

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 cursoead@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, 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

| Curso | Disciplina | Ementa | Nível | Número de Vagas | Carga Horária Semanal do Monitor |
|--|---------------------------------|--|--------------|------------------------|---|
| 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 custeiros; 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 racionabilidade. 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