

UNIDADE ACADÊMICA DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

RESOLUÇÃO n. 06/2013/COLEGIADO UNASAU

Aprova o Projeto Pedagógico do curso de Nutrição.

A Presidente do Colegiado da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, UNASAU, no uso de suas atribuições considerando a necessidade de adaptação à resolução n. 12/2011/CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO e tendo em vista a decisão do Colegiado no dia 23 de abril de 2013,

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Projeto Pedagógico do curso de Nutrição.

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

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

Criciúma, 08 de maio de 2013.



Profª Luciane Bisognin Ceretta
Presidente do Colegiado da UNASAU

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNESC Anexo da Resolução n. 06/2013/UNASAU

1 INTRODUÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição (PPC) é um documento obrigatório, determinado pela legislação brasileira do ensino superior. Visa a elaboração de um projeto coletivo, construído democraticamente, envolvendo o Núcleo Docente Estruturante, Coordenação de Curso, Docentes e Acadêmicos, em consonância com as diretrizes estabelecidas pela Unidade Acadêmica da Saúde - UNASAU. 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 no Projeto Pedagógico Institucional, no Regimento Geral e no Estatuto da UNESC; na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, nas Diretrizes de Ensino, Extensão e Pesquisa estabelecidas pela Unidade Acadêmica da Saúde - UNASAU, nas Diretrizes Curriculares para Curso de Graduação em Nutrição do Ministério da Educação e Cultura; e na legislação do Conselho Federal de Nutricionistas.

2. A UNIVERSIDADE DO EXTERMO SUL CATARINENSE - UNESC

2.1 CONTEXTUALIZANDO A INSTITUIÇÃO

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.

A primeira escola de ensino superior criada em 1970 foi a Faculdade de Ciências e Educação de Criciúma (FACIECRI) e, nos anos seguintes, criaram-se as Escolas Superiores de: Educação Física e Desportos (ESEDE), em 1974; Tecnologia (ESTEC), em 1975; e Ciências Contábeis e Administrativas (ESCCA), também em 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.

A conquista da UNIFACRI, União das Faculdades de Criciúma, em 1991, com regimento aprovado pelo Parecer n. 256/91, de 24/09/91, do Conselho Estadual de Educação, foi marco de significância fundamental na vida da Instituição e da região sul-catarinense.

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

A administração única e centralizada para a FUCRI (Mantenedora)/UNIFACRI (Mantida) foi uma conquista, pois possibilitou eliminar, na prática, a superposição de poderes, delegando aos

órgãos colegiados papel de maior relevância na execução da vida institucional. Garantida essa etapa, iniciou-se a caminhada rumo à Universidade.

Seguindo ao encontro dos objetivos a que se propunha, a Instituição alcança uma etapa importante dessa caminhada em 1993, quando o Conselho Federal de Educação aprova o processo de Carta-Consulta para a transformação da UNIFACRI em Universidade, pela via do reconhecimento, e delega competência ao Conselho Estadual de Educação (CEE-SC), que, pela Portaria 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 CEE-SC, que aprovou por unanimidade as conclusões apresentadas pelo conselheiro relator e acompanhadas unanimemente pela Comissão de Ensino Superior.

Assim, pela Resolução n. 35/97/CEE/SC, datada de 16 de outubro de 1997 e publicada no Diário Oficial de SC, n. 13.795, de 04/11/97, a Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC foi reconhecida com os *campi* de Criciúma e Araranguá, 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 como Universidade Comunitária, foi, então, expandindo sua atuação e suas ações com novos cursos de graduação e pós-graduação, nas diferentes modalidades e áreas, articulados, evidentemente, com a pesquisa e a extensão, direcionando todos os seus esforços para empreender e disseminar outras ações, programas e projetos que concretizassem sua finalidade, seus objetivos e sua Missão como Universidade do Extremo Sul Catarinense.

O fato de a UNESC estar inserida em uma região altamente degradada, principalmente pela mineração de carvão, em decorrência da forma desenfreada e desvinculada da preservação ambiental com que extraímos da terra a riqueza que nos sustentou por um longo tempo, foi fator decisivo na definição de sua Missão na época: “Promover o desenvolvimento regional para melhorar a qualidade do ambiente de vida”. Tomando-a como sua principal motivação, a Universidade pretende dirigir todas as ações que realiza ou venha a realizar, transformando-se e contribuindo para transformar a realidade que extrapola seus muros.

Ainda que concebida há mais de uma década, somente após o processo de transformação em Universidade, em 1997, a Missão da UNESC foi elaborada e divulgada. Resultou de um processo interativo, em que foram discutidos concepções e princípios sócio-educacionais e de esforços coletivos. Contou-se, para isso, com a efetiva participação de diretores, coordenadores, professores e acadêmicos de áreas diversas.

Com o objetivo de aperfeiçoar sempre mais suas atividades em prol de maiores conquistas na concretização de sua Missão e finalidades, em 2006 foi elaborada e implementada uma nova estrutura administrativa na UNESC, operacionalizando uma proposta que foi discutida coletivamente e alicerçada em dois princípios fundamentais:

1) Excelência nas atividades de ensino, pesquisa e extensão: entendida como qualidade superior, devendo ser priorizada a partir dos objetivos e metas estabelecidas no PPP, Planejamento Estratégico, entre outros.

2) Gestão compartilhada, participativa e descentralizada, permitindo que a comunidade acadêmica seja mais envolvida nas decisões institucionais, e que as várias instâncias executivas ou acadêmicas possam ter uma maior autonomia dentro dos limites de sua competência.

Além desses dois eixos do programa de gestão, entendeu-se que deveriam ficar garantidos, na forma e na concepção estrutural, alguns princípios básicos em relação às decisões acadêmicas e administrativas, ao equilíbrio entre ensino, pesquisa e extensão e à prevalência do Acadêmico sobre o Administrativo de forma sustentável.

Dentro desses princípios sua Missão foi rediscutida e reformulada: “Promover, por meio do ensino, da pesquisa e extensão, o desenvolvimento regional para melhorar a qualidade do ambiente de vida”.



Universidade
do Extremo
Sul Catarinense

Essa é a direção preconizada para todas as atividades (ensino, pesquisa e extensão comunitária) desenvolvidas pela Universidade, por meio de 46 cursos de graduação, 92 cursos de especialização (pós-graduação *lato sensu*) em diversas áreas, quatro mestrados e dois doutorados, além do Colégio UNESC, envolvendo um universo de aproximadamente 11.000 estudantes no ano de 2012, desde a educação básica até o doutorado.

2.1.1 Inserção Regional

A Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC – está situada em Criciúma, no sul de Santa Catarina. O município abrange uma área de 236 km² e possui, aproximadamente, 190.000 habitantes. Em sua origem, contou com o trabalho fundamental de colonizadores europeus, com destaque para os italianos, alemães, poloneses e portugueses e, posteriormente, os negros, vindos de outras regiões do país. Essas etnias tiveram influência significativa no desenvolvimento, não só da cidade de Criciúma, mas também das demais que compõem o sul de Santa Catarina.

A região ocupa uma área de 9.049 km², equivalente a 9,8% do território do Estado. Compreende 39 municípios e abriga uma população estimada em 800 mil habitantes, dos quais cerca de 500 mil moram nas áreas urbanas. Está dividida em três microrregiões, assim 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).

2.2 MISSÃO INSTITUCIONAL

A UNESC definiu sua missão há mais de uma década e, embora tenha sofrido alteração em sua redação, em nada mudou seu princípio e direção. Durante esse tempo, tem mobilizado esforços, no sentido de concretizar seus ideais por meio de ampla discussão coletiva e integrada, atendendo, assim, às legislações nacional, estadual e institucional.

É por meio da Missão que a organização expressará a sua razão de ser, evidenciando os seus propósitos atuais e futuros ancorados em dados e informações estratégicas. A Missão da UNESC é:

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

2.3 MARCO SITUACIONAL INSTITUCIONAL

Estamos vivendo um tempo de muitas turbulências, em que valores são confundidos, interesses pessoais são negociados e se sobrepõem à necessidade do coletivo. Tal situação contribui para o aumento da violência, da ganância, da falta de humanidade. A sociedade está organizada de tal forma que não há estrutura adequada para a construção do cidadão consciente-crítico. Movimentos religiosos estão em conflito declarado na busca de espaços de poder. Da mesma forma, relações se estabelecem no mundo da política partidária refletindo atitudes que descaracterizam a decência, a honestidade, a ética. Esses fatos contribuem para que as pessoas, cada vez mais, sintam-se desorientadas e descrentes da possibilidade de melhoria de mudança social. Há certa desconfiança por parte de muitos em relação à verdade, pela falta de transparência em vários segmentos da sociedade e também pela diversidade de informações e avanços tecnológicos.

Nessa virada do milênio, o desenvolvimento tecnológico tem trazido vantagens ao ser humano, mas ao mesmo tempo exigências e exclusões. O desenvolvimento no mundo globalizado, só é usufruído por poucos. As classes menos favorecidas são excluídas, na medida em que a aceleração científica e tecnológica expõe a falta de oportunidades e de preparo dos trabalhadores em relação às

exigências sociais, construídas sobre o ter e o poder e que se sobrepõem aos valores éticos e morais, alijados pela lei de mercado.

Na atual sociedade deparamo-nos com muitos aspectos negativos, como: valores materialistas do capitalismo, exclusão social, relações desfavoráveis entre as nações ricas e pobres, confusão entre “desenvolvimento” e “crescimento econômico”, dificuldade de acesso e permanência à educação, desemprego, competitividade, violência, individualismo, exploração do trabalho infantil, egoísmo, miséria, fome, busca de soluções imediatas sem reflexão, crescimento insustentável da economia com relação ao meio ambiente, falta de perspectivas futuras e degradação ambiental.

As grandes instituições públicas e privadas negligenciam as suas responsabilidades para com a coletividade. Os meios de comunicação têm o poder de manipular e maquiagem as informações e os blocos econômicos isolam cada vez mais os países subdesenvolvidos, colocando-os em situação de inferioridade.

A sociedade continua sendo muito preconceituosa em relação ao analfabeto, ao idoso, ao deficiente, à prostituta, ao homossexual, ao pobre, ao negro, às vítimas das drogas, dentre tantos outros, apesar de muitos discursos e propagandas contrários. São algumas condições inerentes ao modelo de sociedade capitalista em que vivemos. É lema do Capital produzir, vender e consumir produtos sem preocupação com os valores humanos. Quem não tem, não possui, não usa, está fora de moda. Num mundo globalizado e capitalizado, a obrigação primeira do cidadão é ser consumidor. É cidadão quem pode consumir. Esse tipo de sociedade acaba auxiliando na produção de um homem centrado em si mesmo, ambicioso, insensível, preconceituoso, alienado, degradador do próprio meio e impotente diante da atual situação social.

No que se refere à educação, há preocupação dos órgãos governamentais em atender exigências internacionais de aumentar o índice de escolaridade e diminuir o analfabetismo. Com isso, o processo é feito de qualquer forma, sem preocupação com a qualidade. Busca-se o aumento de estatística e não o resgate da cidadania, a elevação da qualidade de vida dos sujeitos.

Da mesma forma, a Universidade não está sendo o palco privilegiado das discussões políticas, econômicas, sociais, pedagógicas. As discussões acadêmicas ainda estão restritas ao espaço teórico e a Academia ainda não estabeleceu o vínculo com a educação básica, a ponto de o profissional recém-formado não possuir condições de intervir positivamente na realidade desse nível de ensino.

Nas Universidades, os cursos trabalham isoladamente, sem um norte em comum. Em termos de departamentos, os próprios professores possuem práticas individuais e desejam formar alunos, que, contraditoriamente a essa prática, trabalhem coletivamente.

Essa realidade mundial e nacional também afeta a UNESCO, embora o seu compromisso seja o de atuar junto com a comunidade para encontrar soluções aos problemas locais e regionais, tanto em questões de inserção no mercado de trabalho, como garantia dos direitos humanos.

Os alunos não valorizam a leitura, vão à Universidade em busca de inserção na sociedade e não em busca da construção de conhecimento, decorrência dos valores da sociedade atual.

Paralelamente a esse quadro tão crítico, são identificados aspectos positivos. Percebemos formas de resistência a essa Sociedade e a seus valores. Grupos de pessoas, desafiando sua própria realidade, lutam pela democratização. Nota-se, apesar da crise, pessoas que se mostram preocupadas com o meio ambiente e com os recursos para a sobrevivência e, conseqüentemente, melhor qualidade de vida. Já se percebem, também, indicadores de que a população brasileira começa a ter consciência do seu papel na própria mudança da realidade. A possibilidade de mudança está intimamente relacionada ao grau de consciência que se tem em relação ao que se quer.

2.4 MARCO FILOSÓFICO INSTITUCIONAL

A UNESCO entende por sociedade ideal uma sociedade democrática, igualitária, centrada no desenvolvimento humano, com um desenvolvimento 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.

Essa sociedade deve estar voltada ao bem-estar de todos, reafirmando os valores morais, respeitando a diversidade cultural e a identidade dos povos. Deve garantir a todos o acesso ao conhecimento científico e tecnológico e a 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. Deve respeitar a liberdade do indivíduo de ir, vir e expressar-se, de acordo com as suas crenças e concepções. Nesta 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.

Esse ideal de sociedade só será alcançado a partir do momento em que o homem se conscientize que não vive só, que cada ação sua vai repercutir de forma positiva ou negativa no meio em que vive. Consciente de sua ação transformadora, deve optar somente pelas atitudes positivas e construtivas.

Faz-se necessário, também, que o homem reafirme valores sociais essenciais como: amor fraterno, união, humildade, honestidade, companheirismo, paz, respeito ao próximo e à natureza, justiça, solidariedade, responsabilidade, ética, igualdade, valorização das emoções e sentimentos, desprendimento e espiritualidade. O homem para o 3º milênio necessita resgatar sua interconexão com os outros, isto é, ver nos outros seres humanos pessoas que ajudarão a construir um mundo melhor. Deve ser cidadão crítico, participativo e propositivo. Será sujeito empreendedor, consciente das riquezas nacionais, humanas e naturais, de seu papel de transformação no mundo, comprometido com a preservação da vida no planeta (fraterno, ecológico e espiritualizado). O mesmo deve, em primeiro lugar, buscar a sua própria identidade, vivenciando valores que o tornam um ser humano melhor e mais feliz.

Esses valores devem ser vividos na família, na escola e em toda sociedade, buscando construir para o ser humano uma vida digna, respeitando as suas necessidades básicas fundamentais.

Contribuindo para construção desta sociedade, a UNESCO, com nível de excelência educacional, conquistará espaço no mundo regionalizado e globalizado em que se instaura.

2.5 MARCO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL

Para contribuir à sociedade que almejamos, nossa Universidade deve ser aberta e comunitária, com qualidade de ensino e educação integral, ou seja, uma educação que contribua para a formação de profissionais capazes de atuar como agentes de transformação e construção da sociedade a partir de outros princípios e valores. Que seja cidadão íntegro, em todas as suas dimensões: espiritual, mental, física e cultural; com valores humanos essenciais como: ética, criticidade, autenticidade, criatividade, honestidade, sinceridade, compromisso com o bem comum. Profissionais com competência técnica e habilidades capazes de preservar o conhecimento historicamente acumulado e de construir novos conhecimentos por meio da pesquisa e da prática reflexiva (não reiterativa de mera repetição).

Deve ser uma Universidade com atitude pró-ativa, participando das discussões da sociedade, incentivando ou elaborando materiais educativos nas diversas áreas do conhecimento e propondo ou mediando projetos sociais, empresariais e comunitários que integrem o conhecimento científico e o conhecimento popular em todas as suas formas de expressão. Deve contribuir, portanto, para estabelecer relações revolucionárias entre a Universidade e a comunidade, de modo que o conhecimento popular possibilite a construção de novos conhecimentos científicos, e estes, por sua vez, construam e fundamentem novos saberes populares, numa relação integrada e dialeticamente complexa.

Uma Universidade cuja preocupação seja, acima de tudo, partir das necessidades sociais, realizar ações que não visem apenas à competitividade mercadológica e à rentabilidade financeira. Que os currículos ofertados nesses cursos possibilitem a formação acima referenciada e, periodicamente, sejam reavaliados pelos professores, alunos, ex-alunos e lideranças sociais, comunitárias e empresariais.

Uma Universidade que se preocupe, além de outras áreas, com a formação de profissionais competentes e habilitados para atuar na educação básica, contribuindo para a redução do *abismo* hoje existente entre a educação básica e o ensino superior.

Uma Universidade que se preocupe em ofertar ensino de qualidade a todos os cursos, independentemente da área a que pertençam, disponibilizando condições e recursos audiovisuais, laboratórios bem-equipados, biblioteca atualizada e toda variedade de material didático-pedagógico.

Sua gestão deve ser transparente e participativa, que respeite as diferenças individuais e permita a liberdade de expressão política, filosófica, cultural e religiosa, que ouça a comunidade acadêmica em suas necessidades, esforçando-se por atendê-las, mediante critérios justos e equânimes, incentivando as ações positivas existentes, ampliando-as, quando possível, para todas as áreas. Uma gestão democrática, em que todos, como agentes de desenvolvimento, reconheçam-se parte integrante e atuante e priorizem as relações humanas com respeito, pautadas pelo diálogo permanente, pelos interesses sociais e individuais, prevalecendo a socialização e construção de novos conhecimentos alicerçados no objetivo comum de trabalhar em prol da Universidade e da sociedade.

Uma Universidade em que o processo de ensino-aprendizagem seja comprometido com os valores humanos essenciais já mencionados, visando ao bem-estar da comunidade e à melhoria da qualidade de vida do ser humano, com investimento em projetos tecnológicos para resolver problemas essenciais relativos à sobrevivência da vida do homem e do planeta, desenvolvendo programas sociais que possibilitem a inclusão de todos, oportunizando-lhes a participação no crescimento e desenvolvimento regional.

Nessa perspectiva, a educação deve ser inclusiva, que respeite, valorize e reverencie as diferenças como algo único e sagrado, pois já dizia Rodrigues (1989. p. 23), “[...] aquilo que de mais semelhante existe entre os homens é exatamente a diferença”. Por isso, nossas ações cotidianas deverão ser diversificadas, flexíveis, coerentes com o sonho de inclusão de todos. A preocupação com os alunos economicamente carentes e com dificuldades de ordem pessoal, possibilitando condições de autossustentação, deve ser uma de suas marcas.

Uma Universidade que reavalie constantemente as formas e critérios de seleção de professores; que avalie e reavalie suas atividades, buscando aprimorar a integração universidade-sociedade; estabelecendo uma política de pesquisa e desenvolvimento científico-tecnológico.

Uma Universidade que invista em qualificação docente e em sua valorização com um plano de cargos e salários que possibilite o desenvolvimento humano por meio de programas de aperfeiçoamento contínuo (educação continuada) para professores, funcionários e lideranças estudantis.

É necessário formar um corpo docente qualificado e conhecedor do contexto em que está inserido, que não seja apenas um reprodutor de ideologias, mas que possibilite aos alunos a

percepção de que sejam sujeitos da prática social capaz de modificar a sociedade com o conhecimento científico.

O corpo docente deverá ser capaz de construir uma proposta metodológica para que as aulas não se tornem apenas reprodução de conteúdo, mas possibilidades de reflexão e construção de conhecimentos.

Os docentes da UNESC devem integrar teoria e prática (práxis), utilizar recursos e metodologias apropriadas: disciplinar, multidisciplinar, interdisciplinar e transdisciplinar, conteúdos contextualizados socialmente, realizando avaliação e reavaliação contínua e participativa, indo a campo, estimulando a pesquisa, envolvendo o aluno em trabalhos de pesquisa, conhecendo coisas novas e possibilitando uma nova leitura da realidade.

Uma Universidade cuja avaliação seja diagnóstica, processual, inclusiva e emancipatória. Portanto a avaliação do processo ensino-aprendizagem, nessa concepção, compreende o acompanhamento do ensino e da aprendizagem/apropriação de conhecimento, a avaliação de competências e habilidades, autoavaliação, avaliação da relação professor-aluno e aluno-aluno. Para isso, faz-se necessário rever a concepção de aprendizagem e objetivos das disciplinas e dos programas tornando a relação entre aluno e professor mais próxima.

Uma Universidade cuja missão seja vivenciada pelas pessoas que nela atuam, construindo quotidianamente a coerência entre discurso e ação. Deve-se, portanto, atender muito bem ao público, acolher bem as pessoas, possibilitando que os cidadãos, independente da idade ou da classe social a que pertençam, sintam-se contemplados com as ações desenvolvidas na Universidade e por ela, quais sejam: música, arte, assistência, esporte, lazer, cultura, educação, pesquisa, integrando-se esses trabalhos à vida cotidiana da comunidade. Nessa Universidade é necessário que os funcionários estejam bem informados, devendo haver integração e sintonia entre todos os setores. É necessário, também, estar comprometido com o projeto da Universidade, condição essencial no desempenho de qualquer função. Na medida do possível, a administração deve adequar o corpo de funcionários em atividades que estes se identifiquem, possibilitando que trabalhem com mais satisfação.

Uma Universidade em que as relações sejam de respeito mútuo independentemente de cargos ou titulação, pois todas as ações são fundamentais na construção de uma educação de qualidade, baseada em valores humanos essenciais. É necessário que cada integrante seja sincero com os demais, emitindo opiniões, tecendo críticas ou elogios que contribuam para o progresso coletivo. As relações interpessoais neste contexto devem ser pautadas pelos princípios da compreensão, solidariedade, cooperação e compromisso com o bem comum.

Uma Universidade com profundo respeito à família, considerando-a nas suas mais diversas formas de constituição, pois entende que a família é um dos espaços de transformação social.

Uma Universidade com programas que proporcionem condições para que os docentes, funcionários e discentes se conheçam melhor e fortaleçam as relações de confiança entre si e possibilitem maior engajamento e envolvimento com o crescimento da Instituição e a melhoria da qualidade do ambiente de vida da UNESC e, conseqüentemente, da sociedade.

2.6 POLÍTICA DE ENSINO INSTITUCIONAL

Estando amparadas pela legislação vigente, as Políticas de Ensino de Graduação representam o conjunto de intenções que se configuram na forma de princípios e ações que norteiam e concretizam o processo de gestão e organização didático-pedagógica dos cursos de graduação, objetivando, acima de tudo, uma educação de qualidade.

A Resolução nº 05/2008/CONSU foi elaborada com o intuito de instituir as Políticas de Ensino de Graduação da UNESC, as quais foram implementadas pela Pró-Reitoria de Ensino de Graduação e executadas pelas Unidades Acadêmicas e supervisionadas pelas coordenações de ensino das respectivas Unidades.

A concepção de ensino da UNESC se dá pela representação de um processo pedagógico interativo e intencional onde professores e alunos são corresponsáveis pelas questões do processo de ensino e da aprendizagem, bem como com os valores humanos essenciais como o respeito, solidariedade e ética, construindo novos conhecimentos por meio do ensino, pesquisa e extensão.

Nesta perspectiva, o Estatuto da UNESC aponta no 6º artigo que o ensino deve estar pautado nos seguintes pontos:

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

As políticas de Ensino de Graduação da UNESC são compostas por elementos fundamentais na formação do processo educativo como: a) currículo; b) Avaliação; c) Gestão do processo pedagógico do ensino de graduação; d) Formação profissional dos acadêmicos de graduação no contexto do mundo do trabalho e da cidadania; e) Educação inclusiva; f) Indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão; g) Valorização docente; h) Áreas de conhecimento; i) Ingresso e permanência dos alunos na graduação; j) Estágios curriculares na graduação; e k) Educação à distância.

3 ESTRUTURA ADMINISTRATIVA

3.1 .UNIDADE ACADÊMICA DA SAÚDE

3.1.1 UNASAU – Contextualização e Gestão Acadêmica

No ano de 2007, a partir da Resolução n. 01 de 2007 do Conselho Superior Administrativo - CSA, foi aprovada a criação de quatro Unidades Acadêmicas que albergariam os diversos cursos e atividades da Instituição por afinidade de saber: UNASAU – Unidade Acadêmica da Saúde, UNACSA – Unidade Acadêmica de Ciências Sociais Aplicadas, UNACTE – Unidade Acadêmica das Ciências, Engenharias e Tecnologias, e UNAHCE – Unidade Acadêmica de Humanidades, Ciências e Educação.

A UNASAU é a responsável pela gestão acadêmica dos curso da área da saúde, da Clínica Integrada de Saúde da UNESC, pelo Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu Mestrado e Doutorado em Ciência da Súde, e dos laboratórios de ensino e pesquisa vinculados à Unidade.

Atualmente, os cursos de graduação administrados pela UNASAU são: Biomedicina, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição, Psicologia e Odontologia.

A UNASAU, através da Coordenação de Ensino, cumpre o importante papel de inserir as políticas de ensino aprovadas nas instancias superiores da Instituição, quais sejam, Pró-Reitoria de Ensino de Graduação, Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão, Conselho Universitário e Câmara de Ensino de Graduação, e de estar em consonância com as diretrizes e tendências do Ensino Superior estabelecidas pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC).

Estão alocados na Unidade Acadêmica (2012) 200 professores, representando 35% dos docentes da instituição, 50% titulados como mestres e doutores (Tabela 1).

Tabela 1 – Distribuição e titulação dos professores da UNASAU. Ano 2012.

UNASAU	N	%
Especialistas	76	38
Mestres	76	28
Doutores	25	10

Especialistas cursando Mestrado	06	10
Mestre cursando Doutorado	13	9
Graduados em Especialização	03	1
Graduados cursando Mestrado	01	1
Total	200	100

Os cursos de graduação albergam 1.775 alunos, representando 18,5% do total de alunos da instituição. No Programa de Pós Graduação em Ciências da Saúde estão matriculados 117 pós-graduandos (Tabela 2 e 3).

Tabela 2 - Distribuição de Pós-graduandos no Programa de Pós-graduação *Stricto Sensu* em Ciências da Saúde. Ano 2012.

PPG	N	%
Doutorandos	41	35
Mestrandos	76	65
Total	117	100

Tabela 3 - Distribuição dos alunos por Curso UNASAU. Ano 2012.

UNASAU	N	%
Biomedicina	43	2,6
Enfermagem	248	14
Farmácia	211	12
Fisioterapia	156	8,7
Medicina	429	24
Nutrição	156	8,7
Odontologia	160	9
Psicologia	372	21
Total	1775	100

3.1.2 Política Para o Ensino de Graduação da UNASAU

3.1.2.1 Matriz curricular

Os cursos da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde possuem matrizes curriculares articuladas com as políticas de ensino Institucional, visando à flexibilização do conhecimento, contextualização entre a teoria e prática, valorizando o conhecimento adquirido fora da sala de aula através de atividades complementares previstas em todos os currículos.

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

A integração entre as diversas matrizes curriculares dos cursos da Área da saúde, e a interdisciplinaridade que deve permear a formação acadêmica, no mutuo respeito e compreensão às diversas profissões, bem como da visão do homem integral, é oportunizada por estratégias que incluem o Núcleo Comum de Disciplinas (NCD - Portaria 08/2012 COLEGIADO UNASAU), os eventos científicos integrados, os projetos extensionistas e as diversas ações, programas e projetos comunitárias promovidas pela UNASAU

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

3.1.2.2 Educação Inclusiva

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

Semestralmente são ofertados aos docentes cursos de Libras, proporcionando o conhecimento dos sinais específicos com o intuito de integrar a comunicação entre ouvintes e surdos, ocorrendo a inclusão dos surdos no ensino regular. Quando necessário, as provas e material didático são disponibilizadas em braile (o material didático é recebido através de doação da Fundação Noviwill para cegos, as provas são aplicadas através de programa de computador instalado em uma sala de estudos na biblioteca).

3.1.2.3 Indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão

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

Além dos laboratórios de ensino, a UNASAU possui seis laboratórios de pesquisa integrados com Ao Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde/PPGCS (Laboratório de Neurociências, Laboratório de epidemiologia, laboratório de Mutagênese, laboratório de Fisiopatologia Experimental, laboratório de Bioquímica do exercício e laboratório de Lazicon). Nestes laboratórios participam dos projetos de pesquisa acadêmicos bolsistas ou voluntários (PIBIC, PIC 170, FUNDES, outras).

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

Com a relação à Extensão, anualmente a UNASAU lança editais de extensão com bolsas para docentes e acadêmicos, mantém também programas permanentes e atividades voluntariadas com impacto significativo na melhoria da qualidade de vida da região. Além disso, conta também com o PET-PRÓSAÚDE, em convenio com o Ministério da Saúde e Secretarias de Sistema de Saúde Municipais.

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

Dentre os projetos extensionistas vinculados à UNASAU com incurssão de acadêmicos do curso, podemos citar:

- Farmácia Solidária Unesc

- Reabilitação Pulmonar

- Fitoterapia Racional
- Projeto Destinado À Puérpera E Bebê Do Hospital São Donato De Içara/Sc. Ações Voltadas Ao Fortalecimento Da Atenção Primária E Do Cuidado.
- Dificuldades No Desenvolvimento Psico-Social De Meninos De 12 A 18 Anos Em Situação De Risco
- Intervenção Interdisciplinar Com Grupos Grávidos, Grupos De Mães E Com Bebês
- Bem Viver Com Alzheimer
- Terapêutica Nutricional A Portadores De Sobrepeso/Obesidade Da Comunidade Em Geral E Frequentadores Dos Serviços De Saúde Da Unesc.
- Ações De Nutrição Aos Portadores De Síndrome Autística Que Frequentam A Associação De Pais Dos Portadores E Amigos Do Autista – Ama-Rec/Sc
- Prevenção De D.O.R.T. Na Promoção Da Saúde Funcional Dos Colaboradores Da Unesc
- Feridas Abertas: Uma Proposta De Prevenção E Cuidado Aos Pacientes Com Mobilidade Física Prejudicada No Município De Criciúma - Sc
- Programa De Atenção Multidisciplinar A Saude Do Idoso - Pamsi
- Cuidando Da Terceira Idade Com Saúde (Ctisau)
- Promoção Do Uso Racional De Medicamentos Na Rede Municipal De Criciúma – Sc.
- Projeto Inclusão Produtiva “Oficina De Culinária Profissional” Para As Reeducandas Dos Estabelecimentos Prisionais De Criciúma/Sc
- Núcleo De Promoção Da Saúde E Prevenção Da Violência Da Criança, Da Mulher E Do Idoso Do Município De Criciúma.
- Educa-Saúde
- Tecnologias De Planejamento Participativo Em Saúde.
- Segurança Alimentar Na Casa Diomício Freitas – Casa De Amparo Ao Deficiente Infantojuvenil.

3.1.3 Valorização Docente

3.1.3.1 Formação Continuada de Docentes

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

A formação continuada de docentes da UNASU é dividida em duas modalidades: os módulos temáticos e o “bate-papo ao fim de tarde”. O objetivo do módulo temático é sensibilizar o professor para a condução do processo pedagógico, aqui compreendido como a adoção de metodologias ativas de ensino e aprendizagem, esquemas avaliativos processuais, interlocução entre o ensino, a pesquisa e a extensão, dentre outros. Já o Bate Papo ao Fim da Tarde aborda temas agregadores e emergentes nas temáticas do ensino superior, desenvolvido na forma de debates entre professores e expositores convidados.

Dentre as temáticas desenvolvidas, destacam-se:

- Confecção financiamento de projetos de Pesquisa e extensão.
- Como montar Currículos Lates e Grupo de Pesquisa.
- Busca em Base de Dados.
- Epidemiologia e Metodologia da Pesquisa.

• Bioestatística

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

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

Da mesma forma, o Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Ciências da Saúde absorve parte dos docentes da Instituição, no programa de Mestrado e Doutorado.

4 O CURSO DE NUTRIÇÃO

4.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DOS CURSOS DE NUTRIÇÃO NO PAÍS

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

A partir de 1952, na tendência das discussões da comunidade Latino-Americana em formar profissional nutricionista de nível universitário, inicia-se o movimento para o reconhecimento e formação universitária dos cursos de Nutrição. Somente em outubro de 1962, através do Parecer 265, do então Conselho Nacional de Educação, foram reconhecidos os primeiros cursos de Nutrição de nível superior e se estabeleceu o primeiro currículo mínimo. A profissão foi regulamentada em 1967, pela Lei nº. 2576, revogada em 1991 pela Lei nº 8.234, que regulamenta a profissão de Nutricionista.

Desde os anos de 1970, houve um lento aumento da oferta de Cursos de Nutrição no país, que se acentuou marcadamente a partir da década de 2000. Atualmente, há mais de 380 cursos superiores de Nutrição no Brasil. Em Santa Catarina constam 13 cursos devidamente registrados no MEC.

4.2 HISTÓRICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNESC

No início de década de 2000, assim como presentemente, a UNESC estava preocupada em expandir o seu quadro de cursos de graduação, que viessem a atender a demanda regional e que contribuíssem de forma marcadamente positiva no meio aonde se inserissem. Dentre os vários novos cursos a serem ofertados pela Instituição, estava o curso de Bacharelado em Nutrição.

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

A primeira matriz curricular foi elaborada atendendo as diretrizes Institucionais, a lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e a Resolução CNE/CES n. 05 de 2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para Cursos de Graduação em Nutrição. A matriz curricular n.01 apresentava carga horária de 2.865 horas (3.438 horas/aula), atendendo a Portaria do MEC n. 159 de 1965, que estabelecia uma carga horária mínima de 2.160 horas para cursos de graduação em Nutrição.

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

Em 2009, a Resolução do Conselho Nacional de Educação, CNE/CES n. 04 determinou que a carga horária mínima para os cursos de Nutrição deveriam ser de 3.200 horas, exigindo a mudança da matriz curricular vigente. A Resolução n. 44 de 2009 da Câmara de Ensino de Graduação da UNESC aprovou a Matriz Curricular n. 02 do Curso de Nutrição, com carga horária de 3.840 horas/aula, correspondendo a 3.200 horas.

A nova matriz curricular foi elaborada não somente para atender os dispositivos legais do ensino superior, mas também em face da expansão do campo de trabalho do Nutricionista na região sul de Santa Catarina, desencadeada pela presença do curso de Nutrição da UNESC, da criação do Conselho Regional de Nutricionistas em SC (CRN da 10⁰ Região), da criação do Sindicato dos Nutricionistas de Santa Catarina, bem como das mudanças no cenário do ensino superior de Nutrição no Brasil.

Outro fator desencadeador de discussão pelo Colegiado do Curso de Nutrição foi a mudança do perfil do acadêmico: a partir das entradas de 2008, houve um aumento marcante de acadêmicos que cursavam Nutrição na UNESC inseridos no mercado de trabalho e responsáveis pela auto manutenção econômica. Esta mudança de perfil fez o colegiado do curso estudar a proposta de alteração de turno, propondo às instâncias superiores a extinção gradativa das entradas vespertinas e a oferta anual de turmas em turno noturno, mantendo-se os estágios e outras atividades de ensino (projetos de pesquisa e extensão, visitas técnicas, atividades de campo) em período diurno.

Em 2011, o Conselho Universitário aprovou a oferta de turma em turno noturno para o curso de Nutrição (Matriz Curricular n. 01 noturno), com uma entrada anual, mantendo-se a mesma estrutura da matriz curricular n.2 do turno vespertino e a gradativa extinção das entradas diurnas (aprovada pela Resolução n.11 de 2011 do Colegiado da UNASAU e Resolução n. 07 de 2011 do CONSU).

4.3 OBJETIVOS DO CURSO

4.3.1 Objetivos 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.

4.3.2 Objetivos Específicos

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

4.4 CONCEPÇÃO DE MUNDO E DE SOCIEDADE

4.4.1 Marco Situacional

A globalização trouxe muitas inovações para todas as áreas de conhecimento humano. O conhecimento tornou-se mais acessível e maior quantidade de informações estão disponíveis ao homem. Ao mesmo tempo, a quantidade utilizável da mesma é reduzida e necessita-se de uma triagem para utilizá-la.

Junto com a globalização, veio o desapego a valores como a família, a solidariedade e a ética, bem como a sobreposição do individual sobre o coletivo, o aumento da violência, da injustiça social e do abuso de poder. A sociedade apresenta-se desfacelada e os indivíduos não estão mais conseguindo vislumbrar atividades de melhoria do mundo através de ações críticas e éticas.

O capitalismo também é uma fonte segregadora e discriminatória, que pretende a partir do esforço de muitos, proporcionar luxo e riqueza para uma minoria da população. No Brasil, vice-campeão mundial de má distribuição de renda, há dificuldade de fornecer condições básicas de vida para toda a população, como: saúde, segurança, educação, lazer e alimentação.

A máxima atualmente é a exploração dos semelhantes para o seu próprio usufruto, desencadeando miséria, violência, egoísmo, competitividade e imediatismo. O meio ambiente também está sendo renegado e desprezado, com aumento do efeito estufa, da degradação ambiental, das queimadas e do processo de extinção da fauna e da flora. As organizações esquecem das suas responsabilidades sociais e éticas, sem considerar as conseqüências futuras de seus atos.

No plano educacional, há uma maior preocupação na quantificação e massificação do ensino do que com a qualificação do processo de ensino e a capacidade de analisar e pensar criticamente do estudante. Se o número absoluto de analfabetos foi reduzido, os analfabetos funcionais (que conseguem ler, mas não compreendem e interpretam o texto) têm aumentado gradativamente.

A ênfase dada a Educação está na educação fundamental e técnica que visa transformar a população em meros reprodutores da política social e econômica vigente e não na educação de nível superior que proporciona um cidadão ético, transformador e crítico, capaz de analisar o mundo em que vive e direcioná-lo a um futuro mais promissor.

Dentro das Universidades, as discussões ficam, muitas vezes, no plano teórico e os elos com a prática profissional são escassos e não contextualizados. A individualidade também está presente nas Universidades, com cursos sem comunicação entre si e, muito pior, fases de um mesmo curso com sobreposição de conteúdos e falta de interdisciplinaridade.

Os estudantes, muitas vezes, direcionam-se à Universidade com o intuito básico de absorver e não construir conhecimento, sem dedicação, participação ou co-responsabilidade pela sua formação. O hábito da leitura e da pesquisa é muitas vezes renegado e desestimulado, considerado por muitos como 'um mal necessário'.

O egresso torna-se um profissional incompleto e sem capacidade de criticar e melhorar sua profissão. A visão tecnicista do mundo prejudica a sua formação e muitas vezes compromete seu exercício profissional de forma ética e crítica e sua inserção no mercado de trabalho de forma pró-ativa, empreendedora e transformadora.

Na área da alimentação, vivemos uma situação paradoxal: o Brasil é o maior produtor mundial de alimentos e está entre as maiores potências econômicas do globo. No entanto, ainda temos milhões de pessoas que vivem abaixo da linha de pobreza, famintos, sem-tetos, vivendo totalmente à margem da sociedade.

Além da fome momentânea, aquela que atinge a todos que se acordam sem saber o que e aonde irão comer ao longo do dia, da desnutrição que, mesmo com a redução da prevalência no país, ainda atinge milhões de indivíduos, e das doenças nutricionais carenciais, particularmente a anemia ferropriva infantil, o Brasil também apresenta elevada prevalência das doenças decorrentes dos excessos alimentares: obesidade, doença marcante em crianças e mulheres de baixa renda, doenças cardiocirculatórias e outras, demonstrando as deficiências da saúde coletiva em nosso país.

Por outro lado, as condições sanitárias dos estabelecimentos de serviços da alimentação nem sempre são satisfatórias, aliando-se a precariedade das estatísticas de doenças transmitidas pelos alimentos no Brasil, expondo o nosso comensal ao risco constante de adquirir doença de origem alimentar.

Da mesma forma, a crescente oferta de alimentos industrializados, de qualidade nutricional ruim, sempre apoiada por marketing agressivo e duvidoso, e a massificação dos padrões alimentares da população, é um franco desrespeito a Constituição Brasileira, que determina que todo indivíduo, independente de classe econômica, condição social, raça, credo ou educação, deve ter acesso a alimentação nutricionalmente saudáveis e isenta de contaminação, respeitando-se sempre as especificidades alimentares de cada indivíduo, grupo ou cultura.

Dentro deste cenário, destaca-se o baixo investimento público em Educação Alimentar e Nutricional, fator fundamental para a mudança do perfil nutricional da população brasileira. Ressalta-se que o Nutricionista é o profissional apto a exercer a tarefa de educador alimentar, seja nas ações de promoção e proteção da saúde, como na prevenção de doenças de cunho nutricional.

Em contraposição, veem-se agrupamentos de pessoas com o intuito de mudar e transformar o mundo, que acreditam que o futuro pode ser promissor, se as ações forem integradas e objetivarem o bem comum e o melhoramento da sociedade. Pessoas que coletivizam os problemas e as soluções, que respeitam a natureza e seus semelhantes, que atuam pela qualidade de vida, com consciência, benevolência e criticidade. Indivíduos que perceberam que a mudança começa dentro de cada um e que o mundo pode ser melhor quando se conjugam esforços pelo bem e prosperidade comuns.

Os movimentos de valorização do produtor familiar, dos alimentos orgânicos, do resgate da cultura alimentar e da produção de alimentos a partir de sementes crioulas, a inovação tecnológica na produção de alimentos industrializados saudáveis, a inserção, já solidificada, do Nutricionista

enquanto pesquisador nas diversas áreas da alimentação e nutrição, a construção de ferramentas de gestão em alimentos inovadoras, dentre inúmeros outros aspectos, ressaltam a importância do profissional Nutricionista.

Desta forma, a Nutrição vêm ganhando posição de destaque na área da saúde, assumindo ações de gestão e promoção social e expandindo as possibilidades de ações, face às novas interfaces de atuação do Nutricionista. Esta corrente inovadora é também compartilhada e desenvolvida pelo Curso de Nutrição da UNESC, na busca da formação integral do acadêmico e do futuro profissional Nutricionista.

4.4.2 Marco Filosófico

A UNESC, preocupada com o desenvolvimento humano, busca a formação de profissionais nutricionistas: críticos e éticos, com visão generalista e humanista; capaz de atuar na promoção e em todos os níveis de atenção à saúde; apto a desenvolver atividades de segurança alimentar; voltados a atender os interesses coletivos, sob a égide de valores humanos calcados na razão, da busca pela melhor solução, tendo em vista os desafios à frente e na competência técnica nas áreas de abrangência da profissão.

O profissional deve estar comprometido com o bem-estar de todos e ciente que suas atitudes irão repercutir positiva ou negativamente na transformação da sociedade, buscando os direitos igualitários, promovendo o acesso uniforme aos serviços básicos e permitindo o desenvolvimento integral do ser humano, de acordo com as especificidades da profissão.

O egresso deste curso de graduação em nutrição deverá ter um amplo conhecimento científico, capacidade e habilidade técnicas a fim de definir, promover e aplicar políticas de saúde, atuar ativamente em equipes multiprofissionais, respeitando a legislação vigente e os princípios éticos da profissão.

Deste modo, pretende-se formar indivíduos críticos, participativos, inovadores, pró-ativos, comprometidos com o bem comum e conscientes de sua responsabilidade perante a construção de uma sociedade mais justa e saudável.

4.5 CONCEPÇÃO DE EDUCAÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UNESC baseia-se no Marco referencial da Instituição, na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, nas Diretrizes de Ensino, Extensão e Pesquisa estabelecidas pela Unidade Acadêmica da Saúde - UNASAU, nas Diretrizes Curriculares para o Curso de Nutrição do Ministério da Educação e Cultura; e na legislação do Conselho Federal de Nutricionistas.

O Curso de Nutrição da UNESC tem como proposta trabalhar todas as dimensões do conhecimento que envolvem a alimentação e a nutrição humana, formando profissional generalista, humanista e crítico, apto a atender a saúde na promoção, proteção, prevenção, manutenção e recuperação de indivíduos ou grupos populacionais, dentro das áreas do conhecimento nas quais a nutrição é fundamental.

Acompanha os princípios educacionais da Universidade e tem como diferencial a construção do conhecimento teórico articulado com a prática e contextualizado com a sociedade, contemplando, além das disciplinas básicas e profissionais, o estímulo ao estudo independente, com objetivo de qualificar a atuação do futuro profissional, diminuindo o hiato entre teoria e prática, bem como estimulando ações que possam atender a missão da UNESC, que é a de Educar, por meio do ensino, pesquisa e extensão, para promover a qualidade e a sustentabilidade do ambiente de vida.

O Curso de Nutrição tem a proposta de atuar de forma integrada com outros cursos da UNESC, praticando o ensino, pesquisa e extensão e, pela sua proposta pedagógica intenta inserir na execução curricular os quatro pilares da educação propostas por Jacques Delors no relatório para

UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI: “aprender a conhecer: aprender a fazer; aprender a viver junto; aprender a viver com os outros para aprender a ser”. Assim, o nutricionista formado pela UNESC será um profissional que, além do desempenho técnico-profissional, estará seriamente empenhado em tornar o mundo mais ético e solidário.

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

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

Competências e habilidades gerais:

I - Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

II - Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

III - Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita eletrônica; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

IV - Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

V - Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde; e

VI - Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

Competências e habilidades específicas:

I - aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

- II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- III - desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- IV - atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- V - atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- IX - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- XIII - atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Os profissionais, professores do curso, devem apresentar todos os valores a serem desenvolvidos nos alunos (ética; conhecimento técnico e humanista; estarem atualizados e contextualizados, estimulando à reflexão; aptos a todas as atividades acadêmicas – ensino, pesquisa, extensão / trans, multi e interdisciplinaridade; permitir ao aluno a vivência da práxis, etc). Para isso, a instituição conta com programas de capacitação e qualificação profissional, autoavaliações e atividades de integração (gestores, professores, acadêmicos, funcionários, comunidade) visando o desenvolvimento humano e técnico-profissional e docente.

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

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

4.6 PRESSUPOSTOS DA ÁREA DO CONHECIMENTO

4.6.1 Diretrizes Curriculares

O Curso de Nutrição da UNESC segue as diretrizes curriculares estabelecidas pelo MEC para o ensino superior e, especificamente, para o ensino de graduação em Nutrição. Da mesma forma, o curso está em consonância com o Estatuto e o Regimento Institucional, as diretrizes de ensino de Unidade Acadêmica da Saúde e as normas estabelecidas pelo Conselho Federal de Nutricionistas.

Dentre as premissas estabelecidas no projeto do curso, atendendo a Resolução CNE/CES n. 05 de 2001 e a 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, a formação do acadêmico de Nutrição contempla as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde – SUS, bem como no desenvolvimento de habilidades e competências relacionadas atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, administração e gerenciamento além do estímulo à educação permanente para a formação do profissional.

4.6.2 Políticas de Ensino, Pesquisa e extensão e Pós Graduação

A UNESC, enquanto Universidade com marcada atuação no cenário regional e nacional, e em alguns segmentos, internacional, apresenta uma política de ensino que prima pela excelência de seus cursos e demais atividades de ensino, pesquisa e extensão. O aluno da UNESC pode iniciar suas atividades no ensino fundamental, seguir para o ensino médio (Colégio UNESC), fazer um curso tecnológico ou uma graduação plena (46 cursos de graduação), seguir para a pós-graduação, Lato ou Stricto Sensu, a Residência Multiprofissional em Saúde da Família, ou participar dos vários cursos de extensão e aperfeiçoamento profissional ofertados pela Instituição.

Quanto à Pós-Graduação Stricto Sensu, a UNESC mantém quatro programas de Mestrado (Ciências da Saúde, Educação, Ciências Ambientais e Engenharia e Ciência de Materiais) e dois de Doutorado (Ciências da Saúde e Ciências Ambientais), programas estes que absorvem egressos de Nutrição da UNESC e de outras Instituições.

Particularmente, o acadêmico de Nutrição é inserido neste contexto, alargando os horizontes e sedimentando sua formação em várias áreas do saber e em diversas atividades de pesquisa e extensão.

Atualmente temos acadêmicos do curso de Nutrição inseridos em projetos de pesquisa, seja vinculado às linhas de pesquisa do Stricto Sensu, que acolhe acadêmicos de todas as fases, seja nos editais de Iniciação Científica, PIBIC, dentre outros.

Da mesma forma, as atividades extensionistas absorvem parte dos acadêmicos do curso, podendo citar os projetos do Ministério da Saúde PET-SAUDE, PET-PRÓ-SAUDE, Projeto Emagreça Feliz, Projeto Terapêutica Nutricional a Portadores de Sobrepeso e Obesidade, Projeto Atenção Nutricional a Portadores de Síndrome Autística, Projeto Inclusão Produtiva Oficina de Culinária Profissional Para as Reeduandas dos Estabelecimentos Prisionais de Criciúma. Além destes, os acadêmicos de Nutrição participam de vários outros, vinculados aos diversos cursos da UNASAU, como o Programa Atenção Materno Infantil Familiar, Grupo de Ansiedade, Atenção ao Ostimizado, Projeto Boa Vista, etc.

4.6.3 Bases Legais do Curso

4.6.3.1 Legislação Federal

- Lei n. 9.394 de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- Resolução CNS n.335 de 2003, que institui a "Política de Educação e Desenvolvimento para o SUS: Caminhos para a Educação Permanente em Saúde".

- Resolução CNE/CES n. 05 de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.
 - Portaria INEP n. 223 de julho de 2010, que estabelece os conteúdos programáticos a serem avaliados no ENADE para Cursos de Graduação em Nutrição.
 - Resolução CNE/CES n. 04 de 2009 que estabelece a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.
 - Resolução n. 06 de 2009 do Ministério da Educação, que dispõem sobre carga horária mínima para os cursos de bacharelado da área da saúde.
 - Lei n. 8.080 de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.
 - Decreto Federal n. 7508 de 2011, que regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde - SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências.
 - Portaria GM/MS n. 1.996 de 2007, que dispõe sobre as diretrizes para a implementação da Política Nacional de Educação Permanente em Saúde e dá outras providências.

4.6.3.2 Legislação da UNESC

- Resolução n. 03 de 2003 do CONSU/UNESC que cria o curso de graduação em Nutrição - Bacharelado.
- Resolução n. 44 de 2009 da Câmara de Ensino de Graduação/UNESC, que aprova a alteração na matriz curricular do curso de Nutrição - matriz curricular n.2 vespertino.
- Resolução n. 01 de 2011 da Câmara de Ensino de Graduação, que aprova os critérios para avaliação processual e recuperação para os Cursos de Graduação da UNESC.
- Resolução n. 07 de 2011 do CONSU, que altera o turno de funcionamento do curso superior de graduação em Nutrição.
- Norma Administrativa n. 04/2012 da Pró-Reitoria de Ensino, que regulamenta a reavaliação do Projeto Pedagógico do Curso - PPC.
- Resolução n. 18 de 2011 do Colegiado da UNASAU, que aprova regulamento de atividades complementares do curso de Nutrição matriz II.
- Resolução n.01 de 2007 do Conselho Superior Administrativo, que aprova o regimento geral da UNESC.
- Resolução n.01 de 2006 do Conselho Superior Administrativo, que aprova o estatuto da UNESC.
- Resolução n 11 de 2011 do Colegiado da UNASAU, que aprova a alteração de funcionamento de turno, do vespertino para o noturno, e aprova a matriz curricular n1 noturna, do curso de Nutrição.
- Resolução n. 01 de 2009, que cria as linhas de Extensão da UNASAU.
- Resolução n. 09 de 2009 do Colegiado da UNASAU, que aprova o regulamento de estágio da matriz 02 do curso de Nutrição.
- Resolução n. 07 de 2008 do Colegiado da UNASAU, que cria as linhas de pesquisa da UNASAU.
- Resolução n.13 de 2009 do Colegiado da UNASAU, que aprova o regulamento do TCC do curso de Nutrição da UNESC.
- Resolução n.18 de 2011 do Colegiado da UNASAU, que aprova o regulamento das atividades complementares do curso de Nutrição da UNESC – Matriz II.

- Resolução n.09 de 2009 do Colegiado da UNASAU, que aprova o regulamento do curso de Nutrição da UNESC – Matriz II.

4.6.3.3 Legislação do Conselho Federal de Nutricionistas

- Lei n. 8.234 de 1.991, que regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências.
- Resolução CFN n. 334 de 2004, que dispõe sobre o código de ética do nutricionista e dá outras providências.
- Resolução CFN n. 380 de 2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências.
- Resolução CFN n. 425 de 2008, que aprova a instalação do conselho regional de nutricionistas da décima região (CRN-10) e dá outras providências.
- Resolução CFN n. 418 de 2008, que dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição e dá outras providências.
- Resolução CFN n. 417 de 2008, que dispõe sobre procedimentos nutricionais para atuação dos nutricionistas e dá outras providências.

4.7 PERFIS

4.7.1 Perfil do Coordenador

- O coordenador deve ter as seguintes características: liderança; autonomia; comunicação; motivação; ética; consciência política; espírito mediador; acessibilidade; engajamento científico permanente; que seja democrático; que tenha comprometimento com a Instituição, o corpo docente e os acadêmicos; organizado, planejador, visionário.
- Deve estar empenhado em realizar as metas do curso
- Deve ter ótima Interação com os alunos e professores.
- Deve ser atencioso e amigo.
- Deve incessantemente buscar conhecimentos novos e participar de eventos em educação e da área.
- Estar próximo aos acadêmicos;

4.7.2 Perfil do Docente

- Docente ético; comprometido com o curso e a Universidade; tecnicamente capacitado e atualizado; que saiba estimular o acadêmico; que desenvolva projetos e/ou ações que permitam ao aluno vivenciar a pesquisa e extensão; que tenha didática e saiba utilizar recursos audiovisuais e outros que tornem as aulas mais atrativas; que seja crítico quanto à realidade social, acadêmica e profissional; que desenvolva boas relações com os alunos e a coordenação; que tenha liderança.

4.7.3 Perfil do Acadêmico

- Acadêmico comprometido com a sua formação, crítico, ético, comunicativo, consciente em relação a sua escolha profissional.

- O acadêmico idealizado é interessado, participativo, comprometido com suas responsabilidades acadêmicas e sociais, engajado em atividades que permitam o seu desenvolvimento intelectual e humano, na pesquisa e extensão e preocupado com o bem estar de seus colegas, professores e com a universidade. Deve apresentar como características, ser: estudioso, interessado, disciplinado, crítico, dedicado, atencioso, amigo, responsável, equilibrado, ético, com boa interação entre acadêmico/acadêmico, acadêmico/professor, acadêmico/coordenação e acadêmico/universidade.

4.7.4 Perfil do Líder Estudantil

- O líder estudantil Curso de Nutrição da UNESC deverá: Ser responsável, participativo, comunicativo, ético, capaz de representar a turma e defender os interesses coletivos. Exercer o papel de mediador entre coordenação-discentes e professores-discentes; Ser responsável em participar das reuniões de colegiado e demais reuniões convocadas pela Coordenação do Curso; Ter a responsabilidade de transmitir aos colegas os encaminhamentos definidos nas reuniões junto à coordenação;
- O representante (presidente) do Centro Acadêmico deve estar inteirado do andamento político da profissão no que tange às leis, normas, resoluções e diretrizes entre outros que regem a mesma. Deve ainda, estar empenhado na busca pelo devido reconhecimento social da profissão.

4.7.5 Perfil do Egresso

- Profissional, egresso da UNESC, reconhecido no mercado de trabalho, generalista, humanista, crítico, que seja capaz de promover e recuperar a saúde, prevenir e tratar doenças com responsabilidade e ética, em todas as dimensões que envolva a alimentação e nutrição humana, sendo capaz de atuar nas várias áreas da Nutrição.

4.8 ORGANIZAÇÃO ACADÊMICA E GESTÃO DO CURSO

4.8.1 Coordenação do Curso de Nutrição

A Coordenação do curso de Nutrição é composta por um coordenador geral e um adjunto. O Coordenador do Curso é o responsável pela gestão acadêmica e administrativa do Curso de Nutrição, sempre atuando em consonância com o Núcleo Docente Estruturante, o Colegiado do Curso e a Unidade Acadêmica da Saúde. O curso também conta com a Coordenação dos Serviços de Nutrição Clínica, onde um docente fica responsável pela organização do ambiente de estágio na Clínica de Saúde da UNESC, e a Coordenação de Estágios, na qual um docente possui a incumbência de viabilizar todas as questões de estágios curriculares obrigatórios e não obrigatórios. Todas essas funções são exercidas por docentes Nutricionistas.

O regime de trabalho do Coordenador do Curso de Nutrição é de 40 horas semanais, enquadrado como Tempo Integral, dedicando no mínimo 20 horas semanais para a coordenação do curso.

4.8.2 Núcleo Docente Estruturante

Por sua vez, o Núcleo Docente Estruturante é constituído por docentes que participam marcadamente da gestão de ensino do curso, aliados à Coordenação aos interesses da excelência na formação do futuro egresso Nutricionista. O NDE é constituído por docentes Nutricionistas e de

outras áreas da saúde, todos Doutores ou Mestre inseridos na pesquisa, na Pós-Graduação (Programas de Pós-Graduação Lato e Stricito Sesnsu) ou nas diversas linhas de extensão da Instituição, bem como nas questões do ensino superior de Nutrição.

4.8.3 Estrutura Física e Logística

4.8.3.1 Clínica Integrada de Saúde da UNESC

A Clínica Integradas de Saúde de saúde da UNESC é uma estrutura da de suporte à formação acadêmica na área da saúde e ao atendimento à comunidade. O atendimento é exclusivamente ambulatorial e disponibilizado pelos Cursos da área da saúde de forma gratuita à população.

As Clínicas Integradas são compostas por um conjunto de setores:

- Serviço de Medicina
- Serviço de Psicologia
- Serviço de Fisioterapia
- Serviço de Nutrição
- Serviço de Enfermagem
- Serviço de Odontologia
- Farmácia Solidária
- Farmácia Escola
- SOS

O Curso de Nutrição está Inserido na Clínica Integrada, nas atividades de Estágios de Nutrição Clínica, de educação nutricional e nos diversos programas e projetos extensionistas desenvolvidos pelos cursos da àrea da saúde. O setor de Nutrição da Clínica conta com um coordenador, docente nutricionista com formação em terapia nutricional, que articula as diversas atividades do curso e entre os outros cursos e demais setores da UNESC na busca pela excelência à formação acadêmica e ao atendimento prestado à população.

Além de contar com um sistema integrado de prontuários, secretária, salas de aula e ambulatorios, o setor de Nutrição é equipado com recursos de ponta, como aparelhos de bioimpedância, balanças digitais, plicômetros, fitas antropométricas, maca e estadiômetros adulto e infantil.

4.8.3.2 laboratórios

4.8.3.2.1 Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos (LTDTA).

O LTDTA, pela sua estrutura física e equipamentos disponíveis, é refência de qualidade para a formação do acadêmico de nutrição e ciências dos alimentos. Totalmente planejado para atender as normas de segurança alimentar, é equipado com um mínianfiteatro incluindo uma ilha de produção, um lactário/sondário, mesa e cadeiras para degustação, cinco ilhas equipadas com fogão semiindustrial, bancada, cuba e armário, todos em inox, mais três ihas extras (sondário, anfiteatro e área de recepção). Conta com banheiro anexo separado, área de armazenamento, área de higiene pessoa, área administrativa e demais estruturas de um laboratório de alimentos.

Os equipamentos incluem multiprocessadores, balanças digitais, fornas microondas, forno combinado, forno elétrico, fritadeira, caldeirão de 180 litros, liquidificadores e estufa para pasteurização de leite materno, freezer, refrigeradores, além de todos os utensílios necessários às práticas de técnica dietética, culinária e gastronomia. Conta também utensílios para produção de queijos, conservas, doces processados, massas e confeitarias, etc.

As atividades desenvolvidas no LTDTA incluem:

- Estudar a tecnologia das fermentações, de forma que o acadêmico, ao término do curso, apresente conhecimentos suficientes para desenvolver os principais processos fermentativos de produção de bebidas e alimentos fermentados.

- Conhecer os processos tecnológicos para a conservação e produção de alimentos.
- Conhecer a aplicação e importância dos aditivos alimentares.
- Conhecer a legislação pertinente à conservação e industrialização de alimentos.
- Conhecer os sistemas e ferramentas, importância da qualidade.
- Reconhecer a importância dos sistemas de qualidade.
- Conhecer o sistema de qualidade das indústrias de alimentos, bem como realizar ações na área de controle e garantias de qualidade na indústria de alimento.
- Entender a importância de Boas Práticas de fabricação para a manutenção da qualidade na indústria.
- Entender e orientar ações para garantir a segurança alimentar nos diversos grupos de alimentos.
- Conhecer a legislação vigente sobre qualidade em alimentos.
- Conhecer as funções do profissional no processo de gestão de qualidade em alimentos.
- Conhecer a Técnica Dietética como princípio básico o estudo da ciência da Nutrição no organismo humano, que permite o planejamento, a execução e avaliação de dietas adequadas às características biológicas, socioeconômicas, culturais e psicológicas dos indivíduos:
 - o Higiénicos - consiste em prevenir ações externas que possam prejudicar a qualidade dos alimentos e, ao mesmo tempo, prolongar a sua vida útil.
 - o Dietéticos - ocorre a adequação da forma de preparo dos alimentos da dieta às necessidades fisiológicas do indivíduo ou da população.
 - o Nutricionais - a cozinha dietética procura preservar os nutrientes dos alimentos, pois com a manipulação ocorre a perda. Aplicar, dessa forma, os conhecimentos científicos de física, química e biologia, entre outros, adotando métodos mais exatos, seguros e econômicos, os quais se baseiam em rigorosa experimentação.
 - o Digestivo - consiste em modificar os alimentos por meio de processos e técnicas culinárias, a fim de facilitar a digestão.
 - o Sensorial - apresentação dos alimentos de forma que desperte todos os sentidos, não apenas o paladar, pois cada alimento tem suas características sensoriais, que podem ser preservadas, ressaltadas ou modificadas por meio de adequações técnicas dietéticas.
 - o Econômicos - as técnicas empregadas no preparo dos alimentos devem considerar os custos, os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, sabendo que os mesmos nutrientes podem ser obtidos de alimentos diferentes, cujos preços são variáveis.
- Permitir ao acadêmico conhecer as bases científicas da seleção e preparo dos alimentos, metodologia e procedimentos dietéticos e culinários.
- Manipular os alimentos durante as etapas de armazenamento e produção, análise organoléptica (sensoriais e visuais) e físicas, durante (etapas) e após as preparações de refeições e de seus componentes.
- Confeccionar fórmulas lácteas e enterais.

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

4.8.3.2.2 Laboratórios de Anatomia

Nestes laboratórios ocorrem atividades práticas relacionadas à disciplina de Anatomia Humana (Fase I). Cada laboratório conta com um técnico de laboratório e funciona nos 3 períodos do dia, podendo ser utilizado mediante agendamento prévio, junto à Coordenação dos Laboratórios da Saúde. O Laboratório de Anatomia é composto por uma infraestrutura de 2 (dois) laboratórios. A seguir, síntese das atividades desenvolvidas:

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

4.8.3.2.3 Laboratório de Microbiologia

Neste laboratório ocorrem atividades práticas relacionadas às disciplinas de Microbiologia, Micologia e Parasitologia (Fase II). O laboratório conta com um técnico de laboratório e funciona nos 3 períodos do dia, podendo ser utilizado mediante agendamento prévio, junto à Coordenação dos Laboratórios da Saúde.

A seguir, síntese das atividades desenvolvidas:

- Fornecer estrutura para o estudo das propriedades morfológicas e culturais dos microorganismos, além de técnicas básicas de desinfecção e esterilização;
- Reconhecer os principais patógenos entre fungos, bactérias;
- Orientar o paciente sobre a patogenia, sintomatologia e prevenção das doenças infecciosas;

4.8.3.2.4 Laboratório de Parasitologia

Neste laboratório ocorrem atividades práticas relacionadas às disciplinas de Microbiologia, Micologia e Parasitologia (Fase II). A seguir, síntese das atividades desenvolvidas.

- Conhecer a epidemiologia dos parasitas animais: Protozoários e Helmintos.
- Apresentar os recursos profiláticos para combater os parasitas.
- Conhecer os ciclos evolutivos dos parasitas humanos.
- Adquirir noções de patogenicidade dos helmintos e protozoários.
- Oferecer subsídios em programas de saúde pública que visam ao controle, prevenção e tratamento das doenças parasitárias.
- Orientar o paciente sobre a sintomatologia, patogenia e prevenção das doenças parasitárias.

4.8.3.2.5 Laboratório de Microscopia I e II

Nestes laboratórios ocorrem atividades práticas relacionadas às disciplinas de Citologia e Histologia Fase I), e Genética e Embriologia (Fase II).

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

A seguir, síntese das atividades desenvolvidas:

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

4.8.3.2.6 Laboratório de Cineantropometria

Vinculado ao Curso de Educação Física, este laboratório, bem como o ambulatório de Nutrição, é utilizado na consolidação da relação teoria e prática da avaliação e diagnóstico antropométrico. Equipado com balanças, bioimpedância, plicômetros e outros instrumentos pertinentes à avaliação das medidas corporais, este laboratório é utilizado nas disciplinas de Avaliação Nutricional e nos Ciclos da Vida I e II.

4.8.3.2.7 Laboratório de Química I, II e III

Este laboratório é utilizado na disciplina de Bromatologia (Fase II). Tem como objetivo permitir ao acadêmico consolidar o conhecimento teórico através de experiências prática da análise química da composição de alimentos e bebidas.

4.8.3.2.8 Laboratórios de Informática

Os Laboratórios de Informática da UNESC permitem ao acadêmico de Nutrição o pleno uso de software da área de Nutrição humana e clínica, epidemiologia, bioestatística, e acesso a base de dados científicos. São 27 laboratórios espalhados pela Instituição para uso de apoio em disciplinas, projetos de pesquisa, extensão e nas atividades complementares.

Além dos laboratórios citados, os acadêmicos do curso de Nutrição podem utilizar outros laboratórios, como parte de atividades disciplinares esporádicas ou extensionistas, dentre os quais, laboratórios de Patologia, laboratório de Bioquímica, Laboratório de Habilidades, Laboratório de Fitoterápicos.

4.8.3.3 Salas de Aula

As atividades curriculares do curso se dão em diversos ambientes, sendo que os mais comuns nas fases iniciais são em salas de aula e laboratórios. O curso dispõe de salas de aula com ótima infraestrutura, as quais oferecem recursos didáticos modernos e permanentes, como computador, projetor multimídia, lousa de vidro, equipamentos de som. Além disso, é possível ministrar aulas em ambientes diferenciados, como sala de dinâmicas, salas com lousa digital e outros.

O curso conta com salas de aula equipadas com projetores multimídia que possibilitam uma série de alternativas nas aulas, como utilização de slides, vídeos com ou sem áudio. Além disso, todas as salas de aula dispõem de quadros de vidro, os quais facilitam o trabalho do professor.

Algumas salas de aula dispõem de lousas digitais, as quais permitem atividades interativas, que podem ser construídas em conjunto com o docente e os discentes.

4.8.3.4 Biblioteca

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

Estão disponíveis mais de 70.000 títulos e 135.000 volumes em seu acervo bibliográfico e conta também com diversos periódicos e materiais em mídia digital. Podem ter acesso ao acervo da biblioteca toda a comunidade acadêmica e interessados que não fazem parte da instituição.

O funcionamento da biblioteca se dá de 2ª a 6ª feiras das 7:30h às 22:40h e sábados das 8 às 17h. Além dos serviços tradicionais de empréstimo e renovação, o acadêmico pode também realizar reservas e renovações de material pela internet.

A biblioteca possui ambiente amplo e climatizado, possibilitando momentos de estudo agradáveis e produtivos.

4.9 ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA CURRICULAR

4.9.1 Diretrizes Curriculares

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

4.9.2 Matriz Curricular do Curso de Nutrição

O curso de Nutrição da UNESC apresenta uma carga horária de 3200 horas (3840 horas/aula), atendendo a Resolução n. 06 de 2009 do Ministério da Educação, que dispõem sobre carga horária mínima para os cursos de bacharelado da área da saúde, contemplando nela os conteúdos disciplinares, os estágios obrigatórios supervisionados e as atividades complementares.

O curso mantém a mesma Matriz Curricular distribuída em dois turnos:– Matriz II Vespertina e Matriz I Noturna.

Ressalta-se que, de acordo com a Resolução n. 07 de 2011 do Conselho Universitário da UNESC – CONSU, desde 2012 o curso de Nutrição apresenta somente uma entrada anual noturna, com gradativa extinção das turmas do período vespertino até o segundo semestre de 2013.

O Quadro 1 apresenta a Matriz Curricular do Curso de Nutrição – Matriz II Vespertina e Matriz I Noturna.

Quadro 1 Matriz Curricular do Curso de Nutrição da UNESC. Setembro de 2012.

Disciplinas	Fases								Total	
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	7ª	8ª	*Cd	**h/a
Alimento e Nutrição: Base da Vida	04								04	72
Nutrição, Saúde e Comunidade	02								02	36
Anatomia Humana	04								04	72
Citologia e Histologia	03								03	54
Antropologia da Alimentação	02								02	36
Seminário Integrador		01	01	01	01				04	72
Genética e Embriologia		03							03	54
Bioquímica		04							04	72
Microbiologia, Micologia e Parasitologia		04							04	72
Fisiologia Humana		04							04	72
Bromatologia		04							04	72
Metodologia Científica e da Pesquisa			04						04	72
Bioquímica Fisiológica			04						04	72
Avaliação Nutricional			04						04	72
Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades			04						04	72
Bioestatística			02						02	36
Epidemiologia			03						03	54
Educação Nutricional			02						02	36
Nutrição: Arte e Ciência				04	04				08	144

Nutrição nos Ciclos da Vida				03	03				06	108
Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos				04					04	72
Imunologia				02					02	36
Ciência e Tecnologia dos Alimentos				03					03	54
Psicologia Aplicada à Nutrição				02					02	36
Nutrição e Saúde Coletiva				03					03	54
Fisiopatologia da Nutrição					03	03			06	108
Terapia Nutricional					03	03			06	108
Sociologia					04				04	72
Gestão em Alimentação Coletiva					04	04			08	144
Nutrição e Envelhecimento						04			04	72
Projeto de Conclusão de Curso						02			02	36
Nutrição e Exercício Físico						04			04	72
Bioética						02			02	36
Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição						02			02	36
Trabalho de Conclusão de Curso							12		12	216
Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva							15		15	270
Estágio em Alimentação Coletiva								15	15	270
Estágio em Nutrição Clínica								15	15	270
Optativa				02	02	02			06	108
TOTAL	15	20	24	24	24	26	27	30	190	3420
Atividade Complementar										350 horas
TOTAL										3200 horas

Cr – crédito. ** H/a – hora/aula

4.9.2.1 Conteúdos disciplinares e eixos estruturantes

A Matriz Curricular do Curso de Nutrição segue os princípios, fundamentos, condições e procedimentos para a formação ampla e generalista de nutricionistas. Para tanto, são estabelecidos eixos estruturantes que visam a construção gradativa do conhecimento e sua aplicabilidade, de acordo com as habilidades e competências necessárias, ao longo dos períodos de formação do acadêmico, apresentadas no capítulo 05 deste PPC.

Os Eixos Estruturantes norteiam os conhecimentos a cada fase do curso e estão articulados com o conjunto de disciplinas oferecidas a cada período, garantindo o processo de articulação horizontal e vertical dos conteúdos, além de integralizar trabalhos práticos entre as disciplinas. A organização horizontal é contemplada na distribuição de conteúdos nas disciplinas do respectivo período. A organização vertical constitui-se da sequência de disciplinas que compõe a matriz curricular de forma não linear buscando relacioná-las nos diferentes períodos. O Eixo Estruturante é responsável por dar a diretriz em cada fase e ao mesmo tempo constitui-se como elemento integrador das diversas fases.

Os eixos Estruturantes do Curso de Nutrição da UNESC incluem:

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

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

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

a) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos nos diferentes ciclos da vida – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, e nas atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental;

b) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação e o diagnóstico nutricional, de indicar a terapêutica nutricional adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;

c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença - considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, os programas e ações de vigilância e intervenção nutricional de indivíduos e coletividades, e os diversos níveis de promoção e proteção da saúde e da prevenção e tratamento de doenças relacionadas à Nutrição;

d) aborda o gerenciamento de unidades produtoras de alimentos e refeições – inclui a administração de estabelecimentos alimentícios e a higiene e controle sanitário de alimentos, considerando os aspectos econômicos, culturais, legais, a promoção e proteção da saúde e a prevenção de doenças nutricionais em indivíduos e coletividades.

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

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

Quadro 2 Distribuição de disciplinas por Eixos Estruturantes do Curso de Nutrição da UNESC. Setembro de 2012.

Eixos Estruturantes	Disciplinas
Eixo I - Ciências Biológicas e da Saúde	Citologia e Histologia; Genética e Embriologia; Anatomia Humana; Fisiologia Humana; Bioquímica; Bioquímica Fisiológica; Imunologia; Microbiologia, Micologia e Parasitologia; Alimento e Nutrição: Base da Vida; Nutrição, Saúde e Comunidade; Fisiopatologia da Nutrição I, II; Nutrição nos Ciclos da Vida I e II; Nutrição e Envelhecimento; Nutrição e Exercício Físico.
Eixo II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Nutrição, Saúde e Comunidade; Antropologia da Alimentação; Educação Nutricional; Bioética; Nutrição e Saúde Coletiva; Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição; Epidemiologia; Bioestatística; Seminário Integrador; Psicologia Aplicada à Nutrição; Sociologia; Metodologia Científica e da Pesquisa.
Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição – a) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos nos diferentes ciclos da vida	Nutrição, Saúde e Comunidade; Alimento e Nutrição: Base da Vida; Seminário Integrador; Educação Nutricional; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional; Nutrição nos Ciclos da Vida I e II; Nutrição: Arte e Ciência I e II; Nutrição e Saúde Coletiva; Nutrição e

	Exercício Físico; Nutrição e Envelhecimento.
Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição - b) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional	Alimento e Nutrição: Base da Vida; Seminário Integrador; Educação Nutricional; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional; Nutrição: Arte e Ciência I e II; Nutrição e Saúde Coletiva; Nutrição e Envelhecimento; Fisiopatologia da Nutrição I e II; Terapia Nutricional I e II; Nutrição e Exercício Físico; Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição.
Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição – c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença	Nutrição, Saúde e Comunidade; Alimento e Nutrição: Base da Vida; Seminário Integrador; Educação Nutricional; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional; Epidemiologia, Bioestatística; Nutrição nos Ciclos da Vida I e II; Nutrição: Arte e Ciência I e II; Nutrição e Saúde Coletiva; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos; Fisiopatologia da Nutrição I e II; Terapia Nutricional I e II; Gestão em Alimentação Coletiva I e II; Nutrição e Exercício Físico; Bioética; Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição; Nutrição e Envelhecimento.
Eixo III - Ciências da Alimentação e Nutrição – d) gerenciamento de unidades produtoras de alimentos e refeições	Nutrição, Saúde e Comunidade; Alimento e Nutrição: Base da Vida; Seminário Integrador; Educação Nutricional; Cálculo e Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades; Avaliação Nutricional; Nutrição nos Ciclos da Vida I e II; Nutrição: Arte e Ciência I e II; Nutrição e Saúde Coletiva; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos; Gestão em Alimentação Coletiva I e II; Bioética; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos.
Eixo IV - Ciências dos Alimentos	Alimento e Nutrição: Base da Vida; Seminário Integrador; Microbiologia, Micologia e Parasitologia; Nutrição: Arte e Ciência I e II; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos; Gestão em Alimentação Coletiva I e II; Bioética; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos, Bromatologia; Ciência e Tecnologia dos Alimentos.

Por outro lado, o acadêmico é incentivado a participar de projetos de cunho extensionista e de pesquisa, seja com fomento interno ou externo ou de forma voluntária, desde a primeira fase, atendendo aos princípios de uma Universidade: a construção do conhecimento a partir da integração entre ensino, pesquisa, e extensão. Desta forma o acadêmico do Curso de Nutrição da Instituição, além das disciplinas teórico-práticas e dos campos de estágio, desenvolve e aperfeiçoa suas habilidades e competências no cenário social, nas coletividades e nos centros de pesquisas da UNESC.

4.9.2.2 Regulamento e caracterização dos estágios obrigatórios supervisionados

O estágio obrigatório supervisionado diz respeito à modalidade de estágio assim definida no projeto pedagógico e prevista na matriz curricular do curso, e cuja carga-horária é requisito para conclusão do curso. É uma atividade que permite o contato do acadêmico com a sua futura profissão, aproximando teoria à prática. Ele é um componente do processo ensino-aprendizagem que tem por objetivo proporcionar o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais não possibilitados em sala de aula. Ele deve contribuir na formação profissional, permitindo vivenciar situações práticas do exercício profissional, possibilitando ao acadêmico a compreensão do seu papel junto à comunidade e interagindo com ela por meio da experimentação do referencial teórico-prático construído durante o curso, por meio do ensino, pesquisa e extensão.

Os estágios obrigatórios supervisionados estão previstos e estabelecidos na Resolução CNE/CES n. 5 de 2001, que institui as diretrizes curriculares para cursos de graduação em Nutrição, na Lei n. 11.788 de 2008 que regulamenta a prática dos estágios obrigatórios e não obrigatórios no país, e no Regimento Geral da UNESC, conforme a Resolução n. 01 de 2007 do Conselho Superior Administrativo – CSA.

De acordo com as Diretrizes Curriculares para Cursos de Graduação de Nutrição, no Art. 7º, a formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares obrigatórios supervisionados por docentes do curso e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, e ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social, e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio.

O curso de Nutrição da UNESC apresenta carga horária de 675 horas (810 horas/aula) correspondendo a 21% do total da carga horária. Destas, as atividades em local de estágio, eminentemente práticas, atingem o mínimo de aproximadamente 85% da carga horária total do estágio. O Quadro 3 apresenta a distribuição dos estágios por fase da matriz curricular vigente.

Quadro 3 Distribuição dos Estágios Obrigatórios Supervisionados por fase. Curso de Nutrição, UNESC. Setembro de 2012.

Estágio Obrigatório Supervisionado	Fase	Carga horária
Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva	VII	270 horas/aula (225 horas)
Estágio em Alimentação Coletiva	VIII	270 horas/aula (225 horas)
Estágio em Nutrição Clínica	VIII	270 horas/aula (225 horas)

4.9.2.2.1 Caracterização dos estágios obrigatórios supervisionados.

A organização dos estágios obrigatórios supervisionados do curso de Nutrição obedece as competências estabelecidas pelo Regulamento Geral de Estágios dos Cursos de Graduação da UNESC, que define como responsáveis pela execução dos estágios nos cursos de bacharelado os seguintes profissionais:

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

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

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

- I. Propor a celebração de convênios entre as entidades concedentes e a UNESC, juntamente com o Setor de Estágios.
- II. Manter o controle de toda documentação referente ao estágio, incluindo-se os Termos de Compromisso de Estágio, firmados entre estagiário, UNESC e Entidade Concedente.
- III. Analisar e aprovar a programação de estágio, observando sua adequação às políticas de atuação do curso, bem como sua exeqüibilidade.
- 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.

Caberá ao Professor Responsável:

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

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

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

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

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

- I. Orientar o estagiário na definição das instituições concedentes.
- II. Fornecer aos estagiários subsídios necessários à elaboração do projeto de estágio;
- III. Prestar informações ao Coordenador de Estágios do Curso e ao Professor Responsável sobre o desempenho dos estagiários.

IV. Acompanhar as etapas do Estágio Curricular Obrigatório, observando o que dispõe este Regulamento, o Regulamento Específico de Estágio do seu curso, a legislação vigente e as Diretrizes Curriculares Nacionais.

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

VI. Orientar o(s) estagiário(s) na elaboração do relatório de acordo com o que dispõe o Regulamento Específico de Estágio.

VII. Avaliar, juntamente com o Supervisor de Campo, as atividades de estágio.

VIII. Manter controle regular das atividades de estágio.

IX. Acompanhar os estagiários nas instituições concedentes de acordo com as especificidades de cada tipo de estágio.

Caberá ao Supervisor de Campo:

I. Fornecer ao estagiário os subsídios necessários à elaboração do projeto de estágio.

II. Apresentar o Campo de Estágio ao estagiário, facilitando-lhe o acesso às fontes de informações.

III. Orientar e acompanhar a execução das atividades dos estagiários.

IV. Prestar informações ao Professor Responsável e/ou Orientador sobre o desempenho dos estagiários.

V. Emitir parecer avaliativo sobre o desempenho do estagiário quanto à frequência, execução e qualidade das atividades desenvolvidas.

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

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

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

4.9.2.2.2 Locais de estágio

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

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

O Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva serão desenvolvidos preferencialmente vinculado às Secretarias de Sistema de Saúde Municipais, incluindo Unidades Básicas de Saúde, UBS/Estratégia em Saúde da Família, Unidades 24h e Centros de Referência. O Estágio em Alimentação Coletiva deve ocorrer em cozinhas industriais e restaurantes comerciais, e o Estágio em Nutrição Clínica em hospitais e na Clínica da UNESC.

As atividades de estágio deverão ser realizadas em locais que tenham nutricionista como responsável técnico no seu quadro de pessoal, nos termos do artigo 2º da resolução CFN nº 418/2008. No entanto, excepcionalmente, poderão ser realizadas em instituições e empresas que tenham atividades relacionadas com a alimentação e nutrição humana, descritas no artigo 4º da Lei nº 8.234 de 1991, onde a presença de nutricionista como responsável técnico não seja obrigatória, desde que garantida ao estágio a supervisão docente, de acordo com o parágrafo único do mesmo dispositivo legal, com redação acrescentada pela Resolução CFN nº 399/2007.

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

Os professores responsáveis pelas disciplinas de estágio “Nutrição e Saúde Coletiva” e “Alimentação Coletiva” poderão orientar até 12 acadêmicos por turma de estágio: Turma A – 12 acadêmicos, Turma B: 12 acadêmicos, Turma C – 12 acadêmicos. Quando houver duas turmas paralelas sob responsabilidade do mesmo professor – Turmas A e C, e/ou, Turmas B e C - a soma dos orientandos nas duas turmas será de até 12 acadêmicos. O excedente de acadêmicos será orientado por professor orientador, na disposição de um acadêmico por professor orientador para o estágio em “Alimentação Coletiva”, e dois acadêmicos (estágio em dupla) por professor orientador para o estágio em “Nutrição e Saúde Coletiva”.

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

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

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

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

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

Ao final de cada semestre será realizado o “Seminário Final de Estágio”, com objetivo de socializar e integrar todas as atividades dos estágios realizadas no semestre. O Seminário Final de Estágio é destinado aos acadêmicos estagiários, professor responsável pela disciplina, professor orientador, supervisor de campo e à comunidade acadêmica do curso de Nutrição.

4.9.3 Avaliação do Processo Ensino-Aprendizagem

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

- Capacidade de conciliar teoria e prática na execução dos projetos;
- Domínio dos conteúdos e procedimentos;

- Criatividade na execução da ação, investigando e buscando sempre o trabalho

interdisciplinar;

- Cientificidade, coerência, ordem, organização, correção gramatical na apresentação do projeto e dos trabalhos;
- Comunicação, fluência verbal;
- Produção textual (individual e/ou em grupo);
- Frequência, responsabilidade e ética no desempenho das atividades e no relacionamento interpessoal.

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

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

4.9.2.2.5 Da avaliação

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

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

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

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

4.9.2.2.6 Dos direitos e deveres dos estagiários

Os acadêmicos estagiários terão direitos a:

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

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

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

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

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

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

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

São obrigações dos estagiários durante as atividades desenvolvidas:

- I. Zelar pelo material e espaços físicos do local de estágio, ressarcindo eventuais danos causados aos mesmos, provocados por falta de cuidado ou uso incorreto.
- II. Respeitar as normas e regras estabelecidas pela entidade, local de estágio, demonstrando atitude ética e responsabilidade na execução das atividades;
- III. Participar de todas as atividades programadas pelo professor responsável;
- IV. Elaborar todos os relatórios exigidos no estágio de acordo com os prazos e normas estabelecidas;
- V. Cumprir todos os dispositivos legais referentes ao estágio;
- VI. Buscar aprofundamento das ações a serem desenvolvidas no estágio, realizando os estudos e pesquisas que se fizerem necessárias;
- VII. Comparecer ao estágio e demais atividades nos dias e horários marcados e devidamente uniformizado de acordo com os critérios do local de estágio;
- VIII. Desenvolver suas habilidades técnicas e humanas, exercitando também suas potencialidades de liderança e comunicação;
- IX. Demonstrar espírito de responsabilidade, pontualidade, colaboração e ajuda mútua;
- X. Aplicar a máxima diligência no aproveitamento do estágio, desenvolvendo todas as atividades em estrita obediência aos preceitos legais.
- XI. Avisar, com no mínimo 24 horas de antecedência, a impossibilidade de comparecimento no estágio.

4.9.3 Avaliação do Processo Ensino-Aprendizagem

Para a averiguação da efetividade do processo ensino-aprendizagem faz-se necessária a realização de avaliações. A avaliação, além de seu caráter investigativo, deve também ser de caráter educativo. Por meio da avaliação o acadêmico deve perceber o seu domínio do conhecimento e das habilidades, avaliando-se numa atitude de reflexão e comprometimento para com o aprendizado.

A avaliação não deve ser usada como um instrumento repressor, mas conscientizador e de diagnóstico do processo ensino-aprendizagem na intenção de otimizá-lo. O processo avaliativo deve contemplar ainda as individualidades de cada estudante, considerando outros aspectos relevantes como o interesse, a participação nas atividades propostas, a conduta ética e o inter-relacionamento com o grupo.

A UNESC, em sua Resolução n. 01/2011/CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO aprova critérios de avaliação processual e recuperação para os cursos de graduação. Adequando-se a esta resolução, o curso de Nutrição adotou como método de avaliação processual, em consenso de seu colegiado o critério de recuperação de 20% (vinte por cento), com questões do conteúdo anterior na prova subsequente, somando à avaliação anterior, podendo obter no máximo a nota 6,0 (seis).

Ainda de acordo com as normas institucionais, o curso prevê a realização de, no mínimo 3 (três) avaliações, sendo 2 (duas) individuais, nas quais, a eleição dos instrumentos avaliativos fica a critério do docente, contudo, é sugerido que o mesmo diversifique tais instrumentos. O método avaliativo adotado pelo professor deverá estar previsto no plano de ensino e informado aos alunos.

Em reunião de colegiado, ficou estabelecido que todos os docentes devem estimular o raciocínio em suas avaliações, incluindo questões operatórias em suas avaliações.

O ato de avaliar é mais uma oportunidade de aprendizagem, possibilitando a aquisição de conhecimento e raciocínio clínico. Dessa forma, a avaliação para atingir sua finalidade educativa, deve ser coerente com os princípios pedagógico-psico-sociais do processo de ensino-aprendizagem adotado.

Em relação à avaliação do desempenho acadêmico, o Regimento Geral da UNESC, Resolução n. 01/2007/CSA, artigo 86, estabelece que: “A avaliação do processo de ensino, aprendizagem, co-responsabilidade de todos os sujeitos envolvidos, estará fundamentada no Projeto Político

Pedagógico Institucional e será processual, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos”.

Por processualidade do desempenho acadêmico, entende-se uma concepção de avaliação que esteja integrada ao processo de ensino-aprendizagem, objetivando o acompanhamento do desempenho do acadêmico e do professor.

Por avaliação externa, compreende-se aquela realizada pelo SINAES (Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior). Para esse fim, a UNESC orienta-se pela legislação em vigor.

4.9.4 Ementário

1ª fase

Alimento e Nutrição: Base da Vida – 72 horas aulas – 4 Créditos (3,5 créditos teóricos e 0,5 créditos práticos)

Ementa: Introdução à Nutrição. Áreas de atuação do Nutricionista. Alimento, alimentação, nutrientes, nutrição. Cadeia produtiva e alimentar. Composição química dos alimentos e bebidas e os grupos alimentares. Nutrientes, fibras, pigmentos, compostos aromáticos, compostos bioativos: química, funções, fontes alimentares. Aditivos alimentares. Introdução ao uso de tabelas de composição química dos alimentos. Padrão alimentar e sua relação com a saúde e nutrição.

Anatomia Humana - 72 horas aulas – 4 Créditos (3 créditos teóricos e 1 prático)

Ementa: Estudo teórico-prático da anatomia dos órgãos e sistemas do corpo humano.

Citologia e Histologia - 54 horas aulas – 3 Créditos (2 créditos teóricos e 1 prático)

Ementa: A célula: origem, estrutura, funções. Os tecidos: epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso.

Antropologia da Alimentação – 36 horas aulas - 2 créditos

Componentes sociais e culturais da alimentação. Evolução dos processos, das ideologias e dos hábitos alimentares de diferentes sociedades e grupos. Condicionantes do comportamento alimentar. Tabu alimentar.

Nutrição, Saúde e Comunidade - 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: Estudo da saúde ambiental, epidemiologia das principais doenças ligadas à Nutrição. Níveis de atenção à saúde.

2ª fase

Seminário Integrador I – 18 horas aulas – 1 Créditos

Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre.

Bromatologia - 72 horas aulas – 4 Créditos (2 créditos teóricos e 2 práticos)

Ementa: Estudo teórico-prático da composição química dos alimentos, umidade, nutrientes, enzimas, sob os aspectos de classificação, funções, propriedades e métodos e técnicas de análise.

Fisiologia Humana – 72 horas aulas – 4 Créditos

(3 créditos teóricos e 1 prático)

Ementa: Estudo teórico e prático da fisiologia humana.

Bioquímica - 72 horas aulas – 4 Créditos

Ementa: Estudo teórico-prático da estrutura e função da matéria viva, dos macro e micronutrientes, enzimas e coenzimas, oxidações biológicas, do metabolismo dos nutrientes e das interrelações entre os órgãos no metabolismo.

Microbiologia, Micologia e Parasitologia - 72 horas aulas – 4 Créditos

(3 créditos teóricos e 1 prático)

Ementa: Estudo teórico-prático da citologia e estrutura de bactérias, fungos, parasitas e vírus. Reprodução e crescimento dos microorganismos. Relação hospedeiro-parasita.

Genética e Embriologia - 54 horas aulas – 3 Créditos

Ementa: Desenvolvimento normal do ser humano, da concepção ao nascimento, com caracterização dos períodos de desenvolvimento humano; além da correlação entre importantes anormalidades. Estudo das bases genéticas na espécie humana, arranjo e estrutura do material genético. O gene e seu funcionamento normal, duplicação, transcrição e tradução de proteínas. Doenças e distúrbios metabólicos. Biotecnologia e alimentos geneticamente modificados.

3ª fase

Educação Nutricional - 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: Estudo conceitual da educação, educação popular, educação em saúde, educação nutricional. Hábitos alimentares. Educação nutricional em nível ambulatorial, hospitalar e coletivo. Planejamento em Educação nutricional.

Seminário Integrador II - 18 horas aulas – 1 Créditos

Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre.

Bioquímica Fisiológica - 72 horas aulas – 4 Créditos

Ementa: Estudo do metabolismo e das interrelações metabólicas, vislumbrando o entendimento dos mecanismos de obtenção, processamento e utilização dos diferentes nutrientes.

Cálculo Análise de Dietas para Indivíduos e Coletividades - 72 horas aulas – 4 Créditos (3 créditos teóricos e 1 prático)

Ementa: Estudo gasto energético. Estudos das necessidades e requerimentos nutricionais. Guias Alimentares. Cálculo de dietas e elaboração de cardápios para indivíduos e coletividades.

Epidemiologia - 54 horas aulas – 3 Créditos

Ementa: Introdução à epidemiologia, indicadores de saúde e doença, medidas de morbi-mortalidade, tipos de estudos epidemiológicos, avaliação de programas. Leitura e interpretação de estudos epidemiológicos.

Avaliação Nutricional - 72 horas aulas – 4 Créditos

(3 créditos teóricos e 1 prático)

Ementa: Estudo de métodos diretos e indiretos da avaliação nutricional em indivíduos e grupos populacionais. Bases de avaliação clínica, laboratorial, antropométrica e subjetiva na predição da

Metodologia Científica e da Pesquisa - 72 horas aulas – 4 Créditos

Ementa: A Universidade no Contexto Social – Organização na Vida Universitária – Conhecimento e Ciência - A Pesquisa Científica – Estrutura e Apresentação de Trabalhos Acadêmicos de acordo com as Normas da ABNT.

Bioestatística - 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: Bases da estatística aplicadas na análise de dados biológicos e epidemiológicos.

4ª fase

Seminário Integrador III - 18 horas aulas – 1 Créditos

Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre.

**Nutrição nos Ciclos da Vida I - 54 horas aulas – 3 Créditos
(2 créditos teóricos e 1 prático)**

Ementa: Estudos das necessidades e recomendações nutricionais da gestante, da nutriz e do lactente. Aleitamento materno e artificial. Alimentação complementar.

**Nutrição: Arte e Ciência I - 72 horas aulas – 4 Créditos
(1 crédito teórico e 3 práticos)**

Ementa: Estudo teórico-prático das técnicas de seleção, preparo e digestibilidade dos alimentos. Análise das modificações decorrentes. Elaboração de cardápios. Introdução à gastronomia.

Nutrição e Saúde Coletiva - 54 horas aulas – 3 Créditos

Ementa: Processo saúde-doença. Magnitude dos problemas nutricionais a nível mundial e no Brasil. Epidemiologia aplicada aos problemas nutricionais. O Sistema Único de Saúde e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável. Ações de Nutrição em Saúde Coletiva.

Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos - 72 horas aulas – 4 Créditos

Ementa: Estudo da higiene e microbiologia dos alimentos. Estudo dos contaminantes alimentares. Controle de qualidade na produção e comercialização de alimentos, com ênfase na qualidade higiênico-sanitária. Gestão em segurança alimentar. Legislação sanitária de alimentos.

Imunologia - 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: Estudo de antígenos, anticorpos, resposta imune celular e humoral. Hipersensibilidades. Soros e vacinas. Imunossupressão. Doenças atuais. Processos inflamatórios. Papel imunológico do tecido linfóide associado ao trato gastrointestinal.

**Ciência e Tecnologia dos Alimentos - 54 horas aulas – 3 Créditos
(2 créditos teóricos e 1 prático)**

Ementa: Estudo dos métodos de conservação e industrialização dos alimentos. Aditivos alimentares. Modificações físicas, químicas e biológicas nos alimentos.

Psicologia Aplicada à Nutrição - 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: Estudo do comportamento humano, especialmente em relação ao alimento e à saúde. Relações interpessoais com equipes de trabalho e relação paciente/profissional.

Optativa I - 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: de acordo com a disciplina elencada.

5ª fase

Seminário Integrador IV - 18 horas aulas – 1 Créditos

Ementa: Atividade de correlação, contextualização e aplicação prática das disciplinas do semestre.

Sociologia - 72 horas aulas – 4 Créditos

Ementa: Contexto Histórico do Surgimento. Conceito, Divisão e Objeto. Concepções Clássicas em Sociologia: Comte, Durkheim, Weber e Marx. Características da organização e das relações sociais. Questões Sociológicas na modernidade e os novos paradigmas.

Fisiopatologia da nutrição I - 54 horas aulas – 3 Créditos

Ementa: Estudo teórico nas diversas etapas da vida dos aspectos fisiopatológicos da nutrição em doenças carenciais, patologias do sistema digestório e anexos, doenças cardiovasculares. Transtornos Alimentares.

Terapia nutricional I - 54 horas aulas – 3 Créditos

(2 créditos teóricos e 1 prático)

Ementa: Estudo teórico-prático nas diversas etapas da vida dos fundamentos dietoterápicos e da avaliação e diagnóstico do estado nutricional, interação droga x nutriente em doenças carenciais, patologias do sistema digestório e anexos, cardiovasculares. Transtornos Alimentares.

Gestão em Alimentação Coletiva I - 72 horas aulas – 4 Créditos

Ementa: Estudo teórico-prático sobre o Setor de Alimentação Coletiva, os subsídios governamentais e o trabalho do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição. Implantação de processos de promoção de saúde em Unidades de Alimentação e Nutrição, através da compreensão da organização produtiva, do dimensionamento de áreas, equipamentos, de recursos físicos.

Nutrição: Arte e Ciência II - 72 horas aulas – 4 Créditos

(1 crédito teórico e 3 práticos)

Ementa: Estudo teórico-prático das técnicas de seleção, preparo e digestibilidade dos alimentos. Análise das modificações decorrentes. Elaboração de cardápios nos diferentes ciclos da vida e em diversas patologias.

Nutrição nos Ciclos da Vida II - 54 horas aulas – 3 Créditos

(2 créditos teóricos e 1 prático)

Ementa: Estudos das necessidades e recomendações nutricionais do pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso.

Optativa II - 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: de acordo com a disciplina elencada.

6ª fase

Projeto Conclusão de Curso - 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: Orientação e acompanhamento no desenvolvimento do projeto de conclusão de curso.

Nutrição e Exercício Físico – 54 horas aulas – 3 Créditos

Ementa: Aspectos bioquímicos e fisiológicos do exercício físico. Utilização de nutrientes no exercício físico. Avaliação da demanda energética e de nutrientes no exercício. Avaliação da composição corporal. Alimentação nas diversas fases do treinamento e competição. Hidratação. Recursos ergogênicos e suplementação esportiva. Cálculo de dietas para praticantes de atividade física e atletas. Controle do peso corporal e emagrecimento.

Bioética - 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: Estudo dos aspectos éticos relacionados à investigação científica. Exercício profissional e ética. Direitos e deveres do profissional. Legislação que regulamenta a profissão. Código de ética. Entidades de classe.

Fisiopatologia Nutricional II - 54 horas aulas – 3 Créditos

Estudo teórico-prático nas diversas etapas da vida dos aspectos fisiopatológicos da nutrição nas patologias: do sistema endócrino, obesidade, síndromes metabólicas, nefropatias, câncer. Imunodepressão e paciente crítico. Bases da terapia nutricional parenteral e enteral.

Terapia Nutricional II - 54 horas aulas – 3 Créditos (2 créditos teóricos e 1 prático)

Ementa: Estudo teórico-prático nas diversas etapas da vida dos fundamentos dietoterápicos e da avaliação e diagnóstico do estado nutricional, interação droga x nutriente nas patologias: do sistema endócrino, obesidade, síndromes metabólicas, nefropatias, câncer. Imunodepressão e paciente crítico. Bases da terapia nutricional parenteral e enteral.

Gestão em Alimentação Coletiva II - 72 horas aulas – 4 Créditos

Ementa: Implantação de processos de promoção de saúde e recuperação de doenças de clientes e funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição, através do estudo teórico-prático de seu gerenciamento, focalizando: ergonomia, gestão de pessoas, da qualidade e ambiental.

Nutrição e Envelhecimento - 72 horas aulas – 4 Créditos

Ementa: Estudo dos aspectos psicológicos, biológicos, sociais e nutricionais que interferem no processo de envelhecimento. Abordagem preventiva e clínica em geriatria. Fisiologia do envelhecimento, Fisiopatologia nas doenças crônico-degenerativas e conduta dietoterápica indicada.

Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição - 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: histórico da administração em Saúde Pública. Experiência de previdência social e assistência à saúde no Brasil e comparada. Planejamento, implantação e administração de programas de saúde, alimentação e nutrição e sistemas de informação em saúde e nutrição.

Optativa III - 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: de acordo com a disciplina elencada.

7ª fase

Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva - 270 horas aulas – 15 Créditos (15 créditos práticos)

Trabalho de Conclusão de Curso – TCC - 216 horas aulas – 12 Créditos

Orientação do Trabalho de Conclusão de Curso

8ª fase

Estágio em Alimentação Coletiva - 270 horas aulas – 15 Créditos

(15 créditos práticos)

Ementa: Prática supervisionada em administração de serviços de alimentação coletiva.

Estágio em Nutrição Clínica - 270 horas aulas – 15 Créditos

(15 créditos práticos)

Ementa: Prática supervisionada em nutrição clínica em nível hospitalar.

10.3 Disciplinas Optativas

Nutrição e Fitoterapia – 36 horas aulas – 2 Créditos

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 – 36 horas aulas – 2 Créditos

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

Alimentação Alternativa – 36 horas aulas – 2 Créditos

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

Farmacologia e Interação Droga X Nutrientes – 36 horas aulas – 2 Créditos

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

Gastronomia e Nutrição – 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: Estudo da relação entre gastronomia e nutrição. Gastronomia, nutrição e qualidade de vida, Ingredientes e preparações culinárias de diferentes regiões: fundos, molhos, massas, carnes, aves, pescados e derivados, vegetais, frutas e saladas. Noções de panificação e confeitaria.

Análise Sensorial dos Alimentos – 36 horas aulas – 2 Créditos

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

Informática e Nutrição – 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: Utilização de informática em nutrição. Sistemas operacionais e programas aplicados à nutrição.

Nutrição Enteral e Parenteral – 36 horas aulas – 2 Créditos

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

Atividade Física e Qualidade de Vida - 36 horas aulas – 2 Créditos

Ementa: Conceitos, fundamentos, atividades práticas e informações gerais quanto aos benefícios da atividade física e sua relação com a qualidade de vida.

Antropometria - 36 horas aulas – 2 Créditos

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

Produção e Interpretação de Texto - 36 horas aulas – 2 Créditos

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

4.9.5 Regulamento das Atividades Complementares (AC) do Curso de Nutrição

A Resolução 18 de 2011 do Colegiado da UNASAU aprovou as Atividades Complementares do Curso de Nutrição da UNESC. As ACs visam flexibilizar o currículo do curso e proporcionar aos seus acadêmicos a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar.

4.9.5.1 Disposições gerais

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

As AC 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.

Os objetivos gerais da AC são os de flexibilizar o currículo do curso de graduação em Nutrição e proporcionar aos seus acadêmicos a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar.

As AC terão carga horária de 350 (trezentos e cinquenta) horas, conforme Resolução nº 44/2009 Câmara de Ensino de Graduação da UNESC, devendo seu cumprimento distribuir-se ao longo de todo o curso de graduação em Nutrição.

São consideradas AC ao currículo do Curso de Nutrição: atividades de pesquisa e de extensão orientadas por docente da Instituição e que tenham relação com as áreas de abrangência da Nutrição; monitorias em disciplinas pertencentes ao currículo pleno do Curso de Nutrição da UNESC; estágios não obrigatórios desenvolvidos com base em convênios firmados pela Universidade na área de Nutrição; participação em eventos extracurriculares como seminários, simpósios, congressos, conferências, jornadas, encontros e outros de caráter científicos na área de Nutrição e afins (ciência dos alimentos, gastronomia, antropologia da alimentação, etc.); disciplinas complementares ofertadas nos Cursos de Graduação da UNESC que não componham a grade curricular do Curso de Nutrição e se relacionem com a formação na área de atuação da Nutrição; demais atividades constantes do artigo 7.

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

4.9.5.2 Do cômputo das ACs

Para fins de registro e controle das ACs, o acadêmico deverá observar os valores e limites de cada atividade por semestre e totais, conforme a tabela a seguir:

Tipo de Atividade	Pontuação em Horas	Máximo de horas por semestre	Máximo de horas totais	Documento Comprobatório
Atividades de Iniciação Científica (Participação como bolsista ou voluntário em projetos vinculados aos programas de pesquisa da UNESC: PIC, PIC 170, PIBIC, outros)	80 horas por semestre	80 horas	240 horas	Declaração da PROPEX ou da Coordenação de Pesquisa da UNA no qual o projeto está vinculado.
Apresentação de Trabalhos em Eventos Científicos (Apresentação de resumos ou trabalhos completos na forma oral ou pôster em eventos locais, regionais, nacionais ou internacionais)	30 horas por apresentação em evento regional 40 horas por apresentação em evento nacional e internacional	80 horas	240 horas	Certificado de apresentação do trabalho emitida pelo promotor do evento
Publicações (Publicação de artigos em revistas indexadas, capítulo de livros, livros, resumos em anais de eventos)	100 horas por artigo em revista indexada como primeiro autor 50 horas por artigo em revista indexada como colaborador	100 horas	200 horas	Cópia do artigo/resumo publicado e número do ISSN da revista ou dos anais do evento. Cópia da ficha catalográfica do livro

	50 horas por obra como autor ou coautor de capítulo de livro ou livro 20 horas por artigo completo ou resumo publicado em anais de evento			e número do ISSN do livro
Outras publicações (Publicação de artigo em revistas científicas não indexadas ou em mídia não científica com assessoria de um profissional nutricionista)	20 horas por publicação	20 horas	80 horas	Cópia da publicação e documento original.
Participação em defesas públicas (Participação em bancas defesa de Monografias, Dissertações e Teses na área da Nutrição e afins)	1 hora por defesa pública	20 horas	160 horas	Declaração de participação do Coordenador ou Presidente da Banca, constando o título da monografia, dissertação ou tese
Atividades de Extensão (Participação como bolsista ou voluntário em projetos de extensão da UNESC)	80 horas por semestre	80 horas	240 horas	Declaração da PROPEX ou da Coordenação de Extensão da UNA no qual o projeto está vinculado
Participação em eventos científicos (Participação em Congressos, Seminários, Palestras, Jornadas, Conferências e similares como ouvinte)	Correspondente à carga horária da atividade	50 horas	300 horas	Certificado ou declaração de participação como ouvinte em palestras, seminários, jornadas, congressos, outros.. com registro da carga horária correspondente.
Cursos de Extensão (Presenciais ou <i>on line</i>)	Correspondente à carga horária da atividade	40 horas	200 horas	Certificado ou declaração da realização com registro da carga horária

				correspondente.
Participação em Ações Comunitárias	Proporcional à carga horária	30 horas	240 horas	Declaração de participação do Coordenador do Curso
Monitorias	50 horas por semestre concluído	50 horas	200 horas	Declaração da UNA no qual o projeto está vinculado
Estágios Curriculares Não Obrigatórios (na área da nutrição)	Proporcional a carga horária do estágio	100 horas	200 horas	Declaração de instituições conveniadas à UNESC e Termo de Compromisso
Disciplinas Cursadas em outros cursos da UNESC ou outra IES	Proporcional a carga horária cursada	72 horas	144 horas	Declaração da UNESC ou de outra IES
Curso de línguas	30 horas por semestre concluído	30 horas	120 horas	Declaração da UNESC ou de outra instituição
Outras atividades				A serem avaliadas pelo NDE do Curso de Nutrição

Somente serão computadas como Atividades Complementares aquelas cursadas e/ou desenvolvidas ao longo do período correspondente ao cursado pelo acadêmico no Curso de Nutrição da UNESC.

4.9.5.3 Das disposições finais

Compete ao acadêmico apresentar à coordenação do curso os documentos comprobatórios originais e cópia para arquivo.

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

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

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

4.9.6 Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

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

A elaboração do TCC fundamenta-se nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, aprovadas pela Resolução n. 05 de 7 de novembro de 2001 do Conselho Nacional de Educação.

O presente regulamento apresenta as normas do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do curso de Nutrição da UNESC, estabelecendo as atribuições para acadêmicos orientandos e docentes orientadores, além de apresentar orientações sobre os procedimentos metodológicos e de avaliação dos TCCs.

São objetivos do TCC:

I - Avaliar as habilidades e competências referentes:

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

II - Aprofundamento de questões referentes:

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

4.9.6.2 Da sistemática do TCC

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

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

O docente Orientador não poderá orientar na Instituição mais do que dez TCCs concomitantemente durante o semestre.

O TCC deverá ser elaborado e apresentado a uma banca examinadora no final do semestre, de acordo com as normas metodológicas definidas pelo colegiado do curso de Nutrição.

O TCC deverá ser desenvolvido dentro das linhas de pesquisa definidas pelo colegiado do curso: Nutrição e Saúde Coletiva, Epidemiologia da Nutrição, Nutrição Básica e Humana, Nutrição Funcional, Nutrição e Exercício Físico, Nutrição Clínica, Bioquímica e Fisiologia da Nutrição, Alimentação Coletiva, Microbiologia e Controle sanitário dos Alimentos, Ciência dos Alimentos.

A coordenação dos Trabalhos de Conclusão de Curso será exercida pelo Coordenador do Curso, com auxílio dos docentes orientadores de TCC.

4.9.6.3 Atribuições do docente orientador

São atribuições do docente orientador:

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

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

III. Solicitar ao orientando, relatórios de atividades.

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

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

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

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

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

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

X. Presidir os trabalhos da banca examinadora;

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

O docente orientador poderá desobrigar-se da incumbência de orientação, no prazo máximo de dois meses a partir do início do período letivo, mediante apresentação de justificativa escrita e devidamente autorizada pelo coordenador do curso. Quando for aceita a desobrigação da função de orientador, deverá este, juntamente com o coordenador do curso, indicar novo orientador no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados da data de aceite da desistência.

4.9.6.4 Das atribuições dos acadêmicos orientandos

Os acadêmicos orientandos deverão estar devidamente matriculados na disciplina TCC, obedecendo aos pré-requisitos determinados pelo curso. São atribuições dos acadêmicos orientandos:

- I. Elaborar, desenvolver e defender o TCC, atendendo aos critérios éticos, técnicos e científicos vigentes, bem como das normas da Instituição.
- II. Submeter o projeto do TCC ao Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição, se identificada à necessidade, e somente desenvolvê-lo após a emissão do parecer positivo.
- III. Elaborar um artigo científico, decorrente do TCC, atendendo o padrão de formatação de periódico da área do tema do projeto. A escolha do periódico deve ser de comum acordo entre a dupla orientanda e do orientador.
- IV. Comparecer às atividades de orientação definidas pelo docente orientador e assinar, juntamente com o mesmo, os controles de frequência.
- V. Apresentar relatórios das atividades de pesquisa para o docente orientador, quando solicitados.
- VI. Informar por escrito ao coordenador do curso, qualquer irregularidade decorrente do não cumprimento de condições estabelecidas nesta resolução.
- VII. Realizar a defesa do TCC.
- VIII. Cumprir todas as determinações estabelecidas pela banca examinadora na ata de defesa de TCC, sob pena de reprovação.
- IX. Entregar a versão final do TCC e o artigo científico, na forma e no prazo estabelecido por este regulamento, sob pena de reprovação.
- X. Entregar a ficha de orientação devidamente assinada, no prazo estabelecido.

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

4.9.6.5 Da data da defesa e da banca examinadora

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

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

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

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

Os examinadores terão, no máximo, individualmente, o tempo de 20 (vinte) minutos para arguição e considerações pertinentes.

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

4.9.6.6 Dos critérios de avaliação do TCC

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

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

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

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

O professor orientador atribuirá uma nota de **zero** a **cinco** para o item “**Desempenho Docente**”, uma nota de **zero** a **três** para a “**Apresentação Oral**” e uma nota de **zero** a **dois** para a “**Sustentação Perante A Banca**”.

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

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

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

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

Nos casos que se enquadram no §3º do Art 5º e que os descontos dos dias de atraso gerem nota final inferior a 6,00, implicará em reprovação do(s) acadêmico(s), sem possibilidades de recurso.

O não cumprimento do §6º do Art. 5º, estabelecido neste regulamento, implica em reprovação na disciplina TCC, com conceito zero.

4.9.6.7 Das disposições finais

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

Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos na Unidade Acadêmica da Saúde – UNASAU.

Fichas de controle, anexos e outros documentos pertinentes aos procedimentos do TCC serão estabelecidos pelo NDE e colegiado do curso de Nutrição.

5 DIAGNÓSTICO E PLANO DE AÇÃO

APERFEIÇOAMENTO CONTÍNUO NA GESTÃO DO CURSO

AÇÃO (o que é preciso fazer para atingir o objetivo)	ESTRATÉGIAS (como fazer para atingir a esta ação)	RESPONSÁVEIS (quem são as pessoas responsáveis pela ação e suas estratégias)	PRAZO (quanto tempo se pretende para atingir a ação)	RECURSOS NECESSÁRIOS (humanos físicos e orçamentários)	INDICADORES DE AVALIAÇÃO (como se pretende avaliar o resultado das ações estabelecidas)
Estimular a oferta de formação continuada na gestão de ensino aos coordenadores pela UNASAU	Estimular a oferta de capacitação na gestão de curso de graduação aos coordenadores dos cursos de área da saúde Promover encontros entre coordenadores de curso, coordenação de ensino da UNASAU e assessoria de ensino da PROGRAD	Coordenação de ensino da UNASAU UNASAU/Assessoria de ensino da Pró-Reitoria de Ensino de Graduação	Fevereiro a dezembro de 2013-15	Sala de aula Recursos audiovisuais Acesso aos sistemas acadêmicos. Ministrante capacitado	Presença do coordenador nas capacitações Redução de problemas relacionados à gestão do curso

MAIOR INTEGRAÇÃO ENTRE O CURSO DE NUTRIÇÃO E OS CURSOS DA UNASAU

AÇÃO (o que é preciso fazer para atingir o objetivo)	ESTRATÉGIAS (como fazer para atingir a esta ação)	RESPONSÁVEIS (quem são as pessoas responsáveis pela ação e suas estratégias)	PRAZO (quanto tempo se pretende para atingir a ação)	RECURSOS NECESSÁRIOS (humanos, físicos e orçamentários)	INDICADORES DE AVALIAÇÃO (como se pretende avaliar o resultado das ações estabelecidas)
Aderir ao Núcleo Comum de Disciplinas da UNASAU em nova matriz curricular	Inclusão das disciplinas do núcleo comum, visando maior integração entre os cursos	Coordenação do Curso/NDE do curso/GT Ensino/UNASAU	Dezembro de 2015	Implantação de uma nova matriz	Padronização das ementas das disciplinas avaliadas
Padronização das disciplinas básicas,	Estudo de matrizes	Coordenação do Curso/NDE do	Dezembro de 2015	Implantação de uma nova matriz	Padronização das ementas e carga

nas futuras matrizes curriculares	curriculares integradas entre os cursos da UNASAU, para futura implantação;	curso/GT Ensino/UNASAU			horária das disciplinas avaliadas
Desenvolver projetos extensionistas coletivos entre os cursos da UNASAU	Aprovar projetos com ou sem fomento institucional, com enfoque multidisciplinar	Coordenação do Curso/NDE do curso/GT Ensino da UNASAU	Ao longo dos semestres	Criação e desenvolvimento de projetos por docentes do curso de Nutrição e dos outros cursos da UNASAU	Participação acadêmica nos projetos existentes. Implantação de novos projetos.
Padronização das Atividades Complementares entre os cursos da UNASAU	Reformulação das AC, tornando-a semelhante entre os cursos da UNASAU	Coordenação do curso de Nutrição/NDE do Curso de Nutrição/GT Ensino dos cursos/UNASAU	Dezembro de 2015		Resolução aprovando as AC integradas nos cursos da UNASAU
Criação de um núcleo comum de disciplinas optativas	Aprovação no colegiado do curso de um núcleo comum de disciplinas optativas entre os cursos da UNASAU	Coordenação do curso de Nutrição/NDE do Curso de Nutrição/GT Ensino dos cursos/UNASAU	Dezembro de 2015		Padronização das ementas e carga horária das disciplinas optativas

AUMENTAR O NÚMERO DE DOCENTES NUTRICIONISTAS COM DOUTORADO

AÇÃO (o que é preciso fazer para atingir o objetivo)	ESTRATÉGIAS (como fazer para atingir a esta ação)	RESPONSÁVEIS (quem são as pessoas responsáveis pela ação e suas estratégias)	PRAZO (quanto tempo se pretende para atingir a ação)	RECURSOS NECESSÁRIOS (humanos, físicos e orçamentários)	INDICADORES DE AVALIAÇÃO (como se pretende avaliar o resultado das ações estabelecidas)
Aumentar o ingresso de docentes do Curso de Nutrição no PPGCS/UNESC	Estimular os docentes a entrarem em programas de PPG Participação do PPGCS nas reuniões de colegiado do curso Incremento de bolsa para estudantes (docentes da curso de Nutrição Expansão das linhas de pesquisa, abrangendo áreas de atuação	Coordenação de Cursos de Graduação, Coordenação do PPGCS, PROPEX	Indeterminado	Aumento de bolsas do PPGCS destinadas ao curso de Nutrição	Maior número de doutores no Curso e Nutrição

	de interesse dos docentes				
--	---------------------------	--	--	--	--

AUMENTAR A INTEGRAÇÃO ENTRE O PPGCS E AS ATIVIDADES DE ENSINO NO CURSO DE NUTRIÇÃO

AÇÃO (o que é preciso fazer para atingir o objetivo)	ESTRATÉGIAS (como fazer para atingir a esta ação)	RESPONSÁVEIS (quem são as pessoas responsáveis pela ação e suas estratégias)	PRAZO (quanto tempo se pretende para atingir a ação)	RECURSOS NECESSÁRIOS (humanos, físicos e orçamentários)	INDICADORES DE AVALIAÇÃO (como se pretende avaliar o resultado das ações estabelecidas)
Aumentar o número de acadêmicos e docentes envolvidos nas atividades de pesquisa do PPGCS	Divulgar as pesquisas, estrutura física/equipamentos, pesquisadores do PPGCS aos acadêmicos Do Curso de Nutrição (seminários, metodologia científica, bioética, outras) Incentivar encontros entre o PPGCS e CA de Nutrição Estimular participação voluntária de acadêmicos da Nutrição no PPGCS – envolvimento em pesquisas	Coordenação de Cursos de Graduação, Coordenação de Ensino UNASAU, Coordenação do PPGCS	Indeterminado	Permanente	Maior número de acadêmicos envolvidos em PPGCS

REDUÇÃO DA CARGA HORÁRIA DESTINADA ÀS ATIVIDADES COMPLEMENTARES (AC)

AÇÃO (o que é preciso fazer para atingir o objetivo)	ESTRATÉGIAS (como fazer para atingir a esta ação)	RESPONSÁVEIS (quem são as pessoas responsáveis pela ação e suas estratégias)	PRAZO (quanto tempo se pretende para atingir a ação)	RECURSOS NECESSÁRIOS (humanos, físicos e orçamentários)	INDICADORES DE AVALIAÇÃO (como se pretende avaliar o resultado das ações estabelecidas)
Reduzir a carga horária das ACs, de 350 horas, para 12 ^o horas	Reformulação das AC em nova matriz curricular	Coordenação do Curso/NDE do Curso/Colegiado do Curso	Dezembro de 2015		Implantação e nova matriz curricular contendo 120 horas de ACs.

IMPLANTAÇÃO DE NOVA MATRIZ CURRICULAR NOTURNA

AÇÃO (o que é preciso fazer)	ESTRATÉGIAS (como fazer para atingir a esta ação)	RESPONSÁVEIS (quem são as pessoas)	PRAZO (quanto tempo se pretende)	RECURSOS necessários (humanos, físicos)	INDICADORES DE AVALIAÇÃO (como se pretende)

para atingir o objetivo)	ação)	responsáveis pela ação e suas estratégias)	para atingir a ação)	e orçamentários)	avaliar o resultado das ações estabelecidas)
Desenvolver e implantar nova matriz curricular aumentando o número de disciplinas das áreas de alimentação coletiva, saúde coletiva e nutrição clínica	Desenvolver proposta de matriz curricular com redução das ACs, aumento da carga horária para 3.800 horas, com inclusão de disciplinas de alimentação coletiva, saúde coletiva e nutrição clínica	Coordenação do Curso/NDE do Curso/Colegiado do Curso	Dezembro de 2015		Implantação e nova matriz curricular contemplando as necessidades do curso.

Criciúma, 08 de maio de 2013.

Prof^a Luciane Bisognin Ceretta
Presidente do Colegiado da UNASAU