

### EDITAL n.21/2026

Dispõe sobre a abertura de inscrição e seleção de estudantes de graduação para atividades de monitoria junto aos cursos de graduação EAD da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

A Diretoria de Ensino de Graduação a Distância, vinculada a Pró-Reitoria de Ensino, da Universidade do Extremo Sul Catarinense, torna pública a todos os interessados, os critérios de inscrição e seleção de estudantes de graduação para realização de atividades de monitoria, no período de **18 de fevereiro a 11 de julho de 2026**, nos termos do art. 84, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Resolução n. 11/2007/CONSU e condições presentes neste edital.

## 1. DO PERÍODO DE INSCRIÇÃO

1.1 As inscrições estarão abertas **até 09 de fevereiro de 2026**.

## 2. LOCAL PARA REALIZAÇÃO DAS INSCRIÇÕES

2.1 As inscrições deverão ser realizadas com envio do formulário próprio ao e-mail [cursosead@unesc.net](mailto:cursosead@unesc.net).

## 3. DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA INSCRIÇÃO

3.1 São requisitos necessários para a inscrição do acadêmico:

- a) Estar regularmente matriculado em um dos cursos de graduação da UNESC;
- b) Ter sido aprovado na disciplina para a qual se inscreveu ou em disciplina com ementa equivalente, conforme análise da coordenação do curso;
- c) Estar adimplente com a Instituição;
- d) Ter internet e computador próprio para realização das atividades;
- e) Ter disponível o horário estabelecido pelo curso para realizar os atendimentos.

## 4. DAS DISCIPLINAS

4.1 Os alunos selecionados nos termos do presente Edital realizarão atividades de monitoria nas disciplinas descritas no anexo 1 (um) deste Edital.

## 5. DA SELEÇÃO

5.1 A seleção dos candidatos à monitoria será realizada obedecendo aos critérios a seguir descritos:

- a) Serão selecionados prioritariamente alunos dos cursos EAD da Unesc, podendo também inscrever-se alunos do presencial;
- b) Ter o aluno capacidade de desempenho nas atividades técnico-didáticas da disciplina de monitoria para a qual se inscreveu;
- c) Maior índice acadêmico, priorizando o estudante matriculado em curso EAD;
- d) Ser aprovado em entrevista realizada online via Google Meet agendada pelo curso.

5.2 A entrevista será realizada pelo coordenador do curso.

5.3 As coordenações dos cursos deverão fazer a seleção no período de **10 a 12 de fevereiro de 2026**.

5.4 A seleção obedecerá aos seguintes critérios de desempate, na ordem em que estão descritos:

- a) Melhor avaliação na disciplina pretendida;
- b) Melhor média geral nas disciplinas já cursadas;
- c) Disponibilidade de tempo.

5.5. Quando houver apenas um candidato inscrito o mesmo será automaticamente selecionado, desde que atenda as exigências dos itens 3 e 5 deste edital.

## **6. DAS ATRIBUIÇÕES**

6.1. São atribuições do monitor:

- a) Atuar como elo entre a coordenação e os alunos, visando ao constante ajustamento da proposta de ensino-aprendizagem;
- b) Assessorar os estudantes, em grupos ou individualmente em horário estabelecido pela coordenação do curso;
- c) Orientar alunos que apresentem dificuldades de aprendizagem;
- d) Comunicar imediatamente a Coordenação do Curso em caso de necessidade de afastamento do programa.

6.2. O monitor não poderá, em hipótese alguma, substituir o professor em qualquer atividade.

6.3. São atribuições da Coordenação:

- a) Participar do processo de seleção de alunos-monitores;
- b) Elaborar plano de atividades em conjunto com seu(s) monitor(es);
- c) Orientar e/ou auxiliar o(s) monitor(es) em suas atividades;
- d) Avaliar o trabalho de monitoria, a partir dos relatórios enviados pelo aluno monitor.

## **7. DA DIVULGAÇÃO DOS ALUNOS SELECIONADOS**

7.1 A relação dos candidatos selecionados será divulgada no dia **18 de fevereiro de 2026**, pela Diretoria de Ensino a Distância no site da UNESC - [www.unesc.net](http://www.unesc.net), e por e-mail às coordenações de cursos.

## **8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

8.1 Ao preencher a ficha de inscrição, o candidato declara-se ciente e de acordo com todas as normas do processo seletivo, bem como suas atribuições, previstas na Resolução n. 11/2007/CONSU.

8.2 A bolsa de estudos do aluno monitor corresponde ao número de horas semanais monitoradas, não podendo ultrapassar 20 (vinte) horas/aula semanais, sob a forma de abatimento na mensalidade, não gerando qualquer vínculo empregatício.

8.3 O valor da bolsa de estudos para atividades de monitoria será correspondente ao mesmo valor estipulado para o Programa de “Bolsa Estágio Interno” da UNESC.

8.4 O aluno monitor elaborará um relatório final com as devidas atividades desenvolvidas na monitoria, com acompanhamento e parecer da coordenação do curso responsável pela disciplina da monitoria. O relatório, junto a lista de presença de monitorados, deverá ser entregue ao final da disciplina monitorada, no curso onde a disciplina é ofertada. O curso, por sua vez, enviará à Diretoria de Ensino a Distância.

8.4.1 O relatório final deverá ser elaborado dentro das normas da ABNT, conforme modelo disponibilizado no site da UNESC.

8.5 O aluno monitor deverá preencher a cada encontro a planilha *online* de horas, detalhando o dia e horário que a monitoria foi realizada. O Curso acompanhará a realização das atividades e preenchimento do formulário específico.

8.6 Caso não haja demanda suficiente de alunos para serem monitorados nas três primeiras semanas, a monitoria será cancelada.

8.7 As atividades de monitoria iniciarão a partir do dia **18 de fevereiro e 04 de maio de 2026**.

8.8 O presente edital tem validade para inscrições à monitoria para o período de **18 de fevereiro a 11 de julho de 2026**.

8.9 Os casos omissos serão resolvidos pela Diretoria de Ensino a Distância da UNESC.

Criciúma, 03 de fevereiro de 2026.

**Profa. Dra. Graziela Fátima Giacomazzo**  
**Pró-Reitora de Ensino**

**Profa. Dra. Almerinda Tereza Bianca Bez Batti Dias**  
**Diretora de Ensino a Distância**

**ANEXO I – RELAÇÃO DAS DISCIPLINAS COM VAGAS PARA MONITORIA E RESPECTIVAS DESCRIÇÕES**  
**Disciplinas ofertadas no período de 18 de fevereiro a 25 de abril de 2026.**

**TRIMESTRE 1**

<b>Curso</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Ementa</b>	<b>Nível</b>	<b>Número de Vagas</b>	<b>Carga Horária Semanal do Monitor</b>
Tecnologia em Gastronomia	Técnicas de Gastronomia (29160)	Utensílios e equipamentos básicos no preparo de alimentos; Técnicas de cortes básicos de vegetais, carnes, aves e pescados; Técnicas de preparo de alimentos e métodos de cocção. Procedimentos de mise-en-place e padronização da produção.	1	1	4 horas
Tecnologia em Gastronomia	Habilidades Básicas (29159)	Terminologia básica da produção de alimentos; Seleção e armazenamento da matéria-prima; Modificações e técnicas de preparo de alimentos: alimentos de origem animal: carnes e derivados, leite e derivados, pescados, mel e ovos - alimentos de origem vegetal: cereais, leguminosas, frutas e hortaliças, açúcares, gorduras - condimentos: ervas e especiarias. Alimentos industrializados. Preparos de caldos, fundos e molhos de base.	1	1	4 horas
Administração, Ciências Contábeis, Gestão Comercial, Gestão Financeira, Gestão de Recursos Humanos, Logística, Marketing, Processos Gerenciais	Gestão Estratégica de Custos	Histórico e conceitos de custos; Classificação e nomenclatura em custos; Métodos e sistemas de custeios; Critérios de rateio (absorção e variável); Formação do preço de venda; Indicadores de Desempenho: Margem contribuição, ponto de equilíbrio; Custos para a tomada de decisão.	3	2	1
Administração, Ciências Contábeis, Gestão Comercial, Gestão Financeira, Gestão de Recursos Humanos, Logística, Marketing, Processos Gerenciais	Estatística	Estatística. Medidas estatísticas. Técnicas de amostragem. Teste de hipóteses. Técnicas de comparação de amostragem. Inferência estatística. Análise de dados categorizados. Correlação linear. Regressão linear. Estatística Descritiva, Inferencial e Projetiva	3	2	1

Curso	Disciplina	Ementa	Nível	Número de Vagas	Carga Horária Semanal do Monitor
Administração/ Ciências Contábeis/ Gestão Financeira/ Processos Gerenciais	Análise de Investimentos	Introdução a Engenharia econômica. Técnicas de análise de investimentos. Análise de risco e retorno. Análise de viabilidade econômica e financeira. Seleção de investimentos. Mercado de Capitais de Leasing; Método Benefício e Custo.	5	1	1
Administração	Teoria dos Jogos	Representação de jogos simultâneos. Estratégia dominante, maxi-min e equilíbrio de Nash. Equilíbrio de Nash e eficiência no sentido de Pareto. Eliminação iterativa de estratégias estritamente dominadas e racionalidade. Conhecimento comum. Equilíbrios múltiplos: estratégia mista, pontos focais e a coordenação em jogos. Modelos de Cournot e Bertrand. Jogos sequenciais e a representação na forma estendida. Jogos e negociações. Jogos repetidos. Jogos de informação incompleta. Jogos, economia experimental.	13	1	1
NUTRIÇÃO SEMIPRESENCIAL	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	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.	3	1	4
NUTRIÇÃO SEMIPRESENCIAL	HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS	Introdução ao controle sanitário dos alimentos. Doenças transmitidas pelos alimentos. Contaminantes alimentares. Boas práticas na produção e oferta de alimentos. Legislação sanitária de alimentos.	5	1	4
NUTRIÇÃO SEMIPRESENCIAL	GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II	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.	11	1	4

**Disciplinas ofertadas no período de 04 de maio a 11 de julho de 2026.**  
**TRIMESTRE 2**

Curso	Disciplina	Ementa	Nível	Número de Vagas	Carga Horária Semanal do Monitor
Tecnologia em Gastronomia	Cozinha Clássica: Italiana e Francesa (29162)	Gastronomia Italiana regional; Cortes clássicos franceses. Bases da cozinha francesa. França: cozinhas e sua relação com os terroirs. Ingredientes emblemáticos das cozinhas francesa e italiana. Técnicas e métodos tradicionais das cozinhas francesa e italiana. Regionalidade cultural gastronômica das cozinhas francesa e italiana.	2	1	4 horas
Tecnologia em Gastronomia	Garde Manger (29163)	Garde Manger: conceitos básicos. Preparações da cozinha fria. Óleos e vinagres aromatizados, defumação, desidratação, cura, conservas, embutidos, mousseline, galantine, confit, preparo de molhos frios e sopas, saladas, sanduíches, queijos, hors-d'oeuvre e aperitivos. Montagem de bandejas com saladas, canapés e terrines. Esculturas em frutas e verduras.	2	1	4 horas
Administração, Ciências Contábeis, Gestão Comercial, Gestão Financeira, Gestão de Recursos Humanos, Logística, Marketing, Processos Gerenciais	Matemática Financeira	Elementos de matemática básica. Capitalização simples e composta. Equivalência financeira. Taxa financeiras: proporcional, equivalente, nominal, efetiva e real. Operações de empréstimos/financiamentos e de investimento. Sistemas de Amortização.	4	2	1
Administração, Ciências Contábeis, Gestão Comercial, Gestão Financeira, Gestão de Recursos Humanos, Logística, Marketing, Processos Gerenciais	Fundamentos Econômicos para Negócios	Introdução ao pensamento econômico. Noções de Microeconomia: Teoria do consumidor. Teoria da produção. Mercado e formação de preços. Noções de Macroeconomia: política fiscal, política monetária, política cambial e rendas, combinações de políticas. Princípios de Macro e Microeconomia. Econometria para Negócios.	4	2	1
NUTRIÇÃO SEMIPRESENCIAL	CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS PARA INDIVÍDUOS E COLETIVIDADES	Estudo do gasto energético. Estudos das necessidades e requerimentos nutricionais. Guias alimentares. Cálculo de dietas e elaboração de cardápios para indivíduos e coletividades.	4	1	4

**FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)**

Curso	Disciplina	Ementa	Nível	Número de Vagas	Carga Horária Semanal do Monitor
TRIÇÃO SEMIPRESENCIAL	BIOQUÍMICA FISIOLÓGICA	Estudo das inter-relações metabólicas, hormônios e regulação hormonal. Integração do metabolismo e sistemas energéticos. Sinalização celular.	4	1	4
NUTRIÇÃO SEMIPRESENCIAL	NUTRIÇÃO ARTE E CIÊNCIA II	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.	8	1	4

## **ANEXO II**





UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

PROGRAMA DE MONITORIA

**FICHA DE INSCRIÇÃO DO PROCESSO SELETIVO DE MONITORIA – 2026**

período de **02 a 09 de fevereiro de 2026**

Edital n. 21/2026.

**DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO(A) CANDIDATO(A)**

Nome:

E-mail:

Curso:

código acadêmico(a):

Disciplina que deseja ser monitor:

Informamos que os horários da Monitoria deverão ser obedecidos, conforme estabelecido no EDITAL n. 21/2026, publicado em 02 de fevereiro de 2026.

Criciúma, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do(a) candidato(a)**

**PARECER DA COORDENAÇÃO**

A Coordenação do Curso somente deverá preencher este campo, após a seleção dos candidatos. (Justificar o motivo do deferimento ou indeferimento, nos termos do item 5 “Da Seleção”, do EDITAL n.21/2026).

Inscrição: (    ) Deferida    (    ) Indeferida

\_\_\_\_\_  
*Assinatura e Carimbo do  
Coordenador(a) do Curso*

\_\_\_\_\_  
*Assinatura do prof.  
Resp. da Disciplina*