciúma: Universidade do Extremo Sul Catarinense, 2019. 432 p.



Desse modo, atende ao desenvolvimento dos conteúdos e estratégias de ensino na medida em que leva o discente ao desenvolvimento de competências, pauta-se assim por uma aprendizagem reflexiva, problematizadora e crítica e, dessa maneira, exitosa. Ela contempla o protagonismo do estudante, promove a interdisciplinaridade, a relação teoria e prática, a interlocução com o contexto social e o mundo do trabalho. A autonomia do discente é estimulada pelo envolvimento do acadêmico na sua aprendizagem e o seu protagonismo deve proporcionar a formação do profissional em situações que promovam a aproximação do conhecimento científico com a realidade, que é efetivada pela articulação entre teoria e prática e estabelecida a partir das atividades que demandam estudos teóricos contextualizados e atividades práticas.

Nesse sentido, a cada semana o estudante acessa a Trilha Virtual de Aprendizagem, organizada por disciplina, e realiza seus estudos e atividades, dentro de um cronograma e um planejamento, de acordo com o Plano de Ensino da disciplina. A Trilha de Aprendizagem para cada semana contempla:

- Problematização;
- Introdução e objetivos;
- Texto;
- Aula comentada;
- Atividades avaliativas;
- Fórum de interação com o professor;
- Materiais complementares (opcional);
- Avisos.

A interação com os professores ocorrerá de forma síncrona por meio do *Google Meet*, uma vez por semana, durante cinquenta minutos, em dias e horários informados no início das disciplinas. É importante destacar que as atividades avaliativas semanais ocorrerão de forma on-line, por meio do *Moodle*, e a avaliação regular de cada disciplina ocorrerá de acordo com a legislação vigente.

A articulação entre teoria e prática se estabelece também semanalmente a partir das atividades que demandam estudos teóricos contextualizados e das práticas e interação com os professores e/ou tutores online, conforme previsto nos Planos de Ensino. Os acadêmicos realizam seus estudos conforme sua disponibilidade de horários, de forma autônoma, inclusive,

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



podendo ampliar os conhecimentos, acessando links complementares indicados no e-book, como, por exemplo, filmes, vídeos, dicas etc.

As tecnologias, metodologias, materiais e recursos pedagógicos estão articulados no ambiente virtual interativo, sendo possível o uso de diferentes mídias, suportes e linguagens, o que assegura aos sujeitos envolvidos (acadêmicos, docentes, tutores, gestores e equipe multidisciplinar) o acesso à modalidade, respeitadas as condições de acessibilidade definidas na legislação pertinente.

Além da interação por meio da realização dos estudos propostos em cada semana, das atividades realizadas e do acompanhamento do professor, o acadêmico tem o suporte do tutor e da monitoria, possibilitando a apropriação e a elaboração do conhecimento. A monitoria esclarece questões que envolvem o sistema operacional utilizado na Educação a Distância por meio de chat online, por telefone ou presencialmente, no SEaD.

Por ser um curso na modalidade EaD com atividades presenciais, além das aulas e materiais encontrados no ambiente virtual de aprendizagem (AVA), o acadêmico participa de dois encontros presenciais semanais, que permitem integrar a teoria à prática. Os encontros presenciais acontecem duas vezes na semana no polo de apoio presencial. Essas ocasiões de presencialidade permitem ao acadêmico desenvolver habilidades específicas relacionadas às técnicas da área de nutrição nos seus mais diversos eixos de conhecimento.

Destaca-se, ainda, que uma das inovações é o acesso à Plataforma *Moodle* por meio do aplicativo, o que auxilia na organização e autonomia dos estudos dos acadêmicos.

Para além das metodologias destacadas na arquitetura pedagógica do curso, pode-se destacar outras metodologias utilizadas no curso, conforme ilustrado no quadro abaixo:

Quadro 3 - Metodologias e estratégias de ensino-aprendizagem

Metodologia	Estratégia de ensino-aprendizagem
Dinâmicas de grupo	A estratégia de dinâmica de grupo é utilizada nos encontros presenciais e virtuais, cujo objetivo é oportunizar aos estudantes, espaços de discussões, o desenvolvimento do

Metodologia	Estratégia de ensino-aprendizagem
	espírito crítico, administração de conflitos e o desenvolvimento de lideranças.
Estudos de caso	O Estudo de caso se configura como estratégia de ensino que se utiliza de casos reais ou fictícios que permite análises de fenômenos organizacionais no seu contexto e as variáveis que influenciam o fenômeno. É uma estratégia utilizada no curso para o desenvolvimento de possibilidades de aprimorar habilidades de avaliação nutricional, diagnóstico nutricional e elaboração de planos de tratamento nutricional personalizados, que permitem a utilização de casos reais ou fictícios para proporcionar o aprendizado.
Metodologia da Sala de Aula Invertida	A estratégia de ensino da Sala de Aula Invertida é utilizada no curso com objetivo de efetivar o protagonismo do estudante em seu aprendizado, é utilizada pelos docentes nas interações on-line semanais, que acontecem desde a semana 01 até a semana 07. Nesses momentos, uma vez que os estudantes já tiveram contato prévio com os materiais didáticos da disciplina (trilhas abrem para o estudante no domingo), o professor faz o uso da estratégia Sala de Aula Invertida. Quando os estudantes

Metodologia	Estratégia de ensino-aprendizagem
	chegam nas interações, estes já conhecem o conteúdo e o professor pode trabalhar no esclarecimento de dúvidas, orientando o aprendiz e construindo junto ao estudante o conhecimento e fortalecendo a autonomia discente sobre o próprio processo formativo
Palestras, workshops, oficinas e mesas redonda.	Os encontros presenciais oportunizam ser realizadas no polo atividades como palestras, workshops, oficinas e mesas redonda que se configura como uma oportunidade de desenvolvimento da formação dentro do processo de ensino e de aprendizagem e tem relação com as disciplinas de modo transversal. Essas atividades contemplam o desenvolvimento das competências necessárias com vistas ao perfil do egresso do curso. Durante estes momentos presenciais ou virtuais é possível criar espaços de diálogo entre a universidade e o campo profissional no qual o egresso irá atuar. Durante essas atividades é possível avaliar por meio de resumos, análises críticas do cenário, incentivar o debate e a participação da comunidade
Aprendizagem Baseada em Projeto	A Aprendizagem Baseada em Projetos, ABP, é desenvolvida no curso por meio de projeto na curricularização da extensão, intitulado “O turismo como fator de desenvolvimento sustentável em uma comunidade tradicional

Metodologia	Estratégia de ensino-aprendizagem
	<p>pesqueira do sul catarinense”, aplicado durante as 09 semanas de aula nas disciplinas de Nutrição e saúde coletiva, Avaliação Nutricional, Higiene e controle de qualidade dos alimentos e Gestão em alimentação coletiva I onde são desenvolvidas utilizando a referida metodologia</p>
<p>Visitas técnicas</p>	<p>A visita técnica tem como objetivo proporcionar uma experiência enriquecedora e prática aos acadêmicos, permitindo a exploração de ambientes relacionados à Nutrição. Por meio de um roteiro detalhado para a visita, os acadêmicos realizam atividades interativas, discussões e tarefas relacionadas aos ambientes visitados. As visitas estão inseridas nas disciplinas de Anatomia onde os alunos visitam o laboratório de Anatomia. Na disciplina de Higiene e controle da qualidade dos alimentos com visita em Restaurante cadastrado no Programa de Alimentação do Trabalhador. Na disciplina de Ciclos de vida os alunos visitam a estrutura das clínicas integradas da Unesc e na disciplina de Nutrição e saúde coletiva com visitas às Unidade Básica de Saúde - UBS, para conhecer o ambiente de trabalho do nutricionista atuante no SUS.</p>

Fonte: Nutrição EaD, UNESC (2023)

7.6. MATERIAL DIDÁTICO

Os materiais didáticos das disciplinas ofertadas a distância são produzidos internamente, pelos docentes da Unesc, ou por outra estratégia, como, por exemplo, estabelecimento de parcerias junto a instituições especializadas na produção de conteúdo para modalidade EaD, e validados pela equipe multidisciplinar. Esses materiais buscam atender à acessibilidade comunicacional e podem ser disponibilizados em diferentes mídias, suportes e linguagens, sempre estimulando o processo de ensino e de aprendizagem e cumprindo com a necessidade de formação do perfil do egresso.

Para a elaboração do material didático, o professor autor recebe uma capacitação específica, feita pela equipe de revisão e assessoria pedagógica, em que se abordam a arquitetura e aspectos pedagógicos e abrange a discussão de normas de autoria, bem como orientação acerca da escrita do conteúdo, de acordo com a ementa da disciplina. Após o envio da proposta de material didático, conforme modelo indicado pela Instituição, e/ou outra forma que a Instituição indicar, ele é analisado e os autores assinam o contrato de produção.

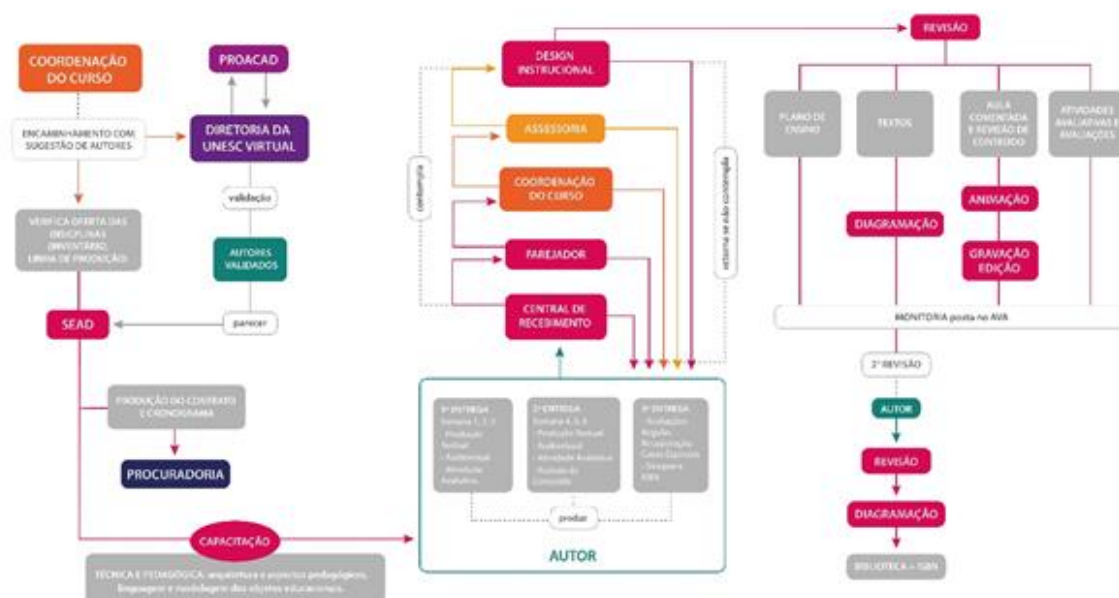
Finalizada essa primeira etapa, o autor produz e envia, por e-mail, o material didático para o SEAD. De posse desse material, é realizada a conferência dos itens entregues, os quais passam por um farejador de plágio. Após esse processo, não havendo nenhum problema relacionado aos itens e/ou a plágio, o material é encaminhado à coordenação do curso para validação do conteúdo, consoante à proposta prevista na ementa. Na sequência, a Assessoria Pedagógica avalia o material, focalizando a problematização, objetivos, atividades avaliativas e avaliações.

Cumprida essa etapa, é realizada a revisão pelo designer instrucional e, doravante a etapa de revisão linguística, o material produzido vai para a equipe de diagramação, a qual, em caso de dúvida, entra em contato novamente com os autores. Após diagramado, o material didático é postado no AVA e fica disponível nas salas de aula virtuais.

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

As disciplinas ofertadas na modalidade a distância têm, à sua disposição, o estúdio de produção de audiovisuais (gravação e edição de materiais didáticos para as aulas), o qual possui isolamento acústico e um *teleprompter* (equipamento acoplado às câmeras de vídeo, que exhibe o texto a ser lido pelo professor durante a gravação). A seguir, apresenta-se o fluxograma das atividades que envolvem a produção do material didático.

Figura 11 – Fluxograma da produção do material didático



Fonte: SEaD (2019)

Na sequência são apresentados os processos responsáveis pela elaboração do material didático.

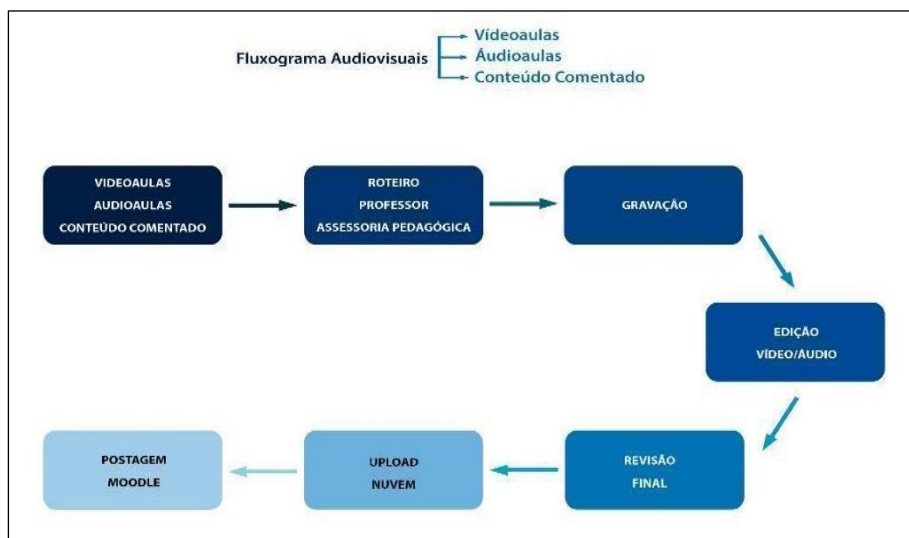
- **Professor-Autor:** Docentes especializados nas áreas de conhecimento das disciplinas a que se referem os materiais didáticos. É o responsável pela organização da disciplina nas trilhas de aprendizagem: plano de ensino; produção textual semanal (e-book); gravação de audiovisual das aulas comentadas em PowerPoint; organização do mapa conceitual; elaboração das atividades avaliativas semanais; elaboração das avaliações (regular,

especial e de recuperação) e proposição da DIP, quando prevista no PPC do curso. Ele poderá também ser o professor da disciplina. Os autores recebem orientações, capacitação e assessoria no desenvolvimento dos conteúdos, referentes à estrutura textual, linguagem, padrão da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) para citações e referências, uso de figuras, imagens e ícones, autoria, incluindo guias e manuais orientadores produzidos pela equipe do SEAD.

- **Revisão:** realizada por profissional técnico especializado, licenciado em Letras.
- **Diagramação:** realizada por profissional técnico especializado, bacharel em Design Gráfico. Faz uso dos softwares: Adobe InDesign; Adobe Illustrator; Adobe Photoshop e Adobe After Effects. São utilizados, concomitantemente, materiais audiovisuais, como PowerPoint comentado, que são gravados e postados nas salas de aula, com o objetivo de ilustrar, reforçar e complementar o conteúdo do curso.
- **Gravação e edição:** realizada por profissional técnico especializado, bacharel em Artes Visuais. Faz uso dos seguintes softwares: Adobe Premiere CS6; Adode Media Encoder; Adobe Soundbooth; Adobe Photoshop; Adobe Illustrator e Adobe After Effects.
- **Supervisão de Produção do Material Didático:** realizada pela assessoria pedagógica do SEAD.
- **Supervisão de Conteúdo:** realizada pelo Coordenador do Curso.

Os Docentes recebem orientação, capacitação e acompanhamento na produção de material didático audiovisual incluindo roteiros, figurino, imagem, linguagem, abordagem dos conteúdos entre outros. A seguir, na figura 12, apresenta-se o fluxo para a elaboração dos audiovisuais que podem ser em formato de: videoaulas, audioaulas ou conteúdo comentado.

Figura 12 - Fluxograma audiovisuais



Fonte: SEaD (2021).

A mobilidade ao acesso é garantida com recursos inovadores que permitem a acessibilidade ao material didático a todos os acadêmicos, incluindo aqueles com alguma deficiência auditiva, pelo uso do software VLIBRAS, um tradutor automático de textos para Libras. Neste caso, para leitura de documentos, é necessário fazer a instalação do VLIBRAS no dispositivo do estudante. Também existe uma barra de acesso para baixa visão e para daltônico possibilita ampliar ou diminuir a fonte como também alterar a cor. Além disso, o material didático ainda conta, no material das aulas comentadas, com intérprete de libras quando for indicada a necessidade, em conformidade ao previsto pelo Plano de Acessibilidade da Unesc.

Todo o processo de produção do material didático bem como sua atualização está formalizado no documento intitulado Sistema de Controle de Produção do Material Didático. A equipe multidisciplinar dispõe da plataforma de Gestão da Produção de Material Didático elaborada pela Unesc Virtual especificamente para acompanhar e gerenciar a produção dos materiais didáticos e garantir a continuidade de funcionamento.

Como elementos inovadores no material didático podemos relacionar a composição de variadas formas de recursos para condução da aprendizagem, destacando-se uso de metodologias ativas, os vídeos que contextualizam a construção da aprendizagem e o mapa conceitual, também denominado de mapa de revisão.

7.7. PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Em relação à avaliação do processo ensino-aprendizagem, o Regimento Geral da Unesc (UNESC, 2022⁴⁴), artigo 91, estabelece que “A avaliação do processo de ensino-aprendizagem, corresponsabilidade de todos os sujeitos envolvidos, estará fundamentada no Projeto Pedagógico Institucional e será processual, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos”. Por processualidade do desempenho acadêmico, entende-se uma concepção de avaliação que esteja integrada ao processo de ensino-aprendizagem, objetivando o acompanhamento do desempenho do acadêmico e do professor.

O Curso segue os princípios da avaliação processual da Unesc, que é uma avaliação na perspectiva diagnóstica, formativa e somativa, definindo os critérios de avaliação e de recuperação da aprendizagem (UNESC, 2011⁴⁵), os quais são apresentados aos discentes no início do curso e em cada disciplina, por meio do Plano de Ensino. Conforme o Regimento da Unesc supracitado, em seu Art. 97, para os cursos oferecidos na modalidade a distância, serão aprovados os acadêmicos que obtiverem, no final do período letivo, média ponderada das notas igual ou superior a seis (6,0). O aluno será submetido à avaliação presencial obrigatória, conforme determina o Art. 4, do Decreto nº 9.057/2017 (BRASIL, 2017)⁴⁶, sendo que a avaliação presencial obrigatória será realizada no polo e terá peso de 55% da nota final (nota 4), enquanto que as demais avaliações terá ao todo 45%. Estes 45% serão obtidos por meio das notas 1, 2 e 3, conforme explicação a seguir.

⁴⁴ UNESC. Resolução n. 04/2022/CSA. **Aprova o Regimento Geral da Unesc**, revogando a Resolução n. 07/2017/CSA e demais alterações. Disponível em

https://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/11435.pdf?1660911534

⁴⁵ UNESC. Resolução 01/2011/Câmara de Ensino de Graduação. **Aprova critérios de avaliação processual e recuperação para os cursos de graduação da Unesc**. Disponível em

https://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/5181.pdf?1300470267

⁴⁶ BRASIL. Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, p. 3, 26 maio 2017. Disponível em: <https://bit.ly/3rbtVYK>. Acesso em: 12 jan. 2022.

DISCIPLINAS A DISTÂNCIA

Figura 13 - Distribuição das notas

NOTA 1	ATIVIDADES NO AVA	TRILHA 1, 2, 3	15% DA NOTA
NOTA 2	ATIVIDADES NO AVA	TRILHA 4, 5, 6	15% DA NOTA
NOTA 3	Atividades de Curricularização da Extensão OU DIP OU Média das Trilhas 1 a 6		15% DA NOTA
NOTA 4	AVALIAÇÃO REGULAR		55% DA NOTA

Fonte: SEaD (2023).

DISCIPLINAS COM ENCONTROS PRESENCIAIS

Figura 14 - Distribuição das notas

NOTA 1	ATIVIDADES NO AVA	TRILHA 1, 2, 3	15% DA NOTA
NOTA 2	ATIVIDADES NO AVA	TRILHA 4, 5, 6	15% DA NOTA
NOTA 3	Atividades de Curricularização da Extensão OU DIP OU Média das Trilhas 1 a 6		15% DA NOTA
NOTA 4	AVALIAÇÃO REGULAR		55% DA NOTA

Fonte: SEaD (2023).

As avaliações ocorrem de acordo com o cronograma estabelecido pelo curso. Caso o acadêmico não tenha alcançado a média seis (6,0), será disponibilizado uma nova avaliação semelhante a avaliação regular, denominada avaliação de recuperação, a qual poderá, no caso de superior à nota da prova regular final, ser substituída, com valor máximo de seis (6,0).

As atividades avaliativas a distância, são elaboradas pelo professor autor, constituindo-se de cinco questões objetivas e uma subjetiva por semana, com correção automática (gabarito e padrão de resposta). A correção é feita pelo professor tutor.

O acesso dos acadêmicos ao processo avaliativo acontece por meio das informações sistematizadas e disponibilizadas no *Moodle*, com acompanhamento do tutor e da monitoria. Ao realizar as atividades avaliativas semanais, o estudante consegue identificar suas dificuldades de aprendizagem, pois, ao conferir os resultados das avaliações, tem a

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

possibilidade de voltar ao texto e refazê-la, por meio de tentativas disponibilizadas no ambiente virtual, tendo o apoio do professor para dirimir suas dúvidas nos encontros on-line semanais. Desse modo, o aluno desenvolve sua autonomia no próprio aprendizado, de forma contínua e efetiva.

Acerca da recuperação de conteúdo, o professor deve revisar os temas estudados a partir de dúvidas expressas pelos acadêmicos anteriormente à realização da prova, assim como no momento da entrega, com revisão dos conteúdos em que os acadêmicos encontrarem dificuldade. Havendo necessidade de outras ferramentas de recuperação de conteúdo, o professor poderá optar por uma ou mais sugestões, tais como: realização de seminários, estudos dirigidos, análise escrita de vídeos, relatório de aulas práticas e/ou de atividades, resolução de casos clínicos, análise de artigo, entre outras, destacadas na Resolução nº 01/2011/CAMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO⁴⁷.

As avaliações (prova regular e de recuperação) são obrigatórias e presenciais e ocorrerão de acordo com o calendário acadêmico disponível no AVA. Para a recuperação da nota, o aluno tem a oportunidade de realizar uma avaliação de conteúdo, visando a melhoria da aprendizagem, a qual poderá ser substituída, no caso de superior à nota da prova regular.

Da mesma forma são monitorados os índices de reprovação nas disciplinas e o desempenho nas avaliações regulares obrigatórias para fins de capacitação dos docentes, revisão de conteúdo, qualificação das interações e demais melhorias que possam ser efetuadas nos objetos de aprendizagem.

Os procedimentos utilizados atendem à arquitetura pedagógica proposta pelo SEAD da Unesc e contemplam as competências e habilidades do perfil profissional do egresso e a concepção de avaliação previstos neste PPC e alinhados ao PDI Institucional. Isso garante a sua natureza e a adoção de ações concretas para a melhoria da aprendizagem dos estudantes.

⁴⁷ UNESC. Câmara de Ensino de Graduação. **Resolução nº 01/2011**, de 11 de março de 2011. Aprova critérios de avaliação processual e recuperação para os cursos de graduação da Unesc e dá outras providências. Documentos Oficiais: Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, SC, 11 mar. 2011. Disponível em: <https://bit.ly/32uMoH7>. Acesso em: 21 dez. 2021.

7.8. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As Atividades Complementares, que no curso são denominadas de Atividades Curriculares Complementares – ACC, são atividades que flexibilizam os currículos, com o objetivo de contribuir na integralização curricular, agregando valor à formação profissional. As ACC se farão por meio da efetivação de várias atividades acadêmicas, científicas, culturais, esportivas, artísticas e de inovação tecnológica. São princípios das Atividades Complementares: complementar o currículo dos cursos; incentivar a autonomia do acadêmico; ampliar os conhecimentos para além da sala de aula; possibilitar a vivência de diversas realidades culturais relacionadas ao campo de atuação e convivência com profissionais experientes na área de formação.

A UNESC regulou as atividades complementares por meio da Resolução 14/2011/Câmara de Ensino Graduação⁴⁸, definindo institucionalmente as orientações acerca dos aspectos administrativos e didático-pedagógicos. Este regulamento constitui parte integrante do currículo do curso de Nutrição e visa normatizar as ACC, conforme a DCN do curso (Resolução CNE/CES n. 05 de 7 de novembro de 2001), sendo o seu cumprimento integral indispensável para a colação de grau dos acadêmicos.

As ACC 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 ACC no curso tem carga horária de 60 (sessenta) horas, e 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.

Conforme o regulamento da Resolução n. 03/2023/COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO EAD, são consideradas ACC 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

⁴⁸ UNESC. Câmara de Ensino de Graduação. **Resolução nº 14/2011**, de 25 de agosto de 2011. Dispõe sobre Atividades Complementares nos cursos de graduação da Unesc. Documentos Oficiais: Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, SC, 25 ago. 2011. Disponível em: <https://bit.ly/3zPSm1Q>. Acesso em: 12 jan. 2022.

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.

Para comprovação das ACCs, o acadêmico deve entrar e enviar o comprovante original da atividade desenvolvida no campo virtual > site Minha UNESC > Centac online > Novo requerimento > atividade de formação complementar e anexar o comprovante da atividade, que será validado e registrado no histórico do acadêmico.

Para validação das sessenta horas de ACC, o acadêmico deverá participar das atividades dentre as possibilidades apresentadas no quadro a seguir.

Quadro 4 - Tipos de atividades complementares no curso de Nutrição/EAD.

Tipo de Atividade	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)	Declaração da PROACAD ou da Diretoria de Pesquisa
Apresentação de Trabalhos em Eventos Científicos (Apresentação de resumos ou trabalhos completos na forma oral ou pôster em eventos locais, regionais, nacionais ou internacionais)	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)	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)	Cópia da publicação e documento original.

Tipo de Atividade	Documento Comprobatório
Participação em defesas públicas (Participação em bancas defesa de Monografias, Dissertações e Teses na área da Nutrição e afins)	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)	Declaração da PROACAD ou da Diretoria de Extensão
Participação em eventos científicos (Participação em Congressos, Seminários, Palestras, Jornadas, Conferências e similares como ouvinte)	Certificado ou declaração de participação como ouvinte em palestras, seminários, jornadas, congressos, outros. com registro da carga horária correspondente.
Cursos de Extensão (Presenciais ou <i>on line</i>)	Certificado ou declaração da realização com registro da carga horária correspondente.
Participação em Ações Comunitárias	Declaração de participação do Coordenador do Curso
Monitorias	Declaração da Diretoria de Ensino no qual o projeto está vinculado
Estágios Curriculares Não Obrigatórios (na área da nutrição)	Declaração de instituições conveniadas à UNESC e Termo de Compromisso
Disciplinas Cursadas em outros cursos da UNESC ou outra IES	Declaração da UNESC ou de outra IES
Curso de línguas	Declaração da UNESC ou de outra instituição
Outras atividades	A serem avaliadas pelo NDE do Curso de Nutrição

Fonte: Curso de Nutrição, (2021).

Somente serão computadas como Atividades Complementares aquelas cursadas e/ou desenvolvidas ao longo do período correspondente ao cursado pelo acadêmico no Curso de Nutrição EAD da UNESC. Compete ao acadêmico apresentar a documentação necessária para validar as horas no site Minha Unesc.



A Coordenação do curso será responsável pela análise e aprovação do cômputo geral de horas realizadas pelos acadêmicos, observando a aderência da ACC à formação geral e específica do discente.

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.

Como prática **inovadora** de gestão e aproveitamento das horas complementares incluem-se: QR Code disponibilizado no final dos eventos realizados pela Instituição para facilitar o cômputo das horas e emissão de certificados; certificados de participação em eventos e em projetos de pesquisa e extensão (por exemplo), disponíveis on-line para documentação do estudante; bem como a possibilidade de o conteúdo do evento ser acessado em outro momento, pelo Canal do YouTube da Universidade ou link de gravação via Google Meet.

7.9. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC

Na UNESC, as normas para a realização de Trabalho de Conclusão de Curso nos cursos de graduação são regidas pela Resolução n. 66/2009⁴⁹, alterada pela Resolução n. 19/2012⁵⁰, ambas da Câmara de Ensino de Graduação e, externamente, pelas Diretrizes Curriculares dos cursos.

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

O regulamento institucional citado anteriormente, prevê, no artigo 4º, que o TCC “deverá ser elaborado individualmente ou em dupla a critério do colegiado de cada curso ou

⁴⁹ UNESC. Câmara de Ensino de Graduação. Resolução nº 99, de 06 ago 2009. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/3010.pdf?1255714342

⁵⁰ UNESC. Câmara de Ensino de Graduação. Resolução nº 19, de 13 set. 2012. Disponível em: http://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/7660.pdf?1348601364



das Diretrizes Curriculares Nacionais, pelo acadêmico dos cursos de graduação orientado por docente da Universidade, preferencialmente com a supervisão dos procedimentos pelas coordenações dos mesmos ou de comissões com o mesmo fim”.

O trabalho de Conclusão de Curso é entendido como atividade fundamental para consolidar o processo de construção do conhecimento do curso, sobretudo no âmbito da iniciação científica à pesquisa. O TCC deve dar aos acadêmicos a oportunidade de aplicar procedimentos metodológicos e de pesquisa para sistematizar, na prática, as noções teóricas adquiridas. Portanto, consiste em realizar uma pesquisa orientada e resultar no desenvolvimento de uma produção científica. Desse modo, o TCC deve respeitar os seguintes parâmetros: a formulação de um projeto de pesquisa, sua execução e a apresentação dos resultados obtidos.

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

I - Avaliar as habilidades e competências referentes:

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

II - Aprofundamento de questões referentes:

- a) ao estudo de problemas regionais, buscando apontar possíveis propostas de soluções com o escopo de integrar universidade e sociedade.
- b) A prática da investigação científica.



- c) A produção acadêmica e a capacidade de expressão oral e escrita.
- d) A pesquisa acerca de inovações do mundo profissional.
- e) Aperfeiçoamento e qualificação profissional.
- f) Possibilidade de inclusão no mercado de trabalho.
- g) Requisito para conclusão do curso de Nutrição.

No âmbito do curso de Nutrição EaD, o TCC acontece no nível doze (Trabalho de Conclusão de Curso I, com carga horária de 80 horas) e no nível treze (Trabalho de Conclusão de Curso II, com carga horária de 80 horas), totalizando 160 horas. Os acadêmicos deverão desenvolver em dupla ou individualmente um TCC, dentro dos moldes previstos no regulamento RESOLUÇÃO n.01/2023/COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO/EAD, incluindo o trabalho escrito em formato de artigo científico e a defesa, sob orientação de um docente (orientador de TCC).

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 trimestre, 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.

A banca examinadora será composta por 03 (três) membros, sendo o primeiro o orientador que será o presidente da banca, o segundo o professor convidado do curso de Nutrição EaD da Universidade, e o terceiro membro, será um profissional especialista no tema escolhido, com a titulação mínima de pós-graduação, desde que obtida anuência por escrito da coordenação do curso. Eles serão escolhidos dentro das suas áreas de competência em comum acordo entre dupla orientanda e orientador.

O TCC será em formato de artigo científico e a avaliação do TCC e outras normas estão contempladas no regulamento específico RESOLUÇÃO n.01/2023/COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO/EAD.

Ademais disso, a Instituição possui Repositório próprio (<http://repositorio.unesc.net/>), cujos TCCs dos estudantes poderão ser disponibilizados mediante autorização do autor para consulta pela comunidade interna e externa.

7.10. APOIO AO DISCENTE

A permanência do acadêmico no curso de graduação na modalidade a distância é uma das prioridades da Unesc. Para isso, a universidade possui uma Política de Atenção ao Estudante, por compreender que “transcende ao mero atendimento” (UNESC, 2019, p. 244⁵¹).

Considerando a trajetória da Unesc – enquanto universidade comunitária que sempre primou por construir com e para os estudantes espaços de acolhida e permanência – em 2017, dispõe aos acadêmicos programas, serviços e ações que envolvem estudantes e egressos.

Assim, os estudantes têm acesso aos seguintes espaços de atenção:

- **Diretoria de Atenção ao Estudante e Egresso:** Trabalha com foco em ações e propostas para auxiliar o acadêmico a refletir sobre seus percursos de vida, planejando o futuro profissional e desenvolvendo habilidades e competências necessárias para lidar com a realidade social. Integram a Diretoria: Centac; Setor de Estágios e Empregabilidade - Unesc Carreiras; Sama; e Programa Acolher.
- **Central de Atendimento ao Acadêmico - Centac Unesc Virtual:** Espaço onde o estudante resolve todos os assuntos relativos a matrículas, documentações e demais informações acadêmicas ao longo da sua jornada na universidade. Pode acessar presencialmente na sede da IES, por e-mail: centacunescvirtual@unesc.net ou pela Minha Unesc⁵² com mais de quarenta serviços on-line.

⁵¹ UNESC. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2018-2022**. Criciúma: Universidade do Extremo Sul Catarinense, 2019. 432 p.

⁵² Minha Unesc. Disponível em <https://minha.unesc.net/>



- **Setor de Estágios e Empregabilidade - Unesc Carreiras⁵³:** Faz a intermediação e acompanhamento de oportunidades de estágios obrigatórios e **não obrigatórios**, empregos, programas de trainee, gestão de carreiras e ainda empresas parceiras da Universidade. O Unesc Carreiras também vai oferecer para seus conveniados o Programa Gestão de Carreiras, uma parceria com o Núcleo de Empreendedorismo da Unesc, para capacitar profissionalmente acadêmicos, egressos e colaboradores das empresas conveniadas, e potencializar o desenvolvimento profissional, estimulando o crescimento intelectual, empreendedor e inovador dos seus participantes.
- **Setor de Apoio Multifuncional de Aprendizagem (Sama)⁵⁴:** A Unesc, por meio da Norma Administrativa⁵⁵, criou o Programa de Educação Inclusiva na qual instituiu o SAMA para atendimento psicopedagógico, quando o acadêmico apresenta dificuldades de aprendizagem, encaminhado pela coordenação com o acorde do estudante. Também o curso procura, junto aos docentes, pensar em metodologias diferenciadas que possam auxiliar na resolução dessas dificuldades ou atendimento ao estudante com Deficiência.
- **Programa Acolher⁵⁶:** Criado em 2019/2, oferece atendimentos gratuitos aos acadêmicos por profissionais das áreas de Psicologia, Enfermagem e Psiquiatria no tocante às questões voltadas ao acolhimento, à orientação ao aconselhamento, à prevenção e à promoção da saúde mental, com psicoterapia breve e estendida, com grupos operativos, terapêuticos e psicoterápicos.
- **Monitoria Remunerada:** Os acadêmicos, com melhor desempenho na disciplina pretendida e com melhor média geral nas disciplinas já cursadas, candidatam-se em edital específico para trabalharem na Instituição como monitores nas disciplinas com o objetivo de assessorar e orientar os estudantes com dificuldade de aprendizagem, devidamente acompanhado pelo professor responsável pela disciplina objeto do edital e pela coordenação do curso.

⁵³ Unesc Carreiras. Disponível em <https://carreiras.unesc.net/>

⁵⁴ Sama. Disponível em <https://www.unesc.net/portal/sama>

⁵⁵ UNESC. Pró-Reitoria de Ensino de Graduação. **Norma Administrativa nº 001/2016**, de 2 de junho de 2016. Regulamenta o Programa de Acesso e Permanência do estudante com deficiência/transtorno e/ou dificuldade de aprendizagem da Unesc. Disponível em: https://www.unesc.net/portal/resources/official_documents/13222.pdf?1469491651.

⁵⁶ Programa Acolher. Disponível em <https://www.unesc.net/portal/acolher>



- **Movimento Estudantil⁵⁷**: A participação no movimento estudantil é espontânea e costuma ser motivada pela vontade de opinar, de mudar as estratégias, de reivindicar melhorias ou, ainda, pela necessidade de debater com a comunidade acadêmica e, com isso, aprender com os diálogos que acontecem nesses espaços. Na Unesc, os movimentos estudantis são representados, especialmente, pelo Diretório Central dos Estudantes (DCE), pelos Centro Acadêmico (CA) ou Diretório Acadêmico (DA) e pelas Atléticas (associações esportivas organizadas por curso ou universidade que reúnem estudantes e, em alguns casos, acadêmicos formados).
- **Programas de Orientação Profissional**, por meio do qual o estudante pode obter auxílio para conhecer as profissões.
- **ABC do Estudante⁵⁸**: Espaço em forma de glossário que auxilia o estudante a entender a nossa Universidade de A a Z.
- **Restaurante Universitário**: A Unesc oferece aos estudantes um restaurante universitário conveniado que abre para almoço e jantar, com preço acessível e buffet livre.
- **Programa de Hospedagem Familiar para Estrangeiro⁵⁹**: Visa atender às necessidades dos estudantes estrangeiros no momento da chegada à Instituição, tentando sanar as dificuldades encontradas na busca de alojamento.
- **Programas de Bolsas e Financiamentos**: A permanência dos acadêmicos no curso que escolheram pode ainda ser viabilizada pelas diversas possibilidades de bolsas ou financiamento de estudo, como: Artigo 170, Bolsa Fundes, FIES, Crédito Pravaler Universitário, Bolsa DCE/CA, Fundo Social, Bolsa Família, Bolsa Pesquisa ou Extensão, Bolsa PMC Carente e/ou deficiente – Criciúma, entre outras.
- **Secretaria de Diversidades e Políticas de Ações Afirmativas⁶⁰**: Secretaria que busca articular ações junto ao ensino, a pesquisa e a extensão, a promoção de um diálogo permanente com a comunidade externa e interna sobre a valorização do respeito às

⁵⁷ Movimento Estudantil. Disponível em <https://www.unesc.net/sou-estudante-graduacao/dce-e-centros-academicos>

⁵⁸ ABC do Estudante. Disponível em <https://www.unesc.net/sou-estudante-graduacao/abc-do-estudante>

⁵⁹ Programa de Hospedagem Familiar para Estrangeiro. Disponível em <https://www.unesc.net/portal/capa/index/223/4882/>

⁶⁰ Secretaria de Diversidades e Políticas de Ações Afirmativas. Disponível em: <https://www.unesc.net/portal/secretaria-de-diversidades>

diversidades e à cultura. Também objetiva potencializar projetos como o Sama, o NEAB (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros, Indígenas e de Minorias), o DIDH (Programa Diversidades, Inclusão e Direitos Humanos), dentre outros, Relações étnico-raciais, valores humanos e meio ambiente, gênero, saúde mental, diversidade sexual, inclusão digital, entre outros temas, serão desenvolvidos pela secretaria por meio da criação de linhas e grupos de pesquisa interdisciplinares, pela promoção de espaços e incentivo de diálogos entre projetos e programas institucionais de respeito às diversidades, pela organização de um acervo que reúna informações sobre os diversos projetos.

- **Diálogos com a Reitoria:** Espaço de contato direto entre acadêmicos e a Reitoria, com vistas ao diálogo, a sugestões e a reivindicações que visam a inserir uma atitude de parceria e cooperação entre Reitoria e acadêmicos. Caracteriza-se como importante ferramenta Institucional, espaço democrático de diálogo e de debate, fortalecendo o caráter de Instituição democrática e participativa, constituindo-se em um campo de aprendizado multidisciplinar de um elevado grau de qualidade. A Unesc disponibiliza salas para as sedes dos Centros Acadêmicos e do DCE.

Além desses, estão disponíveis o **Programa de Nivelamento (8.10.2)**, o **SOS - Serviço de Atenção à Saúde**⁶¹, o Escritório de Relações **Internacionais (Item 8.4)** e a **Ouvidoria**⁶².

Essencial destacar ainda a preocupação do Curso em acolher e garantir a permanência dos acadêmicos ingressantes de tal forma que se pensam diferentes possibilidades de sua inserção e auxílio para mantê-los estudando no ensino superior, inclusive com atendimento especializado aos acadêmicos portadores de necessidades especiais, como acadêmicos com surdez, os quais têm acompanhamento de intérprete de Libras, assim como as demais deficiências, incluindo-se aí a acessibilidade física, com rampas, elevadores, banheiros adaptados e atendimento humano, conforme prevê o Plano de Acessibilidade da Unesc. A seguir, citam-se algumas das ações que são ofertadas para a efetivação do estudante ao longo do Curso:

⁶¹ SOS. Disponível em <https://www.unesc.net/portal/capa/index/401/7246/>

⁶² Ouvidoria. Disponível em <https://www.unesc.net/portal/capa/index/735/>

1. Participação em todos os editais internos e externos que possam conceder bolsas, como PIBIC, PIC 170, Extensão.
2. Incentivo à participação em cursos de nivelamento oportunizados pela instituição.
3. Publicação de textos em periódicos acadêmicos e participação com apresentação de trabalhos em eventos internos, do Curso e da Unesc, bem como em eventos externos, quando se sentirem à vontade.
4. Encaminhamento ao SAMA (sigla já explicada anteriormente) de estudantes com alguma necessidade especial ou dificuldade de aprendizagem que necessitam de apoio psicopedagógico.
5. Oferta de vagas em estágio não-obrigatório.
6. Incentivo à participação em programa de monitoria e programas de intercâmbio.

Entende-se ainda que os níveis iniciais do curso são aqueles em que demandam maior atenção para a permanência do acadêmico. Como a preocupação com a permanência é constante, o Curso tem o cuidado de apresentar as suas diretrizes e o seu funcionamento desde o princípio. Também é necessário que os docentes e equipe de tutoria façam o acolhimento desses acadêmicos desde o começo do semestre letivo, tal qual se faz com a Recepção Virtual de Calouros, que tem ganho lugar de prestígio entre os acadêmicos, tamanha é a atenção disponibilizada em recebê-los na Unesc. Trata-se de uma estratégia de acolhida inovadora, de acesso e de permanência desse acadêmico.

Os acadêmicos na modalidade a distância têm, também, à sua disposição o Setor de Educação a Distância (SEAD), no Polo Sede, no qual é possível tirar as dúvidas com equipe técnica e pedagógica, dando suporte às necessidades on-line, por telefone e ou presencialmente nos períodos matutinos, vespertino e noturno.

Nas próximas seções serão apresentados os procedimentos envolvendo acessibilidade junto ao curso e o programa de nivelamento, respectivamente.



7.10.1. Acessibilidade: procedimentos nos Cursos EaD

O acadêmico do Curso de Nutrição EaD que apresente deficiência física, auditiva, visual ou outra é amparado ao longo de sua permanência na Instituição. O acadêmico faz, primeiramente, uma inscrição no portal Unesc Virtual, em que há um campo para sinalizar qual a sua deficiência (se houver). Os procedimentos e encaminhamentos do acadêmico com deficiência, a partir do recebimento da matrícula, são os seguintes:

- A partir do momento que a turma for confirmada no Sistema Acadêmico, a matrícula se efetiva e o acadêmico recebe um e-mail de boas-vindas, com instruções para acesso ao ambiente (login e senha);
- Após esse e-mail, o estudante deve fazer contato com a coordenação do curso pelo e-mail cursosead@unesc.net ou nos Polos de Apoio Presencial (PAP) ou no Polo Sede, localizado no Bloco de Estudante, sala 105, telefone 3431 2765;
- A partir dessa solicitação, será feito contato com o educando e agendado um horário para definir as formas de atendimento (local, polo, data, horário, recursos tecnológicos) junto à Assessoria Pedagógica Universitária, SAMA e Coordenação do Curso, a fim de tratar sobre os procedimentos e recursos necessários a serem utilizados para o efetivo processo de ensino e aprendizagem durante o curso, de acordo com as necessidades do estudante.

A partir do encaminhamento acima, o acadêmico é acolhido no curso, pela coordenação e colegiado. Suas necessidades são avaliadas detalhadamente e, com participação deste elencado estratégias pertinentes, dependendo de sua deficiência, de forma alinhada ao Plano de Acessibilidade da Unesc.

7.10.2. Programa de Nivelamento

No curso o acadêmico interessado tem a possibilidade de participar de Programas de Nivelamento da Unesc Virtual, que se insere nas políticas de atendimento ao estudante, e tem como objetivos:

- Aperfeiçoar os conhecimentos dos acadêmicos dos cursos de graduação
- Oportunizar igualdade de condições de acesso
- Dirimir as dificuldades dos acadêmicos
- Auxiliar na ampliação dos conhecimentos
- Contribuir para a redução da reprovação e da evasão

Os cursos disponíveis atualmente são Competências em Leitura e Escrita e Competências em Matemática, ofertados gratuitamente e disponibilizados de forma assíncrona a todos os estudantes matriculados nos cursos de graduação da Universidade. Assim, o estudante pode acessar os materiais de estudos em qualquer dia e horário, de acordo com sua disponibilidade.

Apresenta-se a seguir o fluxo para participar do programa de nivelamento:

Figura 15 - Fluxo dos para participação dos Cursos de Nivelamento



Fonte: Unesc Virtual



Cada oficina é organizada em trilhas de conteúdo e atividades avaliativas, de recuperação de conteúdo, de avaliação regular e de avaliação de recuperação. O estudante conduz seus estudos de forma autônoma. A cada etapa finalizada, outra inicia até a conclusão do referido módulo.

7.11. GESTÃO DE CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA

A gestão do curso e seus processos de avaliação interna e externa são contemplados no planejamento estratégico apresentado no Plano de Ação do Coordenador, considerando a Política de Avaliação Institucional da Unesc e o Projeto de Autoavaliação Institucional⁶³, que apresenta a concepção de Avaliação Institucional adotada, bem como seus princípios, diretrizes e a periodicidade das avaliações internas promovidas pela Comissão Própria de Avaliação - CPA, em parceria com o Setor de Avaliação Institucional - SEAI. Além disso, no fluxo dos processos e das atividades desenvolvidas pelo SEAI/CPA, encontram-se também as ações de acompanhamento da avaliação externa, as quais são elementares para consolidar os princípios de excelência acadêmica preconizados pela Universidade.

Na Unesc, a CPA e o SEAI se ocupam de desenvolver estudos direcionados para cada curso com o objetivo de orientar as coordenações sobre os impactos estratégicos da avaliação externa, contribuindo para a tomada de decisão no âmbito de cada coordenação. A partir dos insumos obtidos pelos resultados dessas avaliações internas e externas, a gestão e o NDE podem analisar os avanços, reformular estratégias e planejar as ações necessárias para o contínuo aprimoramento do curso.

No âmbito interno, envolvendo o Curso, a CPA/SEAI, aplicam os seguintes instrumentos, cujos resultados são organizados em relatórios específicos contendo proposta de planos de ação, sempre que for o caso:

- Instrumento de Avaliação do Ensino de Graduação (Semestral);

⁶³ UNESCO. Projeto de Autoavaliação Institucional da Unesc 2021-2023. Disponível em <https://www.unesc.net/avaliacao-institucional/autoavaliacao>

- Instrumento de Avaliação da Infraestrutura de Apoio ao Ensino (a cada 1 ½ ano);
- Instrumento para o mapeamento do Perfil do Ingressante da Graduação (a cada 1 ½ ano);
- Instrumento de avaliação para Acompanhamento dos Egressos da Graduação (Quinquenal).

Além destes instrumentos, a CPA/SEAI também apoiam o curso no desenvolvimento e na implementação de instrumentos que podem complementar as ações do NDE na gestão do PPC, bem como na orientação a respeito dos acessos e da utilização de dados secundários disponibilizados pelo próprio Sistema Acadêmico da Unesc - SAU, que oferece relatórios sobre matrícula, aprovação, reprovação, evasão, dentre outros. A partir dos resultados dessas avaliações internas e externas, a gestão e o NDE analisam os avanços, reformulam estratégias e planejam as ações necessárias para o contínuo aprimoramento, a fim de atingir a excelência do curso em todos os aspectos.

A Unesc, atualmente, aplica duas vezes ao ano a Avaliação do Ensino de Graduação, a qual é computada e analisada pelo SEAI, que faz o repasse dos resultados às coordenações de curso, bem com a cada docente – que recebe apenas as suas avaliações. No Curso, os resultados da avaliação institucional são apresentados e discutidos individualmente com os respectivos docentes, identificando os pontos positivos das avaliações, potencializando-os, bem como os pontos negativos, neste caso, articulando estratégias para melhoria do desempenho do docente. O resultado da avaliação institucional também é apresentado e discutido pelo NDE para serem elencadas estratégias a fim de atingir a excelência do curso em todos os aspectos.

Além dos dados da avaliação institucional, a realização de reuniões com professores e acadêmicos resultará em reflexões e o estabelecimento coletivo de ações a serem implementadas. Os resultados da avaliação institucional serão apresentados e discutidos individualmente com os respectivos docentes, identificando os pontos positivos das avaliações, potencializando-os, bem como os pontos negativos, neste caso, articulando estratégias para melhoria do desempenho do docente.

Além da avaliação institucional, o Curso pretende realizar encontros por turma, para discussão de situações pertinentes ao processo ensino-aprendizagem de cada disciplina, identificando questões vinculadas ao processo que mereça atenção especial, como dificuldade no aprendizado, deficiências diversas e outras observadas pelos docentes ou encaminhadas pelos acadêmicos.

Como forma de avaliação, o Curso ainda pretende desenvolver as seguintes práticas:

- a) Participação acadêmica no Colegiado do curso;
- b) Avaliação do andamento do semestre com os líderes de turma.

Ainda, com relação à avaliação, o Curso preocupa-se com os acadêmicos formandos, os quais passam pelo ENADE e, especificamente para esta atividade, a Diretoria de Ensino de Graduação oferece Aulões aos estudantes dos cursos que farão a prova; são ofertados aulões em Interpretação de Texto e em Atualidades, respeitados os horários de aula dos cursos, o que evita ter de chamar os estudantes em contraturno.

Nesse sentido, a coordenação juntamente com o NDE, desenvolvem ações como: revisão de e-books, avaliação sobre a acessibilidade metodológica e sobre a mediação via tutoria proporcionando aos acadêmicos esclarecerem dúvidas junto aos professores. O objetivo dessas ações será o planejamento da gestão do curso.

Em relação a apropriação dos resultados das avaliações, a comunidade acadêmica acessa da seguinte forma: os estudantes visualizam o resultado geral da avaliação do curso pelo Minha Unesc; os docentes reavaliam sua atuação profissional ao receberem, a cada semestre por e-mail a avaliação realizada pelas turmas; e a coordenação do curso têm acesso ao resultado do seu colegiado pelo Sistema SAU e recebe um relatório analítico do SEAI. Destaca-se, ainda, que anualmente a CPA/SEAI promove o Seminário de Avaliação Institucional da Unesc, socializando junto à comunidade interna e externa os resultados obtidos nas avaliações do ano anterior e as ações desenvolvidas para o aperfeiçoamento do ensino, da pesquisa, da extensão e da gestão, considerando o cronograma e a periodicidade dos eixos avaliados estabelecidos no projeto. Além disso, os resultados gerais também são disponibilizados no Portal Transparência.



A gestão do curso tem como princípio também observar os resultados das avaliações efetuadas pelo SEAI se há registros na Ouvidoria, resultados das reuniões pedagógicas com o colegiado do curso e com o NDE, os indicadores de avaliações externas como o Enade, relatórios de visita *in loco* para fins de renovação do ato autorizativo do curso, e que também servirão de instrumentos da gestão para o aprimoramento das ações do curso. Todos os indicadores levantados servem como insumos para o planejamento do curso e o seu aprimoramento contínuo. Esses procedimentos balizam as ações do NDE, para o **acompanhamento, consolidação e atualização** do PPC. Além disso, as demandas advindas dos fóruns com os discentes e egressos e as reuniões pedagógicas com o colegiado do curso servem de base para ações de atualização periódica dos conteúdos curriculares do curso com vistas à formação do perfil profissional do egresso, considerando, ainda, as DCNs do curso e as demandas do mundo do trabalho.

Entendendo a universidade como comunitária, é importante que a sociedade externa à academia conheça e acompanhe as práticas do Curso. Isto posto, o Curso de Nutrição pretende adotar como forma de avaliação externa: atividades envolvendo a comunidade externa em jornadas e eventos científicos, como representantes da agricultura familiar, Vigilância Sanitária e líderes de comunidades.

Pretende-se que o resultado destes sistemas avaliativos externos seja amplamente discutido nas reuniões de NDE, colegiado e diretamente com os acadêmicos, a fim de que também subsidiem tomadas de decisões visando a excelência do processo formativo. Nesse sentido, propõe-se que os resultados sejam divulgados à comunidade externa e que possam participar de fórum de discussão, trazendo contribuição para o curso, ao mesmo tempo contribuindo para a inserção na comunidade externa.

7.12. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

O projeto curricular do curso permite aos acadêmicos a apropriação de conhecimentos que integram diferentes campos do saber, e uma vez articulados, proporcionam a reflexão e o diálogo da prática profissional num duplo movimento em que, ao analisar a prática

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



refletida, extraem dela as teorias aprendidas. As metodologias de ensino utilizadas pelos professores do Curso contemplam uma abordagem que integra os elementos necessários ao processo de ensino, fomentando a aprendizagem e o desenvolvimento de competências, habilidades, atitudes e valores éticos, indispensáveis ao processo da formação humana e profissional.

As estratégias de ensino abrangem técnicas individualizadas e integrativas, presenciais ou online, com a utilização de recursos audiovisuais e laboratoriais e Tecnologias da Informação e Comunicação - TICs.

Na Unesc, a organização de cursos e de disciplinas na modalidade presencial e a distância ocorrem por meio do ambiente virtual (AVA), possibilitando a interação entre conteúdos de estudo, materiais didáticos digitais em diferentes mídias, docentes, tutores, discentes e equipe técnica multidisciplinar. Utiliza-se a plataforma *Moodle*, por empregar uma infraestrutura que atende pedagógica e tecnologicamente as atividades desenvolvidas na educação a distância. O AVA da Unesc está em constante atualização e foi customizado por uma equipe interna do Centro de Inteligência Tecnológica e Operacional (CITO, anteriormente denominado de Departamento de Tecnologia e Informação - DTI) e do SEAD. O suporte é realizado pela equipe de monitoria do setor com apoio técnico do CITO. A mobilidade ao acesso é garantida pelo uso de aplicativo mobile do Moodle.

Destaca-se ainda que todas as salas de aula da Unesc contam com equipamentos tecnológicos, tais como: computadores, vídeo projetores, caixas de áudio *subwoofer*, telas de projeção, projetores interativos (lousas digitais), além de outros periféricos de menor porte, conforme a necessidade do curso. Como medida de contingência, dispõe-se de equipamentos reserva que, em caso de necessidade, podem ser substituídos imediatamente. Uma parceria com o Google disponibiliza aos funcionários, professores e acadêmicos um pacote de ferramentas de produtividade, de interação e de comunicação por meio do *GSuite for Education*. Essas aplicações estão em constante evolução. Como inovação, em função da pandemia, as salas de aula foram adaptadas para o modelo híbrido de ensino, com os recursos de dois projetores, duas lousas para espelhar as telas, câmeras de vídeo e microfone de lapela, que permite aos alunos assistirem às aulas agendadas de forma presencial ou remota simultaneamente. Esta estrutura também está disponível para o curso caso necessite.



Outra possibilidade de uso das TICs no processo de ensino e aprendizagem são os laboratórios de informática que a universidade disponibiliza. Destaca-se ainda que os computadores são adequados para os interesses do curso, tanto em relação à quantidade quanto em relação às configurações e softwares instalados. De maneira inovadora, para a realização das atividades de ensino, pesquisa e extensão, nas diferentes modalidades, há laboratórios com lousas digitais, e laboratório móvel (24 notebooks de última geração), para atender as diferentes necessidades de comunicação e interação. Importa registrar que a Unesc possui rede local de alta velocidade, dispõe ainda de rede *wi-fi* cobrindo todas as áreas prediais do campus. A interação com a comunidade acadêmica é feita por meio das redes sociais, como portal, listas de e-mail e newsletter.

Para a segurança da informação, são aplicadas regras AntiSpam, certificado SSL, antivírus nas estações de trabalho e de servidores. Utiliza-se ainda ferramenta de monitoramento do ambiente (24x7), gerando alertas (SMS e e-mail) quando detectada alguma anormalidade. Para contingência no acesso à internet, utilizam-se 2 firewalls e 2 links de dados. Quanto à alimentação elétrica do *data center*, é composta por 2 nobreaks, que, por sua vez, são alimentados por 2 circuitos independentes, assegurando o acesso a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar.

Para o Plano de Desenvolvimento de Tecnologia da Informação da Instituição, o CITO define novas políticas de acordo com o surgimento de demandas e novas tecnologias, de modo estratégico, com vistas a atualizar e otimizar recursos de tecnologia, com base nos recursos financeiros existentes. Além disso, o CITO objetiva manter o adequado funcionamento do parque tecnológico, desde a estrutura local, física e lógica dos equipamentos, oferecendo atendimento de qualidade a todos os usuários. Periodicamente os equipamentos e TICs são avaliados pela comunidade interna e pela CITO, a fim de verificar as condições que apresentam, no sentido de buscar soluções práticas para a resolução das demandas, das atualizações e das melhorias na estrutura física, nos equipamentos, nos softwares e sistemas, na segurança e no atendimento.

Na Biblioteca virtual – BV - são disponibilizados os endereços das principais bases de dados, bem como um catálogo de periódicos, separados pela área do conhecimento. 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 comutação bibliográfica e difundir a pesquisa em bases de dados e periódicos on-line.

O acervo (livros, monografias de pós-graduação, dissertações, teses, periódicos e multimeios) e os serviços (processamento técnico, consulta a base local, empréstimo - materiais bibliográficos e chaves dos guarda-volumes, renovação, devolução e reserva) estão totalmente informatizados pelo programa PERGAMUM, o qual é 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 a reserva. Para consulta ao acervo local, disponibiliza 16 computadores, sendo possível por ali também efetuar a reserva e a renovação dos materiais bibliográficos. As bases de dados estão disponíveis no Portal da Biblioteca⁶⁴.

O Sistema de Bibliotecas disponibiliza o serviço de malote, que é o empréstimo de livros físicos entre as suas bibliotecas. Dessa forma, caso um aluno do Polo de Araranguá necessite de um livro, ele faz a solicitação diretamente à Biblioteca Central, que verifica a disponibilidade dele no acervo, faz a reserva, o empréstimo em nome do aluno e disponibiliza o material para a coordenação do curso é o responsável pelo encaminhamento da obra para o Polo. A secretaria do Polo entra em contato com o aluno, que passa para retirar o livro. O aluno pode fazer 2 renovações do material emprestado, via Sistema Pergamum. No processo de devolução, o aluno devolve o livro no Polo e a responsável faz o encaminhamento à Biblioteca Central.

No que se refere à acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional, a Instituição atende estes requisitos por meio de tradutor de sites para Libras (VLibras) e acompanhamento de estudantes quando necessário. A IES disponibiliza software para leitura de pessoas com deficiência visual instalado sob demanda, e os vídeos do AVA possuem legenda. A IES possui um Plano de Acessibilidade para implementação de procedimentos

⁶⁴ Portal da Biblioteca. Disponível em www.unesc.net/biblioteca



metodológicos que possibilitam o sucesso dos estudantes com necessidades especiais, nos ambientes virtuais de aprendizagem e demais espaços virtuais e físicos da Unesc e polos.

No quesito acessibilidade digital e comunicacional os acadêmicos são familiarizados com a modalidade EaD e as ferramentas, na recepção aos calouros, no ingresso ao curso. Além de contarem com o suporte da tutoria e monitoria do SEAD, para esclarecer as dúvidas e dificuldades dos estudantes, no ingresso e durante todo o curso, se necessário. No AVA, em todas as disciplinas, existe um vídeo institucional “Conheça a Unesc Virtual” que orienta sobre o funcionamento do AVA, acesso as disciplinas, organização das trilhas de aprendizagem e canais de comunicação.

As TIC’s promovem a interatividade entre docentes, discentes e tutores, onde os docentes interagem e desenvolvem atividades por meio do AVA. Além de comunicar-se pelo AVA, tutor, docente, acadêmico e coordenador utilizam como comunicar-se via chats, e-mails e fóruns; organizar suas aulas, materiais didáticos textuais e audiovisuais usando o recurso da webpage; publicar material didático, textos complementares, links e vídeos; solicitar atividades que possam ser publicados no AVA pelo acadêmico; realizar atividade avaliativa; entre outras atividades que possibilitam a participação ativa do acadêmico no processo de ensino-aprendizagem e garantem a acessibilidade digital e comunicacional entre docente e acadêmico. Isso proporciona a formação de um profissional competente, capaz de dialogar, trabalhar em equipe, resolver problemas, com responsabilidade social no sentido de consolidar a missão institucional e contribuir no desenvolvimento da região e do país. Além do Moodle, também são promotores de interatividade o WhatsApp, e interações no Google Meet, dos Apps do pacote Gsuit.

As metodologias de ensino, potencializadas pelas tecnologias de informação e comunicação, utilizadas pelos professores e tutores do Curso contemplam uma abordagem que integra os elementos necessários ao processo de ensino, fomentando a aprendizagem e o desenvolvimento de competências, habilidades, atitudes e valores éticos, indispensáveis ao processo da formação humana e profissional.



7.13. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM

Na Unesc, a organização de cursos e de disciplinas na modalidade a distância ocorre por meio do AVA desde 2002, possibilitando a interação entre conteúdos de estudo, materiais didáticos digitais em diferentes mídias, docentes, acadêmicos, tutores on-line e equipe técnica pedagógica. O AVA, para sua funcionalidade, utiliza a plataforma Moodle, por empregar uma infraestrutura tecnológica que atende pedagógica e tecnologicamente as atividades desenvolvidas na educação a distância e constantes no PPC, conforme descritos no item Ambiente Virtual De Aprendizagem, apresentando materiais, recursos e tecnologias apropriadas.

O AVA da Unesc está em constante atualização e foi customizado por uma equipe interna do CITO e do Sead, para atender a arquitetura pedagógica dos projetos dos cursos a distância.

O Moodle é um sistema para gerenciamento de cursos (LMS - Sistema de Gerenciamento de Aprendizagem) totalmente baseado em ferramentas da WEB. Ele contempla três elementos básicos do processo de ensino e aprendizagem: a) gerenciamento de conteúdos: organização de conteúdos a serem disponibilizados aos acadêmicos no contexto de disciplinas/turmas, na Trilha Virtual de Aprendizagem e no ambiente virtual das disciplinas; b) interação entre usuários: diversas ferramentas para interação com e entre acadêmicos, professores e tutores: fórum, bate-papo, mensagem instantânea, etc., e c) acompanhamento e avaliação: definição, recepção e avaliação de tarefas, questionários e enquetes, atribuição de notas, cálculo de médias, etc.

O AVA é integrado ao Sistema Acadêmico, organizado em salas virtuais por disciplinas (trimestralmente é gerada uma sala de aula virtual para cada professor/disciplina). As disciplinas são organizadas em trilhas de aprendizagem, com materiais pensados e organizados no sentido de proporcionarem uma interatividade e autogerenciamento dos estudos por parte do estudante, corroborando com os objetivos do curso e perfil do egresso, definidos no PPC.



O AVA é utilizado pelos professores tutores e tutores on-line como recurso pedagógico, sendo possível desenvolver atividades tais como: interagir via google meet, chats e fóruns; organizar suas aulas e materiais usando o recurso da webpage; publicar material didático, textos complementares, links, atividades; publicar as aulas desenvolvidas na lousa digital interativa; solicitar atividades que possam ser publicados no AVA pelo acadêmico; realizar atividade avaliativa usando o recurso que possibilitem a participação ativa do acadêmico no processo de ensino-aprendizagem; enviar e-mail individual aos acadêmicos e à turma toda, se for de interesse do professor.

Os recursos disponíveis no AVA como chat e fórum e recursos pedagógicos de aulas comentadas, vídeo aulas e mapas de revisão de conteúdo auxiliam a fomentar a reflexão dos conteúdos das disciplinas e o desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem, como estabelecido no PPC do curso. Isso proporciona a formação de um profissional competente, capaz de dialogar, trabalhar em equipe, resolver problemas, com responsabilidade social no sentido de consolidar a missão institucional.

O acesso ao AVA ocorre por meio de login e senha no portal da Unesc. Todo acadêmico matriculado no curso recebe o login e a senha e tem acesso ao AVA em qualquer tempo. Toda a movimentação das matrículas e do mapeamento de docentes está integrado com o Sistema de Gestão Acadêmica (SGA). O AVA está integrado com o portal do acadêmico, local em que o estudante faz a sua gestão acadêmica e financeira. A integração do AVA com o GSuite (suíte de ferramentas) facilita ainda mais a colaboração. O suporte on-line e presencial é realizado pela equipe de monitoria da Unesc Virtual com apoio técnico do CITO.

No início do curso, tutor on-line e coordenador apresentam o AVA aos acadêmicos, sua funcionalidade e os recursos e ferramentas disponíveis, e, ao longo de sua trajetória formativa, o acadêmico também tem o apoio do tutor on-line, coordenador, docente e monitoria on-line da Unesc Virtual em caso de dificuldades com o AVA, garantindo a acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional.



O vídeo institucional “Conheça a Unesc Virtual”, o qual é enviado antes do início das aulas e está disponível no AVA, orienta sobre o funcionamento do AVA, acesso às disciplinas, organização das trilhas de aprendizagem e canais de comunicação.

Na recepção dos calouros, a coordenação, professores e tutores on-line, para além das questões do curso, apresentam o ambiente de forma ampla. A equipe dos polos de apoio presencial, também ficam disponíveis para o atendimento ao estudante, no sentido de esclarecimentos e orientações em geral.

Desta forma, o Curso entende que o AVA possibilita a interação entre professores e estudantes além de proporcionar acesso aos conteúdos de forma autônoma, contribuindo na acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional, como, por exemplo, a integração com o software VLibras que permite a tradução automática para Língua Brasileira de Sinais; textos com letras ampliadas, disponibilidade de textos em braille. Conta também com integração nativa com as seguintes ferramentas de leitura de tela: chromeVox, DOSVOX e NVDA.

Esse software deve operar corretamente tanto em computadores quanto nos dispositivos móveis (smartphones e tablets) sem a necessidade de o usuário realizar instalação de qualquer tipo de programa. Outra estratégia de acessibilidade utilizada se refere a transcrição da Aula Comentada para Libras, que é produzida, por demanda pelo SAMA, para pessoas com deficiência auditiva e para o deficiente visual existem ferramentas permanentes de acessibilidade como: aumento de fonte, contraste de cor de fonte e fundo, e transcrição do ambiente para áudio. Estas possibilidades contribuem no desenvolvimento do processo ensino aprendizagem.

Na concepção do conteúdo, durante o desenho instrucional, busca-se permitir a fácil integração do conteúdo criado aos recursos de acessibilidade disponibilizados na ferramenta do AVA, ou mesmo com os recursos nativos de acessibilidade do sistema operacional utilizado pelo estudante, independente se for em um computador, dispositivo móvel ou mesmo tablet. As imagens e recursos midiáticos possuem descrição, de modo a auxiliar o software leitor de tela, além do cuidado na escolha de fontes que permitam uma visualização adequada em textos



ampliados ou com alto contraste. Não somente o conteúdo, mas da mesma maneira as atividades são totalmente integradas às ferramentas e tecnologias de acessibilidade, tudo de acordo com as diretrizes da iniciativa WAI (Web Accessibility Initiative) do W3C Brasil. A maneira como as atividades e os conteúdos são ofertados permitem ao aluno em seu próprio tempo e velocidade se apropriar do conteúdo e participar das atividades. A mobilidade ao acesso é garantida pelo uso de aplicativo do Moodle.

O Cito realiza periodicamente avaliações quanto aos recursos tecnológicos e, de acordo com as demandas e recursos financeiros, na busca de soluções práticas para a resolução das dificuldades e das atualizações e melhorias nas matérias de estrutura física, equipamentos, softwares e sistemas, segurança e atendimento, bem como do AVA.

As ações de melhoria para o AVA também são pautadas dos resultados obtidos por meio das avaliações realizadas pela CPA/SEAI, conforme o cronograma de avaliação institucional, além das considerações apresentados pelos tutores nas avaliações trimestrais que são devidamente documentadas, o que permite a revisão das metodologias e as inovações incrementadas, antes mesmo do final do semestre.

7.14. ESTÁGIO OBRIGATÓRIO E NÃO-OBRIGATÓRIO

As normas gerais para a realização dos estágios na Unesc estão explicitadas na Regulamento Geral dos Estágios dos Cursos de Graduação⁶⁵, aplicando-se tanto para os obrigatórios (estágios curriculares supervisionados) quanto para os não-obrigatórios. Esse regulamento está em consonância com o Estatuto e o Regimento Geral da Instituição, as Diretrizes Curriculares Nacionais e a legislação vigente sobre o tema.

O **estágio obrigatório** é concebido como um processo educativo, previsto na matriz curricular, que objetiva vivenciar situações práticas do exercício profissional, possibilitando ao

⁶⁵ UNESC. Câmara de Ensino de Graduação. **Resolução nº 13/2013**, de 11 de dezembro de 2013. Aprova alteração do Regulamento Geral dos Cursos de Graduação da Unesc. Câmara de Ensino De Graduação. Documentos Oficiais: Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, SC, 11 dez. 2013. Disponível em: <https://bit.ly/3HI4QkH>. Acesso em: 21 dez. 2021.



acadêmico a compreensão do seu papel social junto à comunidade. 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 para ações desencadeadas pelos cursos, visando sempre a preparar o profissional para o mercado de trabalho.

Especificamente para o curso 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 DCN 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. Assim, a carga horária total Matriz do curso é de 3200 horas. Destas, 660 horas são destinadas aos estágios obrigatórios, que serão desenvolvidos presencialmente, correspondendo a 20,65% da carga horária total.

Conforme o regulamento RESOLUÇÃO n.02/2023/COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO/EAD, o Estágio Curricular Obrigatório do Curso de Nutrição inicia na sétima fase (nível 14) por meio da disciplina Estágio I, que abordará Nutrição e Saúde Coletiva, onde o aluno deverá cumprir 220 horas. Na oitava fase (nível 15 e nível 16) acontecem as disciplinas Estágio II e III, que envolve Alimentação Coletiva e Estágio em Nutrição Clínica, respectivamente, ambas também com 220 horas 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.

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.

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 EaD, indicado pela Coordenação do Curso. 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. Discutir com os alunos todo o Regulamento de Estágio Supervisionado, esclarecendo as possíveis dúvidas;
- II. Explicar, detalhadamente, a organização e documentação do Estágio conforme consta nas



trilhas de aprendizagem do ambiente virtual: distribuição de horas de estágio supervisionado e atividades a serem desenvolvidas e carga horária permitida em cada área de estágio;

III. Manter atualizado, permanentemente, o cadastro das atividades de estágio dos alunos sob sua responsabilidade;

IV. Orientar todo o processo de estágio esclarecendo as dúvidas dos estudantes;

V. Apresentar as instituições concedentes e auxiliar o estagiário na definição do campo de estágio;

VI. Orientar os estagiários fornecendo-lhes subsídios teórico-práticos necessários à elaboração e aprovação do projeto de estágio;

VII. Acompanhar a postagem da documentação comprobatória dos estágios na plataforma do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) dos alunos sob sua responsabilidade;

VIII. Contribuir para a viabilização do cronograma de atividades dos estágios;

IX. Manter informado o Coordenador do Curso das ocorrências não previstas neste regulamento para tomadas de decisões.

X. Orientar o estagiário na elaboração do relatório, detalhando todo o processo vivenciado durante cada etapa de estágio;

XI. Avaliar as atividades desenvolvidas previamente para que o estágio seja realizado e integrar a avaliação do Supervisor de Campo, na avaliação final da disciplina de estágio;

XII - Organizar os seminários online de socialização de Estágio, quando for o caso.

Os Professores Responsáveis pela disciplina de estágio, bem como os professores orientadores serão indicados pela Coordenação do Curso, 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.

As atribuições do Professor Orientador e do Professor Supervisor de Campo, estão apresentadas no Regulamento Geral de Estágios da UNESC. 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 que o estágio somente será possível em instituições conveniadas com a UNESC.

Tais competências atendem às 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.

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, Araranguá 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, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da jurisdição em que atua, nos termos do artigo 06 da resolução CFN nº 698/2021.

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 nove semanas do nível período matutino), Turma B (estágio durante as nove semanas do nível período vespertino) e Turma C (estágio durante as nove semanas do nível período noturno). 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 (08) 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 (noturno), terão prioridade àqueles acadêmicos que trabalham no período da manhã e tarde e só podem fazer o estágio no período noturno. 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 realizar atividades que compreendem: observação do local de estágio, elaboração do plano de atuação, execução do projeto sob orientação do professor responsável do curso e do Supervisor de Campo, elaboração do Relatório de Estágio e socialização das experiências.

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

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, observados os indicadores supracitados, estão definidos no regulamento de estágio RESOLUÇÃO n.02/2023/COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO/EAD.

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 no campo virtual > site Minha UNESC > Centac online > Novo requerimento > reposição de estágio, 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 pelo site Minha UNESC, 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 estão descritos no regulamento do curso.

Em relação ao **Estágio Não Obrigatório**, 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.

Nessa modalidade de estágio, o estagiário poderá receber bolsa ou outra forma de contraprestação, bem como auxílio-transporte, que venha a ser acordada, sendo compulsória sua concessão. Destaca-se, ainda, que 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 e serão acompanhadas pelos 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.

As atribuições estão previstas no regulamento do curso.

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 estão descritas no regulamento do curso.

As atividades de estágio deverão ser realizadas em locais que tenham nutricionista como responsável técnico no seu quadro de pessoal, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da jurisdição em que atua, nos termos do artigo 06 da resolução CFN nº 698/2021.

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

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

Cenários de Práticas Externas a UNESC: A diversidade de experiências necessárias à formação do nutricionista exige também uma diversidade de campos de estágio disponíveis.



Assim, a UNESC celebra convênios nos termos da legislação de estágios, Lei 11.788/2008, do Decreto nº 87.497/82, Decreto nº 2.080/96, com diversas Instituições de Saúde na Região.

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

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

7.15. INTEGRAÇÃO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE – SUS

O Curso entende que a formação integral do acadêmico em saúde coletiva, e particularmente para o SUS, deve passar pela prática, e esta não pode estar desvinculada do exercício da sociabilidade, isto é, da integração entre universidade e comunidade, reforçando, mais ainda, o compromisso social e ambiental da UNESC como universidade comunitária. Assim sendo, a integração com o sistema local e regional de saúde é fundamental.

As DCN exigem que o formado em Nutrição extrapole os muros da universidade, propondo novos espaços de formação, para além da sala de aula. A articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão estão cada vez mais sendo pensados e articulados como subsidiários para a formação acadêmica, cuja centralidade é a interação entre a universidade e os sistemas locais e regionais de saúde, em que se possam articular a teoria e a prática, a fim de que os acadêmicos saiam da academia com maior segurança para atuar na sociedade da qual fazem parte ou para a qual levarão seu conhecimento, caso sejam de regiões outras do Brasil, uma vez que a UNESC recebe diversos acadêmicos de variadas regiões brasileiras.

É preciso proporcionar aos acadêmicos possibilidades de visualizar as realidades da comunidade, no sentido de conhecer e pensar ações diante das diferentes condições que se lhes são apresentadas no meio comunitário real. A teoria lhes dá o embasamento, mas é a realidade, a prática, a integração com a vida real, que vai lhes oportunizar o aprendizado focado, sistematizado e sensorial, uma vez que será sentido/vivido.

A inserção do acadêmico no cenário do Sistema Único de Saúde acontece ao longo do curso, como estratégia de formação para o SUS. A exemplo na disciplina de Nutrição e Saúde Coletiva que é curricularizada, oportunizando ao discente vivenciar experiências que associe a teoria com a prática. Ressalta-se que parte dos docentes do curso de Nutrição são também profissionais da Secretaria de Saúde do município de Criciúma, inseridos no SUS. Trabalharam em Saúde Coletiva nos municípios da região da Amesc e Amrec. Possuem Residência e Mestrado em Saúde Coletiva.

O Estágio de Nutrição e Saúde Coletiva será totalmente desenvolvido em Unidades de Saúde, locais que também acolherão acadêmicos de outras fases, nas visitas técnicas, saídas de campo e projetos de pesquisa e extensão executados no âmbito do SUS. Os convênios entre a UNESC e prefeituras municipais da região, particularmente de Araranguá garantem a total inserção de acadêmicos e docentes nestes cenários da prática profissional.

No cenário de práticas, o docente Nutricionista, bem como os docentes das demais áreas que compõe a equipe de saúde, desenvolvem importante papel na formação do acadêmico, na conduta técnico-profissional, nas questões éticas que envolvem o Nutricionista (e demais profissionais) frente ao SUS, como em qualquer outro espaço de práticas, bem como na relação docente-acadêmico-usuário.

Particularmente, a relação docente-acadêmico é pautada no respeito mútuo, na construção do conhecimento alicerçada na observação-ação, de forma processual e crescente, pautada nos princípios previstos na Lei 8080 de 1990, que aponta o SUS como escola de formação profissional.

7.16. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE

O Curso Superior de Nutrição na Modalidade a Distância, conforme preconizam as DCN, entende que tem fundamental importância na formação de futuros profissionais da área, bem como no desenvolvimento da região do extremo sul catarinense no que diz respeito à saúde da população em geral.

As atividades práticas de ensino do Curso Superior de Nutrição na Modalidade a Distância envolvem três dimensões, com construção crescente do conhecimento:

1 - Bases do conhecimento: centradas principalmente nas primeiras fases e envolvendo conteúdos de formação básica, com atividades teóricas e teórico-práticas. As atividades práticas acontecem nos laboratórios de ensino da UNESC Araranguá, como Citologia e Histologia; Anatomia Humana; Morfofuncional; Microbiologia, Micologia e Parasitologia; nos laboratórios de informática (Bioestatística, Epidemiologia) e nos territórios de abrangência de Unidades de Saúde.

2 - Instrumentalização da prática profissional: abrangendo conteúdos que qualificam o acadêmico para a prática profissional. As atividades práticas acontecem nos laboratórios de Técnica Dietética e Tecnologia dos Alimentos (Nutrição Arte e Ciência; Ciência e Tecnologia dos Alimentos), no ambulatório de Nutrição (Avaliação Nutricional), nos laboratórios de informática (Nutrição nos Ciclos da Vida; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos; Terapia Nutricional) e em atividades envolvendo instituições de ensino, casas de longa permanência, visitas domiciliares, Unidades de Saúde (Educação Nutricional; Nutrição e Envelhecimento; Nutrição e Exercício Físico) e cozinhas industriais (Gestão em Alimentação Coletiva).

3 - Consolidação das habilidades e competências para o exercício da profissão: abrangendo os estágios supervisionados obrigatórios. 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 consolidar o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais construídos ao longo da formação do acadêmico.

O Estágio Curricular Obrigatório do Curso Superior de Nutrição na Modalidade a Distância inicia na sétima fase por meio da disciplina “Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva”, que acontece em Unidades de Saúde dos municípios da região de Araranguá, com enfoque na atenção básica.

Na oitava fase acontece o Estágio em Alimentação Coletiva, desenvolvido em cozinhas industriais, e o Estágio em Nutrição Clínica, desenvolvido em hospitais conveniados no SUS.



Importante salientar que a atividade exercida pelos professores da universidade reforça a contribuição da UNESC no crescimento da região da qual faz parte, posto que, por meio de ações voltadas para o bem comum e público, como ações que ocorrem no cenário do SUS, promovem a prática capaz de desenvolver as competências específicas da profissão, somadas à experiência de lidar com as pessoas, no que tange à gestão de sua atividade como futuros profissionais da área de Nutrição.

8. ESTRUTURA FÍSICA

A UNESC ARARANGUÁ possui 08 salas de aula, sendo que 03 delas com mobiliário móvel que permite a variedade de layout das salas de aula com área aproximada de 63,37m² e capacidade para 50 pessoas. As demais cinco salas possuem área aproximada de 66,42m² e capacidade para 50 pessoas. Todas as salas possuem lousa branca; climatização; acústica adequada; ventilação direta; iluminação também direta e no teto com luminárias de LED; sistema Wi-Fi para acesso à internet; um projetor no teto e tela retrátil; um computador desktop com conexão à rede, para uso do professor.

A UNESC ARARANGUÁ, conta com um mini-auditório, em um único ambiente, com capacidade para 100 (cem) pessoas sentadas, possui dois acessos, um computador, tela retrátil para projetor e duas TV's que funcionam simultaneamente com o projetor, possuindo uma área total de 94,98m². O mini-auditório pode ser usado para realização de conferências, seminários, colóquios, workshops, projeções de filmes e realização de outros eventos de âmbito sociocultural da UNESC, ou de seu interesse.

A seguir, apresenta-se a estrutura física da Universidade, em que pese os Cursos de Graduação a Distância.

8.1. ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR

A Coordenação do Curso de Nutrição possui na estrutura da UNESC ARARANGUÁ um espaço de trabalho que corresponde a uma área de 26,52m², com estrutura disponível para quatro pessoas, equipadas com mesas, computadores e climatizadas. Espaço individual para atendimento aos acadêmicos. Este espaço possui acesso à internet que

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



possibilita acesso aos sistemas de gestão acadêmica, ao ambiente virtual de aprendizagem, que possibilita o acompanhamento do desempenho e acesso dos estudantes, questões administrativas e financeiras e relatórios diversos, tais como: de acesso dos desempenhos, notas, histórico escolar, etc atendendo às necessidades institucionais.

Na sede a Coordenação do Curso possui espaço específico, junto aos demais coordenadores de curso EaD, em uma sala coletiva para atendimento de docentes e discentes, para viabilizar ações acadêmico-administrativas, localizado na Sala 105, do Bloco Estudante, no Polo Sede.

A sala conta com 1 aparelho de ar-condicionado e um quadro de vidro, telefone/ramal. Cada espaço de coordenação possui mobiliário e equipamentos adequados, tais como: 1 computador, data-show e espaço disponível para utilização de computadores pessoais, fone de ouvido com microfone, com acesso à internet que possibilita acesso aos sistemas de gestão acadêmica, ao ambiente virtual de aprendizagem, que possibilita o acompanhamento do desempenho e acesso dos estudantes, questões administrativas e financeiras e relatórios diversos, tais como: de acesso dos desempenho, notas, histórico escolar, etc atendendo às necessidades institucionais.

Os atendimentos ocorrem em dias e horários especificados e disponibilizados ao acadêmico no site da Unesc Virtual, na página do curso. Caso haja necessidade de privacidade no atendimento, é possível utilizar a sala no polo sede, específica para atendimento individualizado tanto para professor quanto para o acadêmico.

Esse espaço, bem como todas as demais instalações físicas da IES, passa por avaliação e manutenção periódicas, portanto encontram-se em boas condições de uso e conservação e apresentam condições adequadas às finalidades a que se destinam, com dimensão, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade e limpeza que atendem a padrões adequados de conforto, conforme critérios estabelecidos no Manual de Gestão e Manutenção Patrimonial e Plano de Acessibilidade da Unesc.

8.2. ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTE TEMPO INTEGRAL



No curso de Nutrição EaD, o docente de tempo integral tem espaços específicos de trabalho na sede, os quais permitem realizar atividades de acompanhamento e orientação aos acadêmicos, viabilizando atividades acadêmicas de planejamento didático-pedagógico e garantindo a privacidade para uso dos recursos, com guarda de material com segurança, atendimento aos discentes e orientandos previamente agendados.

As tecnologias de informação e comunicação estão disponíveis por meio de web câmeras de alta resolução, fones de ouvidos com microfones integrados, além da Biblioteca Digital Unesc, com mais de 10.300 títulos disponíveis 24h por dia, 7 dias por semana. As interações realizadas de forma virtual, via Google Meet, são gravadas e, posteriormente, disponibilizadas no Google Drive e no AVA.

8.3. SALA COLETIVA DE PROFESSORES

Para os docentes, atuantes no Polo da Unesc Araranguá é disponibilizado aos professores uma sala de coworking, situada próxima à recepção, com capacidade para trinta pessoas, a sala é climatizada e equipada com mesas, televisão e lousas, a fim de que os docentes possam descansar e realizar suas atividades de planejamento de aulas e correção de atividades e avaliações.

A Unesc sede possui duas salas coletivas de professores localizadas em frente ao Bloco da Biblioteca e outra no Bloco S. Todas as salas são dotadas de infraestrutura que fornece condições para o descanso nos intervalos, ou trabalho docente. Essas salas são climatizadas, dispendo de espaço reservado para reuniões, com mesas de 6 lugares ou individuais, cadeiras, dispendo de recursos de tecnologias da informação e comunicação adequados em qualidade e quantidade ao número de docentes, com computadores, rede de internet por cabo e sem fio, espaços para dispositivo móvel, além de sofás, poltronas e TV para descanso e lazer.

Este espaço comum possui mesas, cadeiras e computadores conectados à internet banda larga e wireless, que permite o estudo e a organização das aulas. O docente tem, também, acesso ao material de apoio (papel, caneta, lápis, canetas para quadro branco, entre outros) caso seja solicitado.

Todas essas salas, assim como todos os espaços da Unesc, dispõem de apoio técnico-administrativo próprio e espaço para a guarda de equipamentos e materiais. Além do sistema

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)



de vigilância interna, o Apoio Logístico e o Cito dão suporte integral aos docentes, em caso de necessidades.

Esses espaços, bem como todas as demais instalações físicas da IES, passam por avaliação e manutenção periódicas, portanto encontram-se em boas condições de uso e conservação e apresentam condições adequadas às finalidades a que se destinam, com dimensão, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade e limpeza que atendem a padrões adequados de conforto, conforme critérios estabelecidos no Manual de Gestão e Manutenção Patrimonial e Plano de Acessibilidade da Unesc.

8.4. SALAS DE AULA

No Polo Sede da Unesc, os acadêmicos dos cursos de graduação na modalidade a distância, tem disponível para as aulas e encontros presenciais, conforme cronograma das aulas, 6 miniauditórios e Três estão localizados no bloco P, a sala 16, que comporta 50 pessoas; e a sala 19, para 100 pessoas. Ambas as salas são climatizadas, possuem 1 computador, 1 webcam, 1 lousa digital e 1 projetor. A sala 22 do bloco P também é disponibilizada e tem capacidade de receber 50 acadêmicos, com 1 computador, 1 projetor, 1 caixa de som e 2 ares-condicionados. Em termos de acessibilidade, dispõe de acesso por escadaria ou elevador.

Outro ambiente disponível está localizado no Complexo Esportivo na SEDE, sala 11, andar térreo, com rampas de acesso em todo o complexo. Este espaço comporta 100 pessoas e possui 1 computador, 1 projetor e 3 ares-condicionados. Outro espaço disponível é a sala 11, localizada no bloco R2, o qual comporta 100 pessoas e possui acessibilidade por elevador ou escadaria. É composto por 1 computador e projetor e 2 ares-condicionados. No Bloco S, é disponibilizada também a sala 13, a qual é climatizada e possui capacidade para 70 pessoas, com disponibilidade de equipamento multimídia. Todos atendem o Plano de Acessibilidade da Unesc.

Além disso, havendo necessidade, o curso pode fazer uso das demais salas disponíveis na Instituição.

Sobre a acessibilidade plena, para atender a estes possíveis perfis, quando houver a necessidade de virem ao campus, o curso conta com salas de aulas em espaços seguros,



adaptados ao acadêmico com deficiência ou mobilidade reduzida, como os cadeirantes. O prédio em que estão alocadas as salas de gravação das aulas a distância possui elevador. As portas de todos estes espaços, bem como o piso, não possuem obstáculos, pois dão acesso sem barreiras físicas. Os corredores externos possuem o piso tátil, para pessoas com baixa visão ou cegas, de acordo com o Plano de Acessibilidade já citado.

As salas de aula passam por avaliação e manutenção periódicas, portanto encontram-se em boas condições de uso e conservação e apresentam condições adequadas às finalidades a que se destinam, com dimensão, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade e limpeza que atendem a padrões adequados de conforto, conforme critérios estabelecidos no Manual de Gestão e Manutenção Patrimonial.

Além de salas tradicionais, a IES é dotada de salas diferenciadas, cujos espaços possibilitam o desenvolvimento de atividades didático-pedagógicas do curso com o uso de metodologias ativas, com o uso de recursos exitosos para o desenvolvimento de atividades de ensino-aprendizagem com os alunos do curso.

As atividades presenciais do curso se dão em diversos ambientes, sendo que, nas fases iniciais, as mais habituais são as salas de aula. Possuem recursos de inovação, em função da pandemia, as salas de aula foram adaptadas para o modelo híbrido de ensino, com os recursos de dois projetores, duas lousas para espelhar as telas, câmeras de vídeo, microfone de lapela e equipamentos de som que permite aos alunos assistirem às aulas agendadas de forma presencial ou remota simultaneamente. O curso no Polo Araranguá dispõe de salas de aula com ótima infraestrutura, as quais oferecem recursos didáticos modernos e permanentes. Além disso, existem espaços compartilhados, como o auditório para 100 pessoas e outras salas maiores onde ocorrem as reuniões de colegiado do curso.

No Polo de ARARANGUÁ conta com um mini-auditório, em um único ambiente, com capacidade para 100 (cem) pessoas sentadas, possui dois acessos, um computador, tela retrátil para projetor e duas TV's que funcionam simultaneamente com o projetor, possuindo uma área total de 94,98m². O mini-auditório pode ser usado para realização de conferências, seminários, colóquios, workshops, projeções de filmes e realização de outros eventos de âmbito sociocultural da UNESC, ou de seu interesse.

8.5. ACESSO DOS ACADÊMICOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA

Os alunos possuem uma sala de informática de livre acesso, com notebooks de última geração, que podem ser utilizados pelos acadêmicos sempre que precisarem. Assim como, há também a possibilidade de levarem os notebooks para sala de aula e devolverem no final da aula. Toda a estrutura do polo de Araranguá possui rede wifi disponível para acadêmicos e visitantes.

Os acadêmicos do curso têm a sua disposição o laboratório de informática, que conta com 24 *laptop* de uso individual e acesso à internet. O laboratório possui tela retrátil, lousa, projetor e área de 30,96 m².

Os equipamentos e periféricos disponibilizados nos LABINFO, passam por avaliação e manutenção, bem como renovação e atualização sempre que necessário, seguindo o previsto no Plano de renovação e atualização do Parque de Tecnologia da Informação da Unesc e de Execução e Suporte. Além disso, os softwares e equipamentos específicos podem ser solicitados aos monitores ou à coordenação dos LABINFOS, emprestados de acordo com a disponibilidade de agenda. O uso correto dos Laboratórios de Informática e de suas estruturas seguem normativas próprias, definidas nas Normas LABINFO.

Nos laboratórios, há à disposição dos usuários cadeiras estofadas com rodízios, mobiliário adaptado sob solicitação, com as estações de trabalho ajustadas em mesas com altura proporcional a correta ergonomia. Todos os sistemas, periféricos e equipamentos de acessibilidade podem ser disponibilizados aos usuários do LABINFO, conforme demanda, listados no Plano de Acessibilidade Unesc – revisado e atualizado constantemente. Há a disponibilidade da mesma estrutura para alunos cadeirantes; bem como, as instalações sanitárias lotadas no mesmo prédio.

Na Unesc, todos os equipamentos encontram-se em rede, com acesso à internet em banda larga, com Wifi disponível para toda a comunidade acadêmica: discentes, docentes, tutores e técnico-administrativos; bem como visitantes e demais frequentadores do campus. Toda estrutura de rede é certificada para trafegar na velocidade de 1 Gigabit com link de internet redundante – garantindo a disponibilidade, alinhados aos [Planos de Contingência](#) e de [Redundância da TI](#).



O Cito objetiva manter o correto funcionamento dos Laboratórios de Informática, desde sua estrutura local, física e lógica dos equipamentos, oferecendo atendimento de qualidade a todos os usuários internos – alunos, professores e funcionários – e à comunidade externa, seja nos cursos de extensão ou em agendas para instituições parceiras. Constantemente, os laboratórios são avaliados, a fim de verificar suas condições, no sentido de buscar soluções práticas para a resolução das demandas, atualizações e melhorias na estrutura física, nos equipamentos, softwares e sistemas, na segurança e no atendimento. Os laboratórios possuem salas climatizadas, projetores multimídia, estrutura física com acessibilidade, corredores amplos e são próximos à sanitários e bebedouros.

Esses espaços, bem como todas as demais instalações físicas da IES, passam por avaliação e manutenção periódicas, portanto encontram-se em boas condições de uso e conservação e apresentam condições adequadas às finalidades a que se destinam, com dimensão, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade e limpeza que atendem a padrões adequados de conforto, conforme critérios estabelecidos no Manual de Gestão e Manutenção Patrimonial e Plano de Acessibilidade da Unesc, e poderão ser comprovados também durante a visita *in loco* virtual.

8.6. LABORATÓRIO(S)

O Polo de Araranguá dispõe de laboratórios especializados, altamente equipados para proporcionar aos acadêmicos a oportunidade de uma formação com experiências práticas e vivências que possibilitem a formação de profissionais diferenciados. Os acadêmicos de Nutrição participam de aulas em diferentes laboratórios, onde é possível associar a teoria à prática.

O Curso Superior de Nutrição na Modalidade a Distância utiliza cinco laboratórios didáticos de formação específica, os quais atendem às necessidades do curso, conforme explicitado no PPC, os quais apresentam conforto, manutenção periódica, serviços de apoio técnico e disponibilidade de recursos de tecnologias da informação e comunicação adequados às atividades práticas desenvolvidas neles. São eles:



I - Laboratório de Técnica Dietética o qual está habilitado a receber aulas práticas e teóricas sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos. Também a compreensão e domínio de nutrição humana, com foco maior para ensaios de produção de ficha técnica, rotulagem nutricional e práticas da dietética e de terapia nutricional. Possui equipamentos que proporcionam uma experiência de ensino aprendizagem aos docentes e acadêmicos. O espaço conta com equipamentos como: fogão, processadores, liquidificadores, batedeiras, mixers, geladeira, freezer, balança, termômetros e bancadas de inox. Variedade de utensílios e painéis para uso durante as aulas práticas. O laboratório é utilizado como espaço pedagógico para o ensino e aprendizagem de disciplinas como: Nutrição Arte e Ciência, Ciência e tecnologia dos alimentos, Higiene e controle da qualidade de alimentos, Gestão em Alimentação Coletiva, Bromatologia, Nutrição nos ciclos da vida e Terapia Nutricional -

II Laboratório de Nutrição e Antropometria, o qual está habilitado a receber aulas práticas e teóricas sobre Avaliação Nutricional. Possui equipamentos que proporcionam uma experiência de ensino aprendizagem aos docentes e acadêmicos. Possui também capacidade de ensaiar atendimento nutricional com estudos de casos reais e hipotéticos, que tenham a necessidade de utilizar os equipamentos para o diagnóstico. O espaço conta com equipamentos como: Sala climatizada, possuem 1 computador, 1 webcam, 1 lousa e 1 projetor. Possui balança com estadiômetro, balanças móveis, balança com bioimpedância, estadiômetro com tripé, estadiômetro digital, adipômetros, fita métrica, maca, balança pediátrica eletrônica para verificação de peso em e antropômetro horizontal para crianças melhores que 05 anos.

III - Laboratório de Informática, cujo espaço está habilitado para receber professores e acadêmicos para o desenvolvimento de aulas e experimentos no que diz respeito a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença. O laboratório é utilizado como espaço pedagógico para o ensino e aprendizagem de disciplinas como: Bioestatística, Epidemiologia, Nutrição nos Ciclos da Vida; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos; Terapia Nutricional. Conta com computadores com bom desempenho de memória e processamento de dados e softwares de edição usados no mercado de trabalho.



IV - Laboratório de Microscopia que funciona como espaço de iniciação ao contexto de Citologia e Histologia, Microbiologia, Micologia e Parasitologia - no espaço são desenvolvidas aulas teóricas e práticas. Assim dando suporte para as estratégias de ensino e aprendizagem do curso.

V - Laboratório Morfofuncional que atende os conteúdos e aulas teóricas e práticas de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.

Todos os cinco laboratórios possuem quantidade de insumos, materiais e equipamentos condizentes com os espaços físicos e o número de vagas. O laboratório conta com um Técnico de Laboratório, podendo ser utilizado mediante agendamento prévio. Além disso, há avaliação periódica quanto às demandas, aos serviços prestados e à qualidade dos laboratórios cujos resultados são utilizados pela coordenação do curso para planejar o incremento da qualidade do atendimento, da demanda existente e futura e das aulas ministradas, além disso os laboratórios possuem normas de funcionamento, utilização e segurança.

8.7. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)

A Unesc possui um comitê de ética que avalia todas as pesquisas realizadas com seres humanos. O Comitê de Ética em Pesquisa e Humanos (CEP) da Unesc é aprovado pela Resolução n.07/2017/CONSU, rege-se pelo presente Regulamento, em conformidade com o Estatuto e o Regimento Geral da UNESC e a legislação nacional vigente, em especial as Resoluções do Conselho Nacional de Saúde –CNS. OCEP/UNESC pronuncia-se, no aspecto ético, sobre todos os trabalhos de pesquisa realizados, envolvendo seres humanos.

Para que a ética se faça presente, o CEP/Unesc revisa todos os protocolos de pesquisa, envolvendo seres humanos. Cabe ao CEP/Unesc a responsabilidade primária pelas decisões sobre a ética da pesquisa a ser desenvolvida na Instituição, de modo a garantir e resguardar a integridade e os direitos dos voluntários participantes nas referidas pesquisas. Tem também papel consultivo e educativo, de forma a fomentar a reflexão em torno da ética na ciência, bem como a atribuição de receber denúncias e requerer a sua apuração.



Os estudantes do curso realizarão a submissão de projetos via plataforma Brasil de forma online.

8.8. COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS (CEUA)

A Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA/UNESC tem por finalidade avaliar as pesquisas desenvolvidas com animais, realizadas por docentes, discentes e técnicos desta Instituição, sob o aspecto ético e legal, enquadrado na legislação vigente.

Para que a ética se faça presente, a CEUA/UNESC revisa todos os projetos de pesquisa e aulas práticas envolvendo o uso de animais. A ética no uso de animais é garantida pela:

- avaliação do procedimento científico que justifique o uso dos animais;
- avaliação da preocupação com a minimização da dor e/ou sofrimento animal, por meio da utilização de métodos de analgésica, anestesia e eutanásia adequados;
- da realização de desenhos estatísticos prévios;
- do cuidado com as condições básicas de manutenção da vida animal e;
- do incentivo à substituição do animal não-humano por métodos alternativos sempre que possível.

8.9. BIBLIOTECA UNESC

O Sistema de Bibliotecas da Unesc tem como missão 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 Sistema é composto pela Biblioteca Central Prof. Eurico Back, situada no Campus Criciúma, pela biblioteca setorial em saúde, Biblioteca Dr. Ernesto Bianchini Góes, localizada no Hospital São José, pela Biblioteca do Polo de Araranguá, do Polo do Balneário Rincão e pelo Arquivo Central, situado no campus Criciúma. O Sistema de Bibliotecas possui, a partir da Central, política para aquisição, atualização e seleção do acervo, capacitação de pessoal (colaboradores) e capacitação de usuários.



Seu 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 (AACR2).

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

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

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

A restauração do acervo acontece no Centro de Documentação da Unesc. Na Biblioteca Central, os usuários têm à disposição 16 computadores com internet para pesquisa e/ou digitação de trabalhos, além do acesso a rede wireless.

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

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. 17/2019/Câmara Ensino de Graduação.

A biblioteca do Polo de Apoio Presencial da Unesc Virtual está localizada em um ambiente acessível e possui em seu acervo as bibliografias indicadas no Projeto Pedagógico



dos cursos em andamento no PAP em quantidade suficiente para atendimento aos alunos. O local deve conter:

- mobiliário acessível;
- sala de estudo individual e em grupo;
- terminais de computadores com acesso à Internet para consulta ao acervo das bases de dados digitais.

Informatização

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

Para consulta ao acervo local na Biblioteca Central, são disponibilizados 16 computadores, em que é possível efetuar a reserva e a renovação dos materiais bibliográficos. A Biblioteca está equipada com sistema antifurto.

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.

A Biblioteca participa do Coopera, uma iniciativa da Comissão Brasileira de Bibliotecas Universitárias, a qual tem como objetivo a integração e a cooperação interinstitucional entre as bibliotecas, com o propósito fundamental de contribuir para que a comunidade acadêmica e científica brasileira otimize seus recursos.

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

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

Acessibilidade

O Sistema de Biblioteca da Unesc atende plenamente os requisitos de acessibilidade, o que pode ser constatado pela sua estrutura e pelos serviços oferecidos aos seus usuários.

Entre os serviços oferecidos, está a orientação aos usuários com deficiência visual sobre o uso adequado das fontes de informação e recursos tecnológicos, bem como a digitalização de material necessário para o seu desempenho acadêmico. Dessa forma, o Núcleo de Acessibilidade, localizado na Biblioteca Central, é responsável pela digitalização dos materiais encaminhados pelo professor para que os alunos com deficiência visual ou com mobilidade reduzida, de todos os níveis e modalidades, possam acompanhar as aulas. Os alunos também podem fazer o pedido diretamente à Biblioteca do seu campus, unidade ou polo de atendimento presencial, não ficando na dependência de seu professor. Ainda sobre o atendimento aos alunos com deficiência visual, para aqueles que não adquiriram a habilidade no manuseio do computador, a Biblioteca faz a conversão do arquivo para áudio, utilizando o software Balabolka.



Para que a comunicação com o aluno ocorra de forma ágil e eficiente, são utilizados os seguintes canais de comunicação para recebimento e envio dos materiais: atendimento presencial, e-mail e WhatsApp.

Na estrutura da Biblioteca, são oferecidos computadores com softwares leitores de tela NVDA e o Chromevox instalados. Ela conta também com 2 scanners SARA PC com voz, que atendem ao Sistema de Bibliotecas.

O Sistema Pergamum, utilizado para fazer o gerenciamento do acervo do Sistema de Bibliotecas, usado pelo usuário para realizar consultas, renovações, reservas e acompanhamento de material bibliográfico, possui uma ferramenta de alto contraste de tela. Essa funcionalidade, quando acionada, deixa o fundo da página totalmente preto, com as letras em branco, que maximizam a experiência de pessoas com baixa visão.

Um recurso também importante disponível para os usuários na base de dados de e-book da Minha Biblioteca é a leitura em voz alta.

Outro tipo de atendimento especializado realizado pela Biblioteca é a contação de histórias para pessoas com deficiência visual.

8.9.1. BIBLIOTECA VIRTUAL

A Biblioteca Virtual da Unesc pode ser facilmente acessada on-line de qualquer computador conectado à internet. Nela estão contidas todo o acervo da bibliografia indicada no plano de ensino das disciplinas dos cursos oferecidos no Unesc Virtual. No site do Sistema de Bibliotecas, no espaço Acervo Digital, são disponibilizados os endereços das principais bases de dados, bem como um catálogo de periódicos, separados por curso. Para divulgar a Biblioteca digital à comunidade interna, a equipe da Biblioteca oferece um programa de capacitação para acesso às bases de dados, cujo objetivo é divulgar o serviço de comutação bibliográfica e difundir a pesquisa em bases de dados e periódicos on-line. Os acadêmicos podem acessar a Biblioteca digital 24 horas por dia e 7 dias por semana, de qualquer lugar e dispositivo com acesso à internet.

Nesse sentido, o Sistema de Bibliotecas conta com a assinatura da base de dados **Minha Biblioteca** (e-books), com mais de 10.300 e-books, o UpToDate (artigos) e a Revista dos Tribunais Online (artigos e documentos jurídicos). Disponibiliza também um Catálogo de



periódicos on-line (Periódicos – Revistas e Jornais), separados por curso e os endereços das principais bases de dados, como Portal de Periódicos da Capes, Biblioteca Digital de Teses e Dissertações, Banco de Teses da Capes, entre outros, que podem ser acessados na página do Sistema de Bibliotecas da Unesc, em www.unesc.net. Os equipamentos devem conter o sistema Chromevox instalado.

Bases de dados e periódicos on-line

No site da Biblioteca da Unesc, são disponibilizados os endereços das principais bases de dados (Acervo Digital), bem como um catálogo de periódicos on-line (Periódicos, Revistas e Jornais), separados por curso.

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

A Biblioteca disponibiliza um espaço físico com 6 computadores, em que o usuário realiza suas pesquisas, com orientação de um profissional bibliotecário, em mais de 190 bases de dados, sendo 65 delas 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;
- Apresentação e formatação de trabalhos acadêmicos – Tutorial;
- Citação e Referência;
- Pesquisa em bases de dados.

O calendário e informações de inscrição ficam à disposição dos interessados no site da Biblioteca Unesc⁶⁶.

⁶⁶ Site da Biblioteca Unesc. Disponível em: <https://bit.ly/3zR4aAR>. Acesso em: 12 jan. 2022.



9. BIBLIOGRAFIAS

As bibliografias básicas e complementares do curso são referendadas pelo NDE por meio de atas/relatórios disponíveis na coordenação do curso. Os acadêmicos têm acesso às referências via Biblioteca digital ou a Biblioteca física quando estiver pontuada no Projeto do Curso ou aquelas que não constam na Biblioteca Digital. A garantia de acesso ao acervo e aos serviços estão descritos no Plano de Contingência do Sistema de Bibliotecas.

No Anexo B, são apresentadas as bibliografias básicas e complementares por unidade curricular, respeitadas as particularidades do componente e o número de exemplares na Biblioteca. Importante reforçar que, no ano de 2019/2, a Biblioteca Central Eurico Back contou com um acervo digital institucionalizado por meio da Biblioteca Virtual, o que compõe as referências dos docentes. O NDE referencia a adequação do acervo da bibliografia básica em relação as unidades curriculares, à quantidade de títulos e de exemplares e ao número de vagas autorizadas.

REFERÊNCIAS

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

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

BRASIL. Lei n. 10639, de 09 de janeiro de 2003. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO A – MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO EAD

SEMESTRE	NÍVEL	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		CURRICULARIZADAS	CH TOTAL
			EAD	PRESENCIAL**		
1	1	Metodologia Científica e da Pesquisa	80	0		80
		Anatomia Humana	50	30		80
		Tópicos em Nutrição	10	30		40
	2	Genética	40	0		40
		Alimento e Nutrição: Base da Vida	50	30		80
		Citologia, Histologia e Embriologia.	50	30		80
2	3	Bioquímica	40	0		40
		Fisiologia e Imunologia Humana	50	30		80
		Avaliação Nutricional	50	30	80	80
	4	Bioquímica Fisiológica	40	0		40
		Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades	50	30		80
		Microbiologia, Micologia e Parasitologia	50	30		80
3	5	Nutrição e Saúde Coletiva	80	0	80	80
		Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	50	30	80	80
		Bioestatística	10	30		40
	6	Epidemiologia	40	0		40
		Nutrição: Arte e Ciência I	50	30		80
		Nutrição nos Ciclos da Vida I	50	30		80
4	7	Sociologia	80	0		80
		Educação Alimentar e Nutricional	50	30		80
		Bromatologia	10	30		40
	8	Gestão em Alimentação Coletiva I	80	0	80	80
		Nutrição Arte e Ciência II	50	30		80
		Nutrição nos Ciclos da Vida II	10	30		40
5	9	Psicologia Aplicada à Nutrição	40	0		40
		Fisiopatologia e Terapia Nutricional I	50	30		80

		Ciência e Tecnologia dos Alimentos	10	30		40
	10	Optativa I	80	0		80
		Nutrição e Envelhecimento	10	30		40
		Fisiopatologia e Terapia Nutricional II	10	30		40
6		11	Bioética	40	0	
	Fisiopatologia e Terapia Nutricional III		10	30		40
	Gestão em Alimentação Coletiva II		50	30		80
	12	Trabalho de Conclusão de Curso I	80	0		80
		Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição	10	30		40
		Nutrição e Exercício Físico	50	30		80
7	13	Trabalho de Conclusão de Curso II	80	0		80
		Optativa II	80	0		80
		Fisiopatologia e Terapia Nutricional IV	10	30		40
	14	Estágio I	220			220
8	15	Estágio II	220			220
	16	Estágio III	220			220
		Subtotal	2390	750	320	3140
Atividade Curricular Complementar - ACC*						60
ENADE - Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Componente Curricular Obrigatório para conclusão do curso)						
Carga Horária Total						3200

* Atividade Curricular Complementar, ACC, efetuadas ao longo do processo formativo e normalizadas por legislação específica.

** O número de encontros nas disciplinas híbridas com carga horária presencial de 30h será de 9 encontros.

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Alimentação Alternativa	80
Análise Sensorial dos Alimentos	80
Antropometria	80
Atividade Física e Qualidade de Vida	80
Cultura afro Brasileira e Indígena	80
Educação Alimentar e Nutricional na Prática	80

Farmacologia e Interação Drogaxnutrientes	80
Gastronomia e Nutrição	80
Gestão da Alimentação Escolar	80
Informática e Nutrição	80
Libras	80
Liderança para Gestores de Unidades de Alimentação e Nutrição	80
Nutrição e Alimentos Funcionais	80
Nutrição e Fitoterapia	80
Nutrição Enteral e Parenteral	80
Produção e Interpretação de Texto	80
Saúde e Educação Ambiental	80
Suporte Básico da Vida	80

ANEXO B – DISCIPLINAS, EMENTAS E REFERÊNCIAS BÁSICAS E COMPLEMENTARES

PRIMEIRO SEMESTRE:

Nível 1

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Metodologia Científica e da Pesquisa - EAD	80h
<p>EMENTA: A universidade no contexto social. Conhecimento e ciência: fundamentos históricos, método e pesquisa científica. Estrutura e apresentação de trabalhos acadêmicos de acordo com as normas da ABNT.</p>	
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS</p> <p>ALEXANDRE, Agripa Faria. Metodologia científica: princípios e fundamentos. 3. ed. São Paulo: Blucher, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786555062236.</p> <p>ESTRELA, Carlos. Metodologia científica. 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2017. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788536702742.</p> <p>MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788597026580.</p>	
<p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</p> <p>ALEXANDRE, Agripa Faria. Metodologia científica princípios e fundamentos. 3. São Paulo. Blucher, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786555062236.</p> <p>AZEVEDO, Celicina Borges. Metodologia científica ao alcance de todos. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2018. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786555762174.</p>	

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2016. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788597008821.

MATTAR, João. **Metodologia científica na era digital**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788547220334.

SANTOS, João Almeida. **Metodologia científica**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788522112661.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Anatomia Humana – Híbrida	80h

EMENTA : Anatomia aplicada à nutrição. Estudo da anatomia dos órgãos e sistemas do corpo humano. Nomenclatura anatômica, constituição e Morfologia dos Sistemas do corpo humano.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

MARTINI, Frederic H. **Anatomia humana**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2009. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536320298.

ROHEN, Johannes W. **Anatomia humana resumos em quadros e tabelas: vasos, nervos e músculos**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2008. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520454718.

VAN DE GRAAFF, Kent M. **Anatomia humana**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2003. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520452677.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

ABRAHAMS, Peter H. *et al.* **Abrahams & McMinn: atlas colorido de anatomia humana**. 8. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595157897.

FAIZ, Omar. **Anatomia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2013. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520449660.

GOULD, Douglas J. **Anatomia clínica para seu bolso**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 978-85-277-2413-5.

SANTOS, Nívea Cristina Moreira. **Anatomia e fisiologia humana**. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536510958.

TANK, Patrick W. **Atlas de anatomia humana**. Porto Alegre: ArtMed, 2008. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536319308.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Tópicos em Nutrição - Híbrida	40h

EMENTA: Introdução à composição química dos alimentos. Macro e micronutrientes, fibras alimentares, pigmentos e corantes, aromas e aromatizantes. Aditivos alimentares. Doenças de origem nutricional. Fontes alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555761115.

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Nutrição e dietética**. 2. ed. São Paulo: Erica, 2015. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536521152.

ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527735476.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. 152 p. Disponível em: <https://bit.ly/2BGFXTG>. Acesso em: 25 jun. 2020.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527732512.

GALISA, Mônica Santiago. **Educação alimentar e nutricional:** da teoria à prática. Rio de Janeiro: Roca, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 978-85-277-2575-0.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de (orgs.). **Dietética:** princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP: Manole, 2015. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520448670.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápios:** guia prático para a elaboração. 4. ed. Rio de Janeiro: Roca, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527735360.

Nível 2

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Genética - EAD	40h
<p>EMENTA: Estudo das bases genéticas na espécie humana, arranjo e estrutura do material genético. Composição dos ácidos nucleicos, duplicação, transcrição e tradução de proteínas. Genes e seu funcionamento normal. Padrões de herança. Alterações cromossômicas numéricas e estruturais, aspectos clínicos das principais síndromes além da correlação entre importantes anormalidades. Doenças e distúrbios metabólicos. Biotecnologia e alimentos geneticamente modificados.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BORGES-OSÓRIO, Maria Regina Lucena. Genética humana. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788565852906.</p> <p>GRIFFITHS, Anthony J. F.; DOEBLEY, John; PEICHEL, Catherine; WASSARMAN, David A. Introdução à genética. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788527738682.</p>	

SNUSTAD, D. Peter. **Fundamentos de genética**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527731010.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

ALBERTS, Bruce. **Biologia molecular da célula**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788582714232.

DE ROBERTIS, Edward M. **Biologia celular e molecular**. 16. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 978-85-277-2386-2.

MENCK, Carlos F. M. **Genética molecular básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527732208.

PIMENTEL, Márcia Mattos Gonçalves. **Genética essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 978-85-277-2268-1.

STRACHAN, Tom. **Genética molecular humana**. 4.ed. Porto Alegre ArtMed 2013. . [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788565852593.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Alimento e Nutrição: Base da Vida - Híbrida	80h

EMENTA: Introdução à Nutrição. 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. Estratégias de intervenção nutricional; diferentes tipos de dieta.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey (ed.). **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520448458.

MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. **Bioquímica dos alimentos**: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Erica, 2015. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536520810.

RIBEIRO, Eliana Paula. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788521215301.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

CARELLE, Ana Claudia. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536521060.

COZZOLINO, Sílvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555761115.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). **Pirâmide dos alimentos**: fundamentos básicos da nutrição. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2018. (Guias de nutrição e alimentação). [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520462423.

SOARES, Nadia Tavares; MAIA, Fernanda Maria Machado (orgs.). **Avaliação do consumo alimentar**: recursos teóricos e aplicação das DRIs. Rio de Janeiro: MedBook, 2013. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786557830628.

ZENEBON, Odair; PASCUET, Neus Sadocco; TIGLEA, Paulo. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. Disponível em: <https://bit.ly/3QYSnZi>. Acesso em: 29 jun. 2021.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Citologia, Histologia e Embriologia - Híbrida	80h

EMENTA: A célula: origem, estrutura, funções. Os tecidos: epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso. Métodos de estudo das células e tecidos. Introdução à microscopia.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

CARVALHO, Hernandes F. **A célula**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555762396.

MEDRADO, Leandro. **Citologia e histologia humana: fundamentos de morfofisiologia celular e tecidual**. São Paulo: Erica, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536520834.

MOORE, Keith L. **Embriologia básica**. 10. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595159020.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

ABRAHAMSOHN, Paulo. **Histologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527730105.

ALBERTS, Bruce. **Biologia molecular da célula**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788582714232.

COOPER, Geoffrey M. **A célula: uma abordagem molecular**. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2007. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536310985.

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. **Histologia básica: texto e atlas**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527739283.

MOORE, Keith L. **Embriologia clínica**. 11. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2020. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595157811.

SEGUNDO SEMESTRE:**Nível 3**

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Bioquímica- EAD	40h
<p>EMENTA: Introdução à bioquímica e metabolismo da água, dos carboidratos, dos lipídios, das proteínas, ácidos nucleicos e do glicogênio Ciclo de Krebs, cadeia transportadora de elétrons e ciclo da ureia, oxidação citosólica e via das pentoses fosfato.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BERG, Jeremy M. <i>et al.</i> Bioquímica. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788527738224.</p> <p>BROWN, T. A. Bioquímica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788527733038.</p> <p>MURPHY, Michael J. Bioquímica clínica. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2019. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788595150751.</p> <p>BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES</p> <p>MARZZOCO, Anita. Bioquímica básica. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 978-85-277-2782-2.</p> <p>MARSHALL, William J. et al. Bioquímica clínica aspectos clínicos e metabólicos. Rio de Janeiro. GEN. Guanabara Koogan, 2016. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788595151918.</p> <p>MOTTA, Valter T. Bioquímica. 2. ed. Rio de Janeiro : MedBook , 2011. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786557830208.</p> <p>PINTO, Wagner de Jesus. Bioquímica clínica. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2017 . [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788527731478.</p>	

RODWELL, Victor W. *et al.* **Bioquímica ilustrada de Harper**. 31. ed. Porto Alegre: AMGH, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786558040033.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Fisiologia e Imunologia Humana – Híbrida	80 h

EMENTA: Estudo teórico e prático da fisiologia humana. Sistemas fisiológicos. O sistema imune: 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

MALE, David *et al.* **Imunologia**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595151451.

MOURÃO JR., Carlos Alberto. **Fisiologia humana**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527737401.

SILVA, Adeline Gisele Teixeira da. **Imunologia aplicada: fundamentos, técnicas laboratoriais e diagnósticos**. São Paulo: Erica, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536521039.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

ABBAS, Abul K. **Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico**. 6. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595158672.

ABBAS, Abul K. **Imunologia celular e molecular**. 10. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2023. 1 recurso online. ISBN 9788595158924.

COICO, Richard. **Imunologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 978-85-277-2341-1.

MAURER, Martin H. **Fisiologia humana ilustrada**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520449509.

SHERWOOD, Lauralee. **Fisiologia humana**: das células aos sistemas. São Paulo: Cengage Learning, 2010. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788522126484.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Avaliação Nutricional - Híbrida	80h

EMENTA: Avaliar o estado nutricional de indivíduos, aplicando adequadamente os diferentes métodos e técnicas de avaliação nutricional, com o objetivo de diagnosticar precocemente os possíveis desvios nutricionais, possibilitando evitar as consequências decorrentes desses agravos à saúde.

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica da gestação ao envelhecimento**. 2.ed. Rio de Janeiro Guanabara Koogan, 2023. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527739412.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima. **Avaliação nutricional**: teoria e prática. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527733694.

STUMP, Sylvia Escott. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520452011.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

GROPPER, Sareen S. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. São Paulo: Cengage Learning, 2016. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788522126392.

MARTINS, Cristina. **Diagnósticos em nutrição**: fundamentos e implementação da padronização internacional. Porto Alegre: ArtMed, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788582713433.

NEPA-UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/biblioteca->

[de-normas-vinhos-e-bebidas/tabela-brasileira-de-composicao-de-alimentos_taco_2011.pdf](#)

Acesso em: 10 fev. 2024.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima; MELO, Camila Maria de; TIRAPÉGUI, Julio. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527733694.

Rodrigues, Ana Lúcia Chalhoub Chediác. **Avaliação da composição corporal em pacientes hospitalizados**. 1. ed. Santana de Parnaíba, SP, Manole, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555763454.

Nível 4

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Bioquímica Fisiológica - EAD	40 h
EMENTA: Estudo das inter-relações metabólicas, hormônios e regulação hormonal. Integração do metabolismo e sistemas energéticos. Sinalização celular.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS	
BERG, Jeremy M. <i>et al.</i> Bioquímica . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil . Recurso online: ISBN 9788527738224.	
BROWN, T. A. Bioquímica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil . Recurso online: ISBN 9788527733038.	
MOTTA, Valter T. Bioquímica . 2 ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2011. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil . Recurso online: ISBN 9786557830208.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES	

MARSHALL, William J. et al. **Bioquímica clínica aspectos clínicos e metabólicos**. Rio de Janeiro, GEN. Guanabara Koogan, 2016.1.[*Ebook*]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595151918.

MARZZOCO, Anita. **Bioquímica básica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. [*Ebook*]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 978-85-277-2782-2.

RODWELL, Victor W. et al. **Bioquímica ilustrada de Harper**. 31. ed. Porto Alegre: AMGH, 2021. [*Ebook*]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786558040033.

SANCHES, José A. Garcia. **Bases da bioquímica e tópicos de biofísica um marco inicial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [*Ebook*]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527738323.

PINTO, Wagner de Jesus. **Bioquímica clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [*Ebook*]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527731478.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades - Híbrida	80 h

EMENTA: Estudo do gasto energético. Estudos das necessidades e requerimentos nutricionais. Guias alimentares. Cálculo de dietas e elaboração de cardápios para indivíduos e coletividades.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [*Ebook*]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527735599.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de (orgs.). **Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável**. Barueri, SP: Manole, 2015. [*Ebook*]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520448670.

RAYMOND, Janice L. **Krause & Mahan**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595158764.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, DF: Secretaria de Atenção à Saúde, 2014. Disponível em: <https://bit.ly/3Fgpmnn>. Acesso em: 7 out. 2022.

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555761115.

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520464106.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 7. ed. Santana do Parnaíba: Manole, 2021. [Ebook]. ISBN 9786555763065.

UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de Alimentos – TACO/NEPA**. 4. ed. rev. e ampl. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011. Disponível em: <https://bit.ly/3vzo7v7>. Acesso em: 7 out. 2022.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Microbiologia, Micologia e Parasitologia - Híbrida	80h

EMENTA: Estudo teórico-prático da citologia e estrutura de bactérias, fungos, parasitas e vírus. Reprodução e crescimento dos microrganismos. Relação hospedeiro-parasita.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

BLACK, Jacquelyn G. **Microbiologia: fundamentos e perspectivas**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527737326.

MEZZARI, Adelina. **Micologia no laboratório clínico**. Barueri, SP: Manole, 2012. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520451762.

REY, Luís. **Parasitologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 978-85-277-2027-4.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

FADER, Robert C. Burton. **Microbiologia para as ciências da saúde**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527737302.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536327068.

MURRAY, Patrick R. **Microbiologia médica básica**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2018. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595151758.

SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo. **Parasitologia: fundamentos e prática clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527736473.

TORTORA, Gerard J. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788582713549.

TERCEIRO SEMESTRE

Nível 5

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Nutrição e Saúde Coletiva - EAD	80 h
<p>EMENTA: Conceito de Saúde. Processo saúde-doença. Magnitude dos problemas nutricionais em 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.</p>	
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS</p> <p>BASSO, Cristiana. Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro. Guanabara: Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788527738248.</p> <p>CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; ANDRADE, Samantha Caesar de; VIEIRA, Viviane Laudelino. Alimentação e nutrição para o cuidado multiprofissional. Barueri, SP: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786555765144.</p> <p>PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 7. ed. Santana do Parnaíba: Manole, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786555763065.</p> <p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</p> <p>FONSECA, Angélica Ferreira; CORBO, Anamaria D'Andrea (org.). O território e o processo saúde-doença. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2007. 265 p. (Educação profissional e docência em saúde: a formação e o trabalho do agente comunitário de saúde; 1) Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil.</p> <p>OLIVEIRA, Julicristie Machado de (org.). Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas. Barueri, SP: Manole, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786555763942.</p>	

PAIM, Jairnilson Silva; ALMEIDA FILHO, Naomar de (org.). **Saúde coletiva: teoria e prática**. 2. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2022. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786557830925.

SARTI, Flavia Mori. **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520455616.

SOLHA, Raphaela Karla de Toledo. **Sistema Único de Saúde componentes, diretrizes e políticas públicas**. São Paulo: Erica, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536513232.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos - Híbrida	80 h

EMENTA: Introdução ao controle sanitário dos alimentos. Doenças transmitidas pelos alimentos. Contaminantes alimentares. Boas Práticas na produção e oferta de alimentos. Legislação sanitária de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARELLE, Ana Claudia. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536521060.

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520454176.

MCWILLIAMS, Margaret. **Alimentos: um guia completo para profissionais**. 10. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520451649.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: ArtMed, 2011. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536323473.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 206, 23 out. 2002. Disponível em: https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 10 fev. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 15 set. 2004. Disponível em: <https://bit.ly/3B3s615>. Acesso em: 3 fev. 2022.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536327068.

SARTI, Flavia Mori. **Nutrição e saúde pública produção e consumo de alimentos**. Barueri Manole, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520455616.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Bioestatística – Híbrida	40 h

EMENTA: Conceitos básicos da Bioestatística: variáveis, dados, população, amostra, amostragem. Análise exploratória de dados. Estatística descritiva: medidas de tendência central e de dispersão. Distribuição normal, desvios significativos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

GLANTZ, Stanton A. **Princípios de bioestatística**. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788580553017.

MARTINEZ, Edson Zangiacomi. **Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde**. São Paulo: Blucher, 2015. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788521209034.

VIEIRA, Sonia. **Introdução à bioestatística**. 6. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595158566.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

ARANGO, Hector Gustavo. **Bioestatística: teórica e computacional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 978-85-277-1943-8.

JACQUES, Sidia M. Callegari. **Bioestatística: princípios e aplicações**. Porto Alegre: ArtMed, 2011. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536311449.

ROSNER, Bernard. **Fundamentos de bioestatística**. São Paulo: Cengage Learning, 2018. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788522126668.

TOLOCKA, Rute Estanislava. Perfil de crescimento e estado nutricional em crianças de creches e pré-escolas do município de Piracicaba. **Revista da Educação Física**, Maringá, v. 19, n. 3, p. 343-351, set. 2008. Disponível em: <https://bit.ly/3reyYIp>. Acesso em: 21 dez. 2023.

VIEIRA, Sonia. **Bioestatística: tópicos avançados**. 5. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2023. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595159594.

Nível 6

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Epidemiologia- EAD	40 h
<p>EMENTA: Conceitos básicos e perspectiva histórica. Modelos explicativos do processo saúde / doença na população. Indicadores de saúde: distribuição das doenças e dos agravos em saúde coletiva. Epidemiologia descritiva e epidemiologia analítica: desenhos epidemiológicos.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela Brassea. Epidemiologia: indicadores de saúde e análise de dados. São Paulo: Erica, 2014. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788536520889.</p> <p>PETRY, Paulo Cauhy. Epidemiologia: ocorrência de doenças e medidas de mortalidade. Rio de Janeiro: Thieme Revinter, 2020. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788554652449.</p> <p>ROTHMAN, Kenneth. Epidemiologia moderna. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2015. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788536325880.</p> <p>BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES</p> <p>ALMEIDA FILHO, Naomar de. Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 978-85-277-2119-6.</p> <p>FLETCHER, Grant S. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786558820161.</p> <p>FRANCO, Laércio Joel; PASSOS, Afonso Dinis Costa (orgs.). Fundamentos de epidemiologia. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2022. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786555767711.</p>	

PEREIRA, Maurício Gomes. **Epidemiologia**: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527736077.

ROUQUAYROL, Maria Zélia; GURGEL, Marcelo (orgs.). **Epidemiologia & saúde**. 8. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786557830000.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Nutrição: Arte e Ciência I – Híbrida	80 h

EMENTA: Estudo teórico-prático das técnicas de seleção, preparo e digestibilidade dos alimentos. Análise das modificações decorrentes. Introdução à gastronomia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BASSO, Cristiana. **Alimentação coletiva**: técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527738248.

PHILLIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. (Guias de Nutrição e Alimentação). [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520454312.

RAYMOND, Janice L. **Krause & Mahan**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595158764.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

ALBUQUERQUE, Maria Cristina de Figueiredo e. **Ficha técnica**: como calcular preços e reduzir custos na venda de alimentos. Cuiabá: UFMT em Rede, 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3zwonvQ>. Acesso em: 26 jul. 2022.

JOHANN, Liana; DALMORO, Marlon; MACIEL, Mônica Jachetti (orgs.). **Alimentos orgânicos**: dinâmicas na produção e comercialização. Lajeado: Univates, 2019. Disponível em: <https://bit.ly/3vAvIK1>. Acesso em: 26 jul. 2022.

MOREIRA, Leise Nascimento. **Técnica dietética**. Rio de Janeiro: SESES, 2016. Disponível em: <https://bit.ly/3cXbPWW>. Acesso em: 26 jul. 2022.

NEPA-UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: <https://bit.ly/3vzo7v7>. Acesso em: 26 jul. 2022.

SOUZA, Lucimar Vieira de; MARSII, Teresa Cristina de Oliveira. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. **J Health Sci Inst.**, v. 33, n. 3, p. 248-253, 2015. Disponível em: <https://bit.ly/3Ju02vl>. Acesso em: 26 jul. 2022.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Nutrição nos Ciclos da Vida I - Híbrida	80 h

EMENTA: Estudo teórico-prático das condições fisiológicas durante a gestação, lactação e no lactente. Avaliação e recomendações nutricionais da gestante, nutriz, nos primeiros mil dias do lactente e durante a infância.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527735599.

COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555761764.

PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520447673.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**: versão resumida. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3QiuDiB>. Acesso em: 13 jun. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Aleitamento materno, distribuição de leites e fórmulas infantis em estabelecimentos de saúde e a legislação.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://bit.ly/3HXAjuz>. Acesso em: 13 jun. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica.** 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: <https://bit.ly/3ykNRxc>. Acesso em: 13 jun. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Formulação de Políticas de Saúde. **Saúde da criança : crescimento e desenvolvimento.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012. 271 p. (Cadernos de Atenção Básica, 33). ISBN 978853419704. Disponível em: http://bvsmis.saude.gov.br/bvsmis/publicacoes/saude_crianca_crescimento_desenvolvimento.pdf.

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida.** São Paulo: Erica, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536521213.

QUARTO SEMESTRE

Nível 7

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Sociologia - EAD	80h
<p>EMENTA: Sociologia: contexto histórico do surgimento da Sociologia. A Sociologia como ciência: os clássicos da Sociologia. As instituições e as organizações da sociedade. Educação em Direitos Humanos. Questões sociológicas na modernidade e os novos paradigmas. Cultura afro-brasileira e indígena. Meio ambiente e desenvolvimento.</p>	
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS</p> <p>BENJAMIN, Walter. Estética e sociologia da arte. São Paulo, Autêntica. 2017. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788582178614.</p> <p>SCHAEFER, Richard T. Fundamentos de sociologia. 6. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788580555714.</p> <p>WITT, Jon. Sociologia. 3. Porto Alegre, AMGH. 2016. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788580555325.</p> <p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</p> <p>DIAS, Reinaldo. Sociologia das organizações. São Paulo: Atlas, 2018. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788522489886.</p> <p>GIL, Antonio Carlos. Sociologia geral. São Paulo: Atlas, 2011. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788522489930.</p> <p>GIDDENS, Anthony. Sociologia. 9. ed. Porto Alegre, Penso. 2023 [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786559760237.</p> <p>JAIME, Pedro. Sociologia das organizações: conceitos, relatos e casos. São Paulo: Cengage Learning, 2018. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788522127733.</p>	

LAKATOS, Eva Maria. **Sociologia geral**. 8. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788597019971.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Educação Alimentar e Nutricional – Híbrida	80 h

EMENTA: Determinantes e complexidade do comportamento e das práticas alimentares. Mudanças alimentares contemporâneas. As políticas de educação alimentar e nutricional do Brasil, bem como de outros países, para a promoção de mudanças alimentares saudáveis. Diagnosticar problemas alimentares e desenvolver programas e estratégias em educação alimentar e nutricional dirigidos à grupos e instituições, no âmbito da promoção à saúde, partindo de recursos teóricos e metodológicos interdisciplinares com ênfase em educação.

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; ANDRADE, Samantha Caesar de; VIEIRA, Viviane Laudelino. **Alimentação e nutrição para o cuidado multiprofissional**. Barueri, SP: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555765144.

GALISA, Mônica Santiago. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática**. Rio de Janeiro: Roca, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 978-85-277-2575-0.

IBGE. Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://bit.ly/3MNQ5JH>. Acesso em: 10 fev 2024.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. **Educação alimentar e nutricional: o direito humano a alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais**. Brasília, DF: Caderno Teórico, 2015. Disponível em: <https://bit.ly/3wHtHeE>. Acesso em: 25 maio 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. **Glossário temático: alimentação e nutrição**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: <https://bit.ly/3a35OXb>. Acesso em: 18 maio 2022.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: <https://bit.ly/3s8lzIV>. Acesso em: 3 maio 2022.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF: MDS, 2018. Disponível em: <https://bit.ly/3OucpJp>. Acesso em: 13 jun. 2022.

GARCIA, Rosa Wanda Diez; MANCUSO, Ana Maria Cervato. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527732512.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Bromatologia – Híbrida	40 h

EMENTA: Estudo dos constituintes. Composição centesimal e exame do valor nutritivo de um alimento. Rotulagem nutricional. Informação nutricional. Legislação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. **Bioquímica dos alimentos composição, reações e práticas de conservação**. São Paulo, Érica. 2015. [e-book] Disponível em: <https://bit.ly/3vyweIa>. ISBN 9788536520810.

NESPOLO, Cássia Regina. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre, ArtMed, 2015. [e-book] Disponível em: <https://bit.ly/3vyweIa>. ISBN 9788582711965.

ZENEBON, Odair; PASCUET, Neus Sadocco; TIGLEA, Paulo (coords.). **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. Disponível em: <https://bit.ly/3QYSnZi>. Acesso em: 24 jul. 2022.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

BATISTA, Marina Andrade *et al.* Desenvolvimento, caracterização e análise sensorial de formulações alimentares com proteínas do soro de leite ou albumina para crianças. **Brazilian Journal os Food Technology**, Campinas, v. 18, n. 1, p. 31-41, jan./mar. 2015. Disponível em: <https://bit.ly/3d09vhJ>. Acesso em: 24 jul. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagem nutricional obrigatória**: manual de orientações às indústrias de alimentos. 2. ed. Brasília, DF: MS/ANVISA/UnB, 2005. Disponível em: <https://bit.ly/3P695UJ>. Acesso em: 24 jul. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018. Estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 144, p. 1, 27 jul. 2018. Disponível em: <https://bit.ly/3Qdz39u>. Acesso em: 24 jul. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada nº 240, de 26 de julho de 2018. Altera a Resolução - RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 144, p. 96, 27 jul. 2018. Disponível em: <https://bit.ly/3PRa7oD>. Acesso em: 24 jul. 2022.

TEIXEIRA, Lilian Viana. Análise sensorial na indústria de alimentos. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 64, n. 366, p. 12-21, jan./fev. 2009. Disponível em: <https://bit.ly/3ByUu0z>. Acesso em: 24 jul. 2022.

Nível 8

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Gestão em Alimentação Coletiva I - EAD	80 h
<p>EMENTA: História dos restaurantes e evolução da Alimentação Coletiva. Atuação do nutricionista na Área de Alimentação Coletiva. Fundamentos da Administração aplicados a Unidades de Alimentação e Nutrição. Estrutura organizacional. Caracterização da UAN. Gestão do Programa de Alimentação do Trabalhador em Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento físico-funcional e ergonômico. Inovações tecnológicas. Planejamento de cardápios. Gestão de materiais e logísticas de abastecimento nas Unidades de Alimentação e Nutrição.</p>	
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS</p> <p>BASSO, Cristiana. Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqjl. Recurso online: ISBN 9788527738248.</p> <p>CHESSER, Jerald W. Gestão em serviços de alimentação liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. 5. Baruer Manole, 2016. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqjl. Recurso online: ISBN 9788520451700.</p> <p>PAYNE-PALACIO, June. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. 12. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqjl. Recurso online: ISBN 9788520448151.</p> <p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</p> <p>BRASIL. Ministério da Fazenda. Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976. Dispõe sobre a dedução, do lucro tributável para fins de imposto sobre a renda das pessoas jurídicas, do dobro das despesas realizadas em programas de alimentação do trabalhador. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 4895, 14 abr. 1976. Disponível em: https://bit.ly/3BvLnMw. Acesso em: 28 ago. 2022.</p>	

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, DF; Secretária de Atenção à Saúde, 2014. Disponível em: <https://bit.ly/3Fgpmmn>. Acesso em: 28 ago. 2022.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Previdência Social. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 19909, 18 set. 1991. Disponível em: <https://bit.ly/3r2Vofz>. Acesso em: 28 ago. 2022.

MONTEIRO, Carlos Augusto *et al.* Causas do declínio da desnutrição infantil no Brasil, 1996-2007. **Rev. Saúde Pública**, v. 43, n. 1, p. 35-43, 2009. Disponível em: <https://bit.ly/3Sr0ii1>. Acesso em: 28 ago. 2022.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas à Lula. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 4, p. 439-457, jul./ago. 2005. Disponível em: <https://bit.ly/3BG2zir>. Acesso em: 28 ago. 2022.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Nutrição Arte e Ciência II – Híbrida	80 h

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.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

BASSO, Cristiana. Alimentação coletiva, técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro Guanabara, Koogan. 2021. 1. ed. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527738248.

MANCUSO, Ana Maria Cervato. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. Barueri, SP: Manole, 2015. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520448816.

PHILLIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. (Guias de nutrição e alimentação). [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520454312.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

CANDIDO, Cynthia Cavallini *et al.* **Guia técnico de nutrição e dietética**. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520453919.

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527735599.

GALISA, Mônica Santiago. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática**. Rio de Janeiro: Roca, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 978-85-277-2575-0.

SANTOS, Marília Liotino dos. **Alimentação hospitalar: da qualidade higiênico sanitária à gastronomia**. São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786589965428.

SILVA, Elineides Santos. **Unidade de alimentação e nutrição hospitalar**. São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786589881049.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Nutrição nos Ciclos da Vida II – Híbrida	40 h

EMENTA: Estudos das necessidades e recomendações nutricionais do pré-escolar, escolar, adolescente e adulto.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012. 272 p. (Cadernos de Atenção Básica, nº 33). Disponível em: <https://bit.ly/3yvBFsS>. Acesso em: 7 out. 2022.

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida**. São Paulo: Erica, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788536521213.

PALMA, Domingos; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli; ESCRIVÃO, Aria Arlete Meil Schimith. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520447673.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. 2. Barueri Manole 2016 [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520445143.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, DF: Secretaria de Atenção à Saúde, 2014. Disponível em: <https://bit.ly/3Fgpmmn>. Acesso em: 7 out. 2022.

CUPPARI, Lilian. **Guia de nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520438237.

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520464106.

CUKIER, Celson; CUKIER, Vanessa. **Macro e micronutrientes em nutrição clínica**. Barueri: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555760149.

QUINTO SEMESTRE

Nível 9

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Psicologia Aplicada à Nutrição - EAD	40 h
<p>EMENTA: Estudo do comportamento humano, especialmente relacionado à alimentação e à saúde. Relações interpessoais com equipe de trabalho e relação paciente profissional.</p>	
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS</p> <p>ALVARENGA, Marle; SCAGLIUSE, Fernanda Baeza, PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). Nutrição e transtornos alimentares avaliação e tratamento. Barueri, SP: Manole, 2011. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788520442647.</p> <p>ALVARENGA, Marle; DAHÁS, Liane; MORAES, César. Ciência do comportamento alimentar. Barueri, SP: Manole, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786555760071.</p> <p>BOCK, Ana Mercês Bahia. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. 15. ed. São Paulo: Saraiva, 2019. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788553131327.</p> <p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</p> <p>ALVARENGA, Marle; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (orgs.). Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento. Barueri, SP: Manole, 2011. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788520442647.</p> <p>BOCK, Ana Mercês Bahia. Psicologia. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2019. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788571440678.</p> <p>FELDMAN, Robert S. Introdução à psicologia. 10. ed. Porto Alegre: AMGH, 2015. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788580554892.</p>	

HOFMANN, Stefan G. **Introdução à terapia cognitivo-comportamental contemporânea**. 7. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788582710951.

REALE, Miguel. **Introdução à filosofia**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2002. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788502135444.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Fisiopatologia e Terapia Nutricional I – Híbrida	80 h

EMENTA: Estudo teórico dos aspectos fisiopatológicos e terapia nutricional, nas doenças do trato gastrointestinal, hepáticos, biliares e pancreáticos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520464106.

MARTINS, Milton de Arruda *et al.* (eds.). **Clínica médica, volume 4: doenças do aparelho digestivo, nutrição e doenças nutricionais**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520447741.

SANTOS, Marília Liotino dos. **Alimentação hospitalar: da qualidade higiênico sanitária à gastronomia**. São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786589965428.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. ed. 2. Barueri, SP: Manole, 2016. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520445143.

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527739412.

RAYMOND, Janice L. **Krause & Mahan: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595158764.

STUMP, Sylvia Escott. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520452011.

YANTISS, Rhonda K. **Patologia de diagnóstico**: correlação anatomoendoscópica do trato gastrointestinal. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2016. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595156227.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Ciência e Tecnologia dos Alimentos – Híbrida	40 h

EMENTA: Estudo dos métodos de conservação e industrialização dos alimentos. Aditivos alimentares. Modificações físicas, químicas e biológicas nos alimentos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

BITTENCOURT, Gabriela Marques *et al.* **Prazo de validade de alimentos industrializados**. Pirassununga, SP: Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, 2020. Disponível em: <http://bit.ly/3J9qcFq>. Acesso em: 16 jan. 2023.

GRASSI NETO, Roberto. **Segurança alimentar**: da produção agrária à proteção do consumidor. São Paulo: Saraiva Jur, 2012. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788502190023.

ROBERTO, Consuelo Domenici; TEIXEIRA, Luciano José Quintão; CARVALHO, Raquel Vieira de. **Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos**: volume 1. Vitória: EDUFES, 2020. Disponível em: <https://bit.ly/3kDtYxf>. Acesso em: 16 jan. 2023.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

CORDEIRO, Carlos Alberto Martins; SILVA, Evaldo Martins da; EVANGELISTA-BARRETO, Norma Suely (orgs.). **Ciência e tecnologia de alimentos**: pesquisa e práticas contemporâneas: volume 2. Guarujá, SP: Científica Digital, 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3ZyvRdf>. Acesso em: 16 jan. 2023.

JORGE, Neuza. **Embalagens para alimentos**. São Paulo: Cultura Acadêmica; Universidade Estadual Paulista, Pró-Reitoria de Graduação, 2013. Disponível em: <https://bit.ly/3ILFbDJ>. Acesso em: 16 jan. 2023.

MACHADO, Roberto Luiz Pires; DUTRA, André de Souza; PINTO, Mauro Sergio Vianello. **Boas práticas de fabricação (BPF)**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015. Disponível em: <https://bit.ly/3EMraVi>. Acesso em: 16 jan. 2023.

OLIVEIRA, Alessandra Lopes de. **Refrigeração e cadeia do frio para alimentos**. Pirassununga, SP: Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, 2020. Disponível em: <http://bit.ly/3SJG7gs>. Acesso em: 16 jan. 2023.

OPAS, Organização Pan-Americana da Saúde. **Tecnologias de conservação aplicadas à segurança de alimentos**. Washington, D.C.: OPAS; 2019. Disponível em: <https://bit.ly/3sSLP3t>. Acesso em: 16 jan. 2023.

Nível 10

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Optativa I	80
EMENTA: Conforme disciplina elegida entre o rol das optativas.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS Definida pelo docente conforme disciplina escolhida.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES Definida pelo docente conforme disciplina elegida.	

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Nutrição e Envelhecimento - Híbrida	40 h
EMENTA: Estudo teórico-prático dos aspectos epidemiológicos, físicos, biológicos, fisiológicos, psicossociais e nutricionais que interferem no processo de envelhecimento. Avaliação do estado nutricional do idoso. Dietoterapia aplicada ao idoso saudável, com patologias comuns no envelhecimento e ao idoso em uso de terapia nutricional.	

REFERÊNCIAS BÁSICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Boletim temático da biblioteca do Ministério da Saúde: saúde do idoso.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3LLxnne>. Acesso em: 28 mar. 2023.

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto.** 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520464106.

SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento da. **Tratado de nutrição em gerontologia.** Barueri, SP: Manole, 2016. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520450222.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira.** Brasília, DF: Secretaria de Atenção à Saúde, 2014. Disponível em: <https://bit.ly/3Fgpmmn>. Acesso em: 7 out. 2022.

CAMARANO, Ana Amélia. **Os idosos brasileiros: muito além dos 60?** Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2022. Disponível em: <https://bit.ly/3Ljy7kB>. Acesso em: 28 mar. 2023.

PHILLIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética.** 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520454312.

ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527735476.

SANTOS, Dayse Kellen de Sousa. **Avaliação e conduta nutricional em pacientes graves adultos, idosos e pediátricos.** São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786553560093.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Fisiopatologia e Terapia Nutricional II – Híbrida	40 h

EMENTA: Estudo teórico dos aspectos fisiopatológicos e terapia nutricional na obesidade, diabetes mellitus, síndromes metabólicas e cardiovasculares.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato (orgs.). **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição:** nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555761764.

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto.** 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520464106.

ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527735476.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). **Nutrição clínica: estudos de casos comentados.** 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520445143.

MARTINS, Milton de Arruda *et al.* (eds.). **Clínica médica, v.5:** doenças endócrinas e metabólicas, doenças osteometabólicas; doenças reumatológicas. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520447758.

MOTA, João Felipe; STRUFALDI, Maristela Bassi; ALVAREZ, Marlene Merino (orgs.). **Nutrição e diabetes mellitus na prática clínica.** Santana de Parnaíba, SP: Manole, 2023. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555765939.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan:** alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595158764.

STUMP, Sylvia Escott. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento.** 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520452011.

SEXTO SEMESTRE**Nível 11**

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Bioética - EAD	40 h
<p>EMENTA: História e conceitos básicos de ética. Ética na prática profissional. Bioética na promoção, proteção e recuperação da saúde. Código de ética e legislação que regulamenta a profissão. Atribuições do nutricionista em cada área de atuação. Relação do exercício profissional e mercado de trabalho. Histórico e papel das Entidades de Classe.</p>	
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS</p> <p>GOZZO, Débora. Bioética e direitos fundamentais. São Paulo: Saraiva, 2012. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788502163126.</p> <p>MARTINS-COSTA, Judith. Bioética e responsabilidade. Rio de Janeiro: Forense, 2008. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 978-85-309-5606-6.</p> <p>SOUZA, Alberto Carneiro Barbosa de. Ética e responsabilidade profissional. São Paulo: Platos Soluções Educacionais. 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786553560802.</p> <p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</p> <p>CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Código de ética e de conduta do nutricionista. Brasília, DF: CFN, 2018. Disponível em: https://bit.ly/3NBcHjH. Acesso em: 19 jun. 2023.</p> <p>CRN. Conselho Regional de Nutricionistas 10ª Região <i>et al.</i> Guia de princípios de ética e conduta para acadêmicos de nutrição. Florianópolis: CRN-10/SC, 2021. Disponível em: https://bit.ly/3qUQW5v. Acesso em: 19 jun. 2023.</p> <p>GOMES, Bruna Prado. Ética, bioética e humanização. São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786553560345.</p>	

OGUISSO, Taka. **Ética e bioética: desafios para a enfermagem e a saúde**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788520455333.

SILVA, José Vitor da (org.). **Bioética: visão multidimensional**. São Paulo: Iátria, 2010. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788576140863.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Fisiopatologia e Terapia Nutricional III – Híbrida	40 h

EMENTA: Estudo teórico dos aspectos fisiopatológicos e terapia nutricional das doenças pulmonares, imunodepressão e câncer.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9786555761764.

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788520464106.

ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788527735476.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

CUPPARI, Lilian. **Guia de nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788520438237.

HORIE, Lilian Mika *et al.* Diretriz Braspen de terapia nutricional no paciente com câncer. **Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral**, v. 34, n. 1, p. 2-32, 2019. Disponível em: <https://bit.ly/3XXYgKr>. Acesso em: 17 jul. 2023.

RAYMOND, Janice L. **Krause & Mahan Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788595158764.

ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. 2. ed. Rio de Janeiro, Guanabara, Koogan 2024. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527739771.

STUMP, Sylvia Escott. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520452011.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Gestão em Alimentação Coletiva II – Híbrida	80 h

EMENTA: Gestão de Pessoas para Área de Unidades de Alimentação e Nutrição, Prevenção de Riscos Ambientais e Saúde Ocupacional nas Unidades de Alimentação e Nutrição, Gestão Econômica e Financeira em Unidades de Alimentação e Nutrição, Gestão de Resíduos e Sustentabilidade, Gestão da Qualidade, Gestão de Processos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520449820.

PAYNE-PALACIO, June. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. 12. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520448151.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápios guia prático para a elaboração**. 4. Rio de Janeiro: Roca, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527735360.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade

dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, 21 ago. 2018. Disponível em: <https://bit.ly/3r8jjgI>. Acesso em: 27 jun. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, DF: Secretaria de Atenção à Saúde, 2014. Disponível em: <https://bit.ly/3Fgpmmn>. Acesso em: 27 jun. 2023.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Previdência Social. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, p. 19909, 18 set. 1991. Disponível em: <https://bit.ly/3fDtW5A>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MONTEIRO, Carlos Augusto. Causas do declínio da desnutrição infantil no Brasil, 1996-2007. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 43, n. 1, p. 35-43, fev. 2009. Disponível em: <https://bit.ly/46oJsbm>. Acesso em: 27 jun. 2023.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 4, p. 439-457, jul./ago. 2005. Disponível em: <https://bit.ly/3NOzpoF>. Acesso em: 27 jun. 2023.

Nível 12

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Trabalho de Conclusão de Curso I – EAD	80 h
EMENTA: Regulamento do TCC. Elaboração do projeto de pesquisa para trabalho de conclusão de curso. Articulação com os orientadores individuais.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS	
MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2016. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil . Recurso online: 9788597008821.	

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2022. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555553055.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788524925207.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 5. ed. Porto Alegre: Penso, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786581334192.

NASCIMENTO, Luiz Paulo do. **Elaboração de projetos de pesquisa** monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2016. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: 9788522126293.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas de pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2. ed. Novo Hamburgo, RS: FEEVALE, 2013. 276 p. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 978-57717-583.

RAMOS, Albenides. **Metodologia da pesquisa científica** como uma monografia pode abrir o horizonte do conhecimento. São Paulo: Atlas, 2009. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788522465989.

SORDI, José Osvaldo de. **Desenvolvimento de projeto de pesquisa**. São Paulo: Saraiva, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788547214975.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição – Híbrida	40 h

EMENTA: Atenção Nutricional no Sistema Único de Saúde. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional. Intersetorialidade

em Saúde. O Projeto Terapêutico Singular. Práticas de Cuidado em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: <https://bit.ly/46klnS5>. Acesso em: 20 out. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: <https://bit.ly/3t7kw9i>. Acesso em: 20 out. 2023.

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; ANDRADE, Samantha Caesar de; VIEIRA, Viviane Laudelino. **Alimentação e nutrição para o cuidado multiprofissional**. Barueri, SP: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555765144.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

ALVES, Kelly Poliany de Souza; JAIME, Patricia Constante. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 11, p. 4331-4340, 2014. Disponível em: <https://bit.ly/406BbG8>. Acesso em: 20 out. 2023.

BORTOLINI, Gisele Ane *et al.* Ações de alimentação e nutrição na atenção primária à saúde no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 44, 2020. Disponível em: <https://bit.ly/46FkjbZ>. Acesso em: 20 out. 2023.

BRANDÃO, Ana Laura *et al.* Recomendações para o fortalecimento da atenção nutricional na atenção primária à saúde brasileira. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 46, 2022. Disponível em: <https://bit.ly/3rtvNA4>. Acesso em: 20 out. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: <https://bit.ly/472cHAAt>. Acesso em: 20 out. 2023.

CANDIDO, Cynthia Cavalini *et al.* **Guia técnico de nutrição e dietética**. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788520453919.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Nutrição e Exercício Físico – Híbrido	80 h

EMENTA: Estudo das modificações do gasto energético e das recomendações nutricionais proporcionadas pela prática de exercícios físicos. Técnicas de hidratação e suplementação nutricional.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

CLARK, Nancy. **Guia de nutrição esportiva: recursos nutricionais para pessoas ativas**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9786555764925.

MCARDLE, William D. **Nutrição para o esporte e o exercício**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788527737890.

POWERS, Scott K. **Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho**. 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788520455104.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela (orgs.). **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 4. ed. Santana do Parnaíba, SP: Manole, 2023. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9786555764208.

DUNFORD, Marie. **Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício**. Barueri, SP: Manole, 2012. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788520452097.

JEUKENDRUP, Asker. **Nutrição no esporte**: diretrizes nutricionais e bioquímica e fisiologia do exercício. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786555765212.

HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal (org.). **Nutrição esportiva uma visão prática**. 3. Barueri, SP. Manole, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520449813.

RASO, Vagner. **Pollock**: fisiologia clínica do exercício. Barueri, SP: Manole, 2013. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520444818.

SÉTIMO SEMESTRE

Nível 13

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Trabalho de Conclusão de Curso II – EAD	80 h
<p>EMENTA: Regulamento do TCC. Elaboração e apresentação do trabalho de conclusão de curso como artigo científico. Articulação com os orientadores individuais.</p>	
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS</p> <p>MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2016. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: 9788597008821.</p> <p>THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2022. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786555553055.</p> <p>SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2017. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788524925207.</p>	
<p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</p>	

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 5. ed. Porto Alegre: Penso, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9786581334192.

NASCIMENTO, Luiz Paulo do. **Elaboração de projetos de pesquisa** monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2016. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: 9788522126293.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas de pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2. ed. Novo Hamburgo, RS: FEEVALE, 2013. 276 p. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 978-57717-583.

RAMOS, Albenides. **Metodologia da pesquisa científica** como uma monografia pode abrir o horizonte do conhecimento. São Paulo: Atlas, 2009. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788522465989.

SORDI, José Osvaldo de. **Desenvolvimento de projeto de pesquisa**. São Paulo: Saraiva, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788547214975.

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Optativa II	80 h
<p>EMENTA: Conforme disciplina elegida entre o rol das optativas.</p> <p>Bibliografia Básica e Complementar</p> <p>Definida pelo docente conforme disciplina elegida.</p>	
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Fisiopatologia e Terapia Nutricional IV – Híbrida	40 h
<p>EMENTA: Estudo teórico dos aspectos fisiopatológicos e terapia nutricional do paciente crítico, queimados, renal. Com enfoque na terapia nutricional enteral e parenteral.</p>	

REFERÊNCIAS BÁSICAS

COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9786555761764.

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788520464106.

STUMP, Sylvia Escott. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788520452011.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BARROS, Katiucia Martins. **Avaliação do paciente crítico**. São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9786589881773.

CUPPARI, Lilian. **Guia de nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788520438237.

HONORATO, Izabela Figueiredo de Sousa. **Assistência de enfermagem ao paciente crítico em situações especiais**. São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9786553560819.

RAYMOND, Janice L. **Krause & Mahan**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9788595158764.

SANTOS, Luzia Maria dos. **Assistência de enfermagem ao paciente crítico**: sistemas neurológico e renal. São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqjl>. Recurso online: ISBN 9786553560376.

Nível 14

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Estágio I	220 h
<p>EMENTA: Prática supervisionada em atenção primária à saúde que permitam a sistematização e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades e atitudes concernentes com a prática profissional na área de Nutrição em Saúde Coletiva.</p> <p>REFERÊNCIAS BÁSICAS</p> <p>ARTI, Flavia Mori. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2017. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788520455616.</p> <p>CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; ANDRADE, Samantha Caesar de; VIEIRA, Viviane Laudelino. Alimentação e nutrição para o cuidado multiprofissional. Barueri, SP: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786555765144.</p> <p>OLIVEIRA, Julicristie Machado de (org.). Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas. Barueri, SP: Manole, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786555763942.</p> <p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: https://bit.ly/3t7kw9i. Acesso em: 20 out. 2023.</p> <p>CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788520464106.</p> <p>GALISA, Mônica Santiago. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. Rio de Janeiro: Roca, 2014. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 978-85-277-2575-0.</p>	

GARCIA, Rosa Wanda Diez; MANCUSO, Ana Maria Cervato. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788527732512.

IBGE. Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://bit.ly/3MNO5JH>. Acesso em: 10 fev 2024.

OITAVO SEMESTRE

Nível 15

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Estágio II	220h
<p>EMENTA:</p> <p>Prática supervisionada em administração de serviços de alimentação coletiva.</p> <p>REFERÊNCIAS BÁSICAS</p> <p>BASSO, Cristiana. Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788527738248.</p> <p>PAYNE-PALACIO, June. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. 12. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788520448151.</p> <p>SILVA, Elineides Santos. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786589881049.</p> <p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</p>	

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, DF; Secretária de Atenção à Saúde, 2014. Disponível em: <https://bit.ly/3Fgpmmn>. Acesso em: 28 ago. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 206, 23 out. 2002. Disponível em: https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 10 fev. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 15 set. 2004. Disponível em: <https://bit.ly/3B3s6l5>. Acesso em: 3 fev. 2022.

CHESSER, Jerald W. **Gestão em serviços de alimentação liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia**. 5. ed. Barueri, Manole, 2016 [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520451700.

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520454176.

Nível 16

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Estágio III	220 h
<p>EMENTA: Prática supervisionada em nutrição clínica em nível ambulatorial e hospitalar.</p> <p>REFERÊNCIAS BÁSICAS</p> <p>CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788520464106.</p> <p>MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788527739412.</p> <p>COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato (orgs.). Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786555761764.</p> <p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</p> <p>BARROS, Katiucia Martins. Avaliação do paciente crítico. São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9786589881773.</p> <p>HORIE, Lilian Mika <i>et al.</i> Diretriz Braspen de terapia nutricional no paciente com câncer. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral, v. 34, n. 1, p. 2-32, 2019. Disponível em: https://bit.ly/3XXYgKr. Acesso em: 17 jul. 2023.</p> <p>RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause & Mahan: alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788595158764.</p> <p>ROSSI, Luciana. Tratado de nutrição e dietoterapia. 2. ed. Rio de Janeiro, Guanabara, Koogan 2024. [Ebook]. Disponível em: https://bit.ly/3tLTqil. Recurso online: ISBN 9788527739771.</p>	

STUMP, Sylvia Escott. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. [Ebook]. Disponível em: <https://bit.ly/3tLTqil>. Recurso online: ISBN 9788520452011.

OPTATIVAS

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Saúde e Educação Ambiental	80
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	

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Nutrição Enteral e Parenteral	80
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.	

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Informática e Nutrição	80
Ementa: Utilização de informática em nutrição. Sistemas operacionais e programas aplicados à nutrição.	

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Cultura afro Brasileira e Indígena	80
Ementa: : Formação cultural brasileira, aspectos históricos e memórias dos povos afro-brasileiros e indígenas.	

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Suporte Básico da Vida	80
Ementa: Aplicação de injetáveis. Procedimentos relacionados com coleta de sangue para fins de análises laboratoriais. Verificação de temperatura e pressão arterial. Nebulização e/ou inalação. Pequenos curativos. Primeiros socorros. Procedimentos assépticos.	

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Atividade Física e Qualidade de Vida	80
Ementa: Conceitos, fundamentos, atividades práticas e informações gerais quanto aos benefícios da atividade física e sua relação com a qualidade de vida	

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Antropometria	80
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.	

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Análise Sensorial dos Alimentos	80
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	

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Alimentação Alternativa	80
<p>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.</p>	
DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Educação Alimentar e Nutricional na Prática	80
<p>Ementa: Prática de Educação Alimentar e Nutricional</p>	
DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Farmacologia e Interação Droga x nutrientes	80
<p>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</p>	
DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Gastronomia e Nutrição	80
<p>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.</p>	

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Gestão da Alimentação Escolar	80
Ementa: Evolução histórica da alimentação escolar no Brasil. Legislação relacionada à alimentação escolar. Alimentação Escolar em instituições públicas e privadas. Receituário Padrão e Padrão de Identidade e Qualidade. P Programa Nacional de alimentação Escolar (PNAE).	
DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Libras	80
Ementa: Constituição do sujeito surdo. A relação da história da surdez com a língua de sinais. Noções básicas da língua de sinais brasileira: o espaço de sinalização, os elementos que constituem os sinais, noções sobre a estrutura da língua, a língua em uso em contextos triviais de comunicação.	
DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Liderança para Gestores de Unidades de Alimentação e Nutrição	80
Ementa: Estudo teórico-prático dos estilos de liderança em Unidades de Alimentação e Nutrição, os desafios e tendências da Gestão de Pessoas, relatos de análise de casos de conflitos em gestão de pessoas nas UAN's.	
DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Nutrição e Alimentos Funcionais	80
Ementa: Introdução ao estudo dos alimentos funcionais. Relação dos compostos bioativos com as principais doenças. Técnica Dietética e alimentos funcionais.	
DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Nutrição e Fitoterapia	80
Ementa: Fitoterapia e Nutrição: aspectos legais. Etnobotânica, plantas medicinais e fitoterapia. Fitocompostos bioativos. Orientação e prescrição fitoterápica aplicada à nutrição. Toxicologia vegetal. Repertório fitoterápico.	
DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Produção e Interpretação de Texto	80
Ementa: Leitura e produção de textos. Gêneros textuais da esfera acadêmica. Fatores linguísticos e extralinguísticos.	

ANEXO C – EQUIVALÊNCIAS

Disciplina	Ementa	Cursos Envolvidos
Libras	Interpretação de língua brasileira de sinais: Noções básicas da língua de sinais brasileira: o espaço de sinalização, os elementos que constituem os sinais. Noções sobre a estrutura da língua. A língua em uso em contextos triviais de comunicação.	Pedagogia
Metodologia Científica e da Pesquisa	A universidade no contexto social. Conhecimento e ciência: fundamentos históricos, método e pesquisa científica. Estrutura e apresentação de trabalhos acadêmicos de acordo com as normas da ABNT.	Administração
		Agronegócio
		Ciências Contábeis
		Designer de interiores
		Gestão Ambiental
		Gestão comercial
		Gestão de Turismo
		Gestão Financeira
		Marketing
		Pedagogia
		Processos Gerenciais
Recursos humanos		
Serviço Social		
Produção e Interpretação de Texto	Leitura e produção de textos. Gêneros textuais da esfera acadêmica. Fatores linguísticos e extralinguísticos.	Estética e Cosmética
		Pedagogia
		Serviço Social
Sociologia	Contexto histórico do surgimento da Sociologia. A Sociologia como ciência: os clássicos da Sociologia.	Administração
		Ciências Contábeis
		Designer de interiores
		Gestão Ambiental
		Gestão comercial

	As instituições e as organizações da sociedade. Educação em Direitos Humanos. Questões sociológicas na modernidade e os novos paradigmas. Cultura afro-brasileira e indígena. Meio ambiente e desenvolvimento.	Gestão de Turismo
		Gestão Financeira
		Marketing
		Processos Gerenciais
		Recursos humanos
		Serviço Social

Fonte: Curso de Nutrição, 2022/1.

ANEXO D – CORPO DOCENTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO EAD

Cód.	Nome	Formação Inicial	Titulação	Regime De Trabalho	Tempo de Experiência (em anos)			Data De Admissão
					Profissional	Docência Superior	Docência no EaD	
21879	Alessandra Zanette Ghisi Frassetto	Nutrição	Mestra	Parcial	15,5	17	0	01/08/2007
12252	Almerinda Tereza Bianca Bez Batti Dias	Administração	Doutora	Integral	20	22	12	03/09/2001
74663	Ana Karen Rosado Teixeira	Psicologia	Mestra	Parcial	0	3,5	2	01/12/2012
96317	Antônio Augusto Schafer	Nutrição	Doutor	Integral	0	7,5	3	01/08/2016
34275	Bruno Luiz da Silva Pieri	Nutrição	Doutor	Horista	0	6,1	0	03/02/2013
95816	Caroline da Graça Jacques Paulino	Sociologia	Doutora	Integral	0	8,5	1,6	01/08/2016
90729	Cibele Beirith Figueiredo Freitas	Letras	Doutora	Integral	1	8,2	4	21/07/2015
46001	Edimar Torres Zanoni	Nutrição	Mestre	Integral	12,4	2	2	21/03/2022
24974	Fabiane Maciel Fabris	Nutrição	Mestra	Integral	7	16,6	0,3	21/02/2007
88299	Jessica Bergossa	Nutrição	Mestra	Horista	4	0	0	11/03/2024
68013	Lara Canever	Nutrição	Doutora	Parcial	0	6,1	0	06/02/2017
34546	Marco Antônio da Silva	Nutrição	Doutor	Integral	4	20	4	25/02/2004
41456	Maria Cristina Gonçalves de Souza	Nutrição	Mestra	Horista	12,1	20	0	01/08/2005
28310	Rita Suselaine Vieira Ribeiro	Nutrição	Mestra	Parcial	11	2,5	1,6	01/08/2005
83199	Sharon Martins Freitas	Nutrição	Mestra	Horista	29,7	21	0,3	29/03/2023
54700	Sabrina da Silva	Nutrição	Doutora	Horista	2,4	3,4	2	10/03/2022

Cód.	Nome	Formação Inicial	Titulação	Regime De Trabalho	Tempo de Experiência (em anos)			Data De Admissão
					Profissional	Docência Superior	Docência no EaD	
61404	Tamara Bellettini Munari	Tecnologia em alimentos/Serviço Social	Mestra	Integral	8,5	0,6	0,6	20/04/2023

Fonte: Curso de Nutrição, 2023/2.

ANEXO E – CORPO TUTORIAL

Cód	Nome	CH	Formação Inicial	Maior Titulação	Tempo de Experiência (em anos)		Data De Admissão
					Profissional	Tutoria no EaD	
141730	Rodolfo de Fortuna dos Santos	40h	Administração	Especialista	9 anos	9 anos	12/06/2023
134687	Roberta S. Vianna	40h	Direito	Mestrado	7 anos	1 ano	26/07/2022
64085	Eloise Cledes Alves	40h	Nutrição	Especialista e mestrado	0	5 meses	12/06/2023

Fonte: Curso de Nutrição, 2024/1.

ANEXO F – DISCIPLINA COM PRÉ-REQUISITO

INCLUSÃO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	MATRIZ CURRICULAR
Inclusão	Estágio I (Saúde Coletiva)	Avaliação Nutricional	01
Inclusão	Estágio I (Saúde Coletiva)	Educação Alimentar e Nutricional	01
Inclusão	Estágio I (Saúde Coletiva)	Nutrição e Saúde Coletiva	01
Inclusão	Estágio I (Saúde Coletiva)	Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição	01
Inclusão	Estágio II (Alimentação Coletiva)	Avaliação Nutricional	01
Inclusão	Estágio II (Alimentação Coletiva)	Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	01
Inclusão	Estágio II (Alimentação Coletiva)	Gestão em Alimentação Coletiva I	01
Inclusão	Estágio II (Alimentação Coletiva)	Gestão em Alimentação Coletiva II	01
Inclusão	Estágio III (Nutrição Clínica)	Avaliação Nutricional	01
Inclusão	Estágio III (Nutrição Clínica)	Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividade	01
Inclusão	Estágio III (Nutrição Clínica)	Fisiopatologia e Terapia Nutricional I	01
Inclusão	Estágio III (Nutrição Clínica)	Fisiopatologia e Terapia Nutricional II	01
Inclusão	Estágio III (Nutrição Clínica)	Fisiopatologia e Terapia Nutricional III	01
Inclusão	Estágio III (Nutrição Clínica)	Fisiopatologia e Terapia Nutricional IV	01