



Aprovado pelo Parecer nº
003/25/Consun, com atualizações
aprovadas no Conselho
Universitário conforme Resolução
53/25 de 11/12/2025.

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO CAMPUS JOINVILLE

Joinville, 2025





**FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DA REGIÃO DE JOINVILLE – FURJ –
MANTENEDORA**

Presidente

Alexandre Cidral

Vice-Presidente

Therezinha Maria Novais de Oliveira

Diretor Administrativo

Mário César de Ramos

Procuradoria Geral

Ana Carolina Amorim

Universidade da Região de Joinville – Univille – Mantida

Reitor

Alexandre Cidral

Vice-Reitora

Therezinha Maria Novais de Oliveira

Pró-Reitor de Ensino

Eduardo Silva

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Paulo Henrique Condeixa de França

Pró-Reitora de Extensão e Assuntos Comunitários

Patrícia Esther Fendrich Magri



Diretora do Campus São Bento do Sul

Liandra Pereira

Parque de Inovação Tecnológica de Joinville e Região – Inovaparc – Mantida

Diretor Executivo

Paulo Marcondes Bousfield

Elaboração

Reitoria

Vice-Reitoria

Pró-Reitoria de Ensino

Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Comunitários

Direção Campus São Bento do Sul

Curso de Nutrição



SUMÁRIO

1 DADOS GERAIS DA INSTITUIÇÃO	11
1.1 MANTENEDORA	11
1.2 MANTIDA	12
1.3 MISSÃO, VISÃO E VALORES INSTITUCIONAIS DA UNIVILLE	15
1.4 DADOS SOCIOECONÔMICOS DA REGIÃO	16
1.4.1 Aspectos socioeconômicos	19
1.4.1.1 Joinville (SC)	21
1.4.1.2 São Bento do Sul (SC)	26
1.4.1.3 São Francisco do Sul (SC)	32
1.5 BREVE HISTÓRICO DA FURJ/UNIVILLE	38
1.6 CORPO DIRIGENTE	50
1.7 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL	52
1.7.1 Fundação Educacional da Região de Joinville	54
1.7.2 Universidade da Região de Joinville	55
1.7.2.1 Reitoria	60
1.7.2.2 Campi e unidades	60
1.7.2.3 Cursos de graduação e programas de pós-graduação stricto sensu	61
1.7.2.4 Órgãos complementares e suplementares	62
1.7.2.5 Educação a Distância (Unidade Ead - UNEaD)	63
1.8 PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL (PEI)	64
1.8.1 A estratégia	64
1.8.2 Objetivos estratégicos	65
1.8.3 Integração do Planejamento Estratégico Institucional com o Curso	66
2 DADOS GERAIS DO CURSO	67
2.1 DENOMINAÇÃO DO CURSO	67
2.1.1 Grau acadêmico:	67
2.1.2 Titulação	67
2.1.3 Classificação Cine Brasil	67
2.1.4 Comitê de Área ao qual o curso pertence:	67
2.2 ENDEREÇOS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	67
2.3 ORDENAMENTOS LEGAIS DO CURSO	68



2.4 MODALIDADE.....	68
2.5 NÚMERO DE VAGAS AUTORIZADAS	68
2.6 CONCEITO ENADE E CONCEITO PRELIMINAR DE CURSO	68
2.7 PERÍODO (TURNOS) DE FUNCIONAMENTO	68
2.8 CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	68
2.9 REGIME E DURAÇÃO	69
2.10 TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO	69
2.11 FORMAS DE INGRESSO	69
3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	70
3.1 POLÍTICA INSTITUCIONAL DE ENSINO DE GRADUAÇÃO.....	70
3.2 POLÍTICA INSTITUCIONAL DE EXTENSÃO.....	73
3.3 POLÍTICA INSTITUCIONAL DE PESQUISA.....	77
3.4 HISTÓRICO DO CURSO	81
3.5 JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE SOCIAL DO CURSO (CONTEXTO EDUCACIONAL)	81
3.6 PROPOSTA FILOSÓFICA DA INSTITUIÇÃO E DO CURSO.....	83
3.6.1 Educação para o século XXI.....	84
3.6.2 Universidade	91
3.6.3 Concepção filosófica específica do curso	92
3.7 OBJETIVOS DO CURSO	95
3.7.1 Objetivo geral do curso	95
3.7.2 Objetivos específicos do curso	95
3.8 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO E CAMPO DE ATUAÇÃO	96
3.8.1 Perfil profissional do egresso	96
3.8.2 Campo de atuação profissional	100
3.9 ESTRUTURA CURRICULAR E CONTEÚDOS CURRICULARES.....	102
3.9.1 Matriz curricular	103
3.9.2 Ementas e referencial bibliográfico	105
3.9.3 Integralização do curso	152
3.9.4 Abordagem dos temas transversais: educação ambiental, educação das relações étnico-raciais e educação em direitos humanos	155
3.9.5 Atividades extracurriculares	157
3.10 METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM.....	159



3.11 INOVAÇÃO PEDAGÓGICA E CURRICULAR	161
3.12 FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR	164
3.13 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	164
3.14 APOIO AO DISCENTE	166
3.14.1 Central de Relacionamento com o Estudante	167
3.14.2 Central de Atendimento Acadêmico	168
3.14.3 Programas de bolsa de estudo	169
3.14.4 Assessoria Internacional	169
3.14.5 Diretório Central dos Estudantes e representação estudantil	171
3.14.6 Coordenação e Área.....	172
3.14.7 Outros serviços oferecidos	172
3.15 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA	174
3.16 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	176
3.17 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	180
3.18 MATERIAL DIDÁTICO	180
3.19 NÚMERO DE VAGAS	184
4 GESTÃO DO CURSO E PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO	186
4.1 GESTÃO DO CURSO	186
4.2 COLEGIADO DO CURSO	187
4.3 COORDENAÇÃO DO CURSO.....	188
4.4 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO.....	190
4.5 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR.....	190
4.6 MECANISMOS DE INTERAÇÃO ENTRE DOCENTES, TUTORES E ESTUDANTES EAD.....	191
4.7 CORPO DOCENTE DO CURSO	191
4.8 TUTORES	192
4.9 CONHECIMENTO, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA.....	193
5 INFRAESTRUTURA	195
5.1 CAMPUS JOINVILLE	196



5.2 UNIDADE CENTRO – JOINVILLE	199
5.3 SALAS/GABINETES DE TRABALHO PARA PROFESSORES DE TEMPO INTEGRAL	200
5.4 ESPAÇO DE TRABALHO PARA COORDENAÇÃO DO CURSO E SERVIÇOS ACADÊMICOS	201
5.5 ESPAÇO PARA OS PROFESSORES DO CURSO (SALA DOS PROFESSORES)	201
5.6 SALAS DE AULA.....	202
5.6.1 Campus Joinville	202
5.7 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA	203
5.8 BIBLIOTECA – SISTEMA DE BIBLIOTECAS DA UNIVILLE (SIBIVILLE)	207
5.8.1 Espaço físico, horário e pessoal administrativo	208
5.8.2 Acervo	209
5.8.3 Serviços prestados/formas de acesso e utilização	210
5.8.4 Acesso a bases de dados	212
5.8.5 Acervo específico do curso.....	213
5.9 LABORATÓRIOS	213
5.9.1 Laboratórios de formação básica	216
5.9.2 Laboratórios de formação específica	216
5.10 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA E COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS.....	217



1. DADOS GERAIS DA INSTITUIÇÃO

1.1 MANTENEDORA

Denominação

Fundação Educacional da Região de Joinville – FURJ

CNPJ: 84.714.682/0001-94

Registro no Cartório Adilson Pereira dos Anjos do Estatuto e suas alterações:

- Estatuto da FURJ protocolo 21640, livro protocolo 7A, livro registro 1.º, fls. 002, Registro 2 em 25/5/1995;
- Primeira alteração, protocolo 70379, livro protocolo 48A, livro registro 9A, fls. 104, Registro 1304 em 14/3/2000;
- Segunda alteração, protocolo 121985, livro protocolo A92 em 21/12/2005;
- Terceira alteração, protocolo 178434, livro protocolo 140 em 6/6/2008;
- Quarta alteração, protocolo 190166, livro protocolo A062, fls. 147, Registro 15289 em 9/4/2015.

Atos legais da mantenedora

- Lei Municipal n.º 871 de 17 de julho de 1967 – autoriza o Prefeito a constituir a Fundação Joinvillense de Ensino (Fundaje);
- Lei n.º 1.174 de 22 de dezembro de 1972 – transforma a Fundaje em Fundação Universitária do Norte Catarinense (Func);
- Lei n.º 1.423 de 22 de dezembro de 1975 – modifica a denominação da Func para Fundação Educacional da Região de Joinville (FURJ).

Endereço da mantenedora

Rua Paulo Malschitzki, n.º 10 – Zona Industrial Norte

CEP 89219-710 – Joinville – SC Telefone: (47) 3461-9201 www.univille.br



1.2 MANTIDA

Denominação

Universidade da Região de Joinville – Univille

Atos legais da mantida

- Credenciamento: Decreto Presidencial s/ n.º de 14/8/1996;
- A última avaliação externa que manteve o credenciamento como Universidade: Portaria MEC 524, de 9 de junho de 2020 publicada no Diário Oficial da União nº 111 de 12 de junho de 2020 retificada no Diário Oficial da União nº 129 de 8 de julho de 2020.

Endereços

- Campus Joinville, sede da Univille

Rua Paulo Malschitzki, 10 – Zona Industrial Norte – CEP 89219-710 – Joinville – SC
Tel.: (47) 3461-9000 - E-mail: univille@univille.br

- Campus São Bento do Sul

Rua Norberto Eduardo Weihermann, 230 – Bairro Colonial – CEP 89288-385 – São Bento do Sul – SC
Tel.: (47) 3631-9100 - E-mail: univillesbs@univille.br

- Unidade Centro – Joinville

Rua Rio do Sul, 270 – Bucarein – CEP 89202-201 – Joinville – SC
Tel.: (47) 3431-0600 - E-mail: univillecentro@univille.br

- Unidade São Francisco do Sul

Rodovia Duque de Caxias, 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba – CEP 89240-000 – São Francisco do Sul – SC
Tel.: (47) 3471-3800 - E-mail: univille.sfs@univille.br



- Polo de Educação a Distância Campus Joinville
Rua Paulo Malschitzki, 10 – Zona Industrial Norte – CEP 89219-710 – Joinville – SC
Tel.: (47) 3461-9000 - E-mail: polobomretiro@univille.br

- Polo de Educação a Distância Campus São Bento do Sul
Rua Norberto Eduardo Weihermann, 230 – Bairro Colonial – CEP 89288-385 – São Bento do Sul – SC
Tel.: (47) 3631-9130 - E-mail: polosbs@univille.br

- Polo de Educação a Distância Unidade Centro – Joinville
Rua Rio do Sul, 270 – Centro – CEP 89202-201 – Joinville – SC
Tel.: (47) 3431-0600 - E-mail: polocentro@univille.br

- Polo de Educação a Distância Unidade São Francisco do Sul
Rodovia Duque de Caxias, 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba – CEP 89240-000 – São Francisco do Sul – SC
Tel.: (47) 3471-3800 - E-mail: polosfs@univille.br

- Polo de Educação a Distância Araquari
Rodovia SC-418, 7.231 – Itinga – CEP 89245-000 – Araquari – SC
Tel.: (47) 3305-1711 - E-mail: poloaraquari@univille.br

- Polo de Educação a Distância Barra Velha
Av. Thiago Aguiar, 334- Jardim Icarai – CEP 88390-000 – Barra Velha – SC
Tel.: (47) 3446-1170 - E-mail: polobarravelha@univille.br

- Polo de Educação a Distância Guaramirim
Rua 28 de agosto, 840 – Centro – CEP 89270-000 – Guaramirim – SC
Tel.: (47) 3373-0055 - E-mail: pologuaramirim@univille.br

- Polo de Educação a Distância Itapoá
Rua Wellington Rodrigues Junqueira, 102 – Residência Príncipe – CEP 89249-000 – Itapoá – SC



Tel.: (47) 3443-2279 - E-mail: poloitapoa@univille.br

- Polo de Educação a Distância Jaraguá do Sul
Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 744 (3º andar) – Centro – CEP 89251840 – Jaraguá do Sul – SC

Tel.: (47) 3273-1822 - E-mail: polojaragua@univille.br

- Polo de Educação a Distância Massaranduba
Rua 11 de novembro, 3715 – Centro – CEP 89108-000 – Massaranduba – SC

Tel.: (47) 3379-1574 - E-mail: polomassaranduba@univille.br

- Polo de Educação a Distância Guaratuba
Rua Vieira dos Santos, 1401 – Centro – CEP 83280-000 – Guaratuba – SC

Tel.: (47) 3472-2726 - E-mail: polo guaratuba@univille.br

- Polo de Educação a Distância Itaum – Joinville
Terminal de ônibus do Itaum – Rua Monsenhor Gercino, nº 3.879, salas 1, 2 e 4 – Bairro Jarivatuba – CEP: 89230-199 – Joinville – SC

Tel.: (47) 3431-0646 - E-mail: poloitaum@univille.br

- Polo de Educação a Distância Itinga – Joinville
Rua da Solidariedade, 100 – Bairro Itinga – CEP 89235-622 – Joinville – SC

Tel.: (47) 3465-0165 - E-mail: poloitinga@univille.br

- Polo de Educação a Distância Garuva
Rua Rui Barbosa, 890 – Bairro Centro – CEP: 89248-000 – Garuva – SC

Tel.: (47) 3445-4300 - E-mail: pologaruva@univille.br

- Polo de Educação a Distância Paranaguá (Centro)
Avenida Arthur de Abreu, nº 29, 5º andar, sala 10 – Centro – CEP 83203-210 – Paranaguá – PR

Tel.: (41) 99248-7045 – E-mail: poloparanaguacentro@univille.br



1.3 MISSÃO, VISÃO E VALORES INSTITUCIONAIS DA UNIVILLE

Missão

Promover, enquanto universidade comunitária, formação humanística, científica e profissional para a sociedade por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, comprometida com a sustentabilidade socioambiental.

Visão

Ser reconhecida nacionalmente como uma universidade comunitária, sustentável, inovadora, empreendedora, internacionalizada e de referência em ensino, pesquisa e extensão.

Valores institucionais

Ética

Construção de relacionamentos pautados na transparência, honestidade e respeito aos direitos humanos promovem o exercício da cidadania e da democracia.

Cidadania

Participação democrática, proatividade e comprometimento promovem o desenvolvimento pessoal e o bem-estar social.

Integração

Ação cooperativa e colaborativa com as comunidades interna e externa constrói o bem comum.

Inovação



Gerar e transformar conhecimento científico e tecnológico em soluções sustentáveis e aplicáveis contribui para o desenvolvimento socioeconômico.

Empreendedorismo

Relacionar-se com a capacidade de idealizar, coordenar e realizar projetos, serviços e negócios.

Responsabilidade socioambiental

Gestão de recursos e ações comprometidas com o equilíbrio socioambiental favorecem a qualidade de vida.

1.4 DADOS SOCIOECONÔMICOS DA REGIÃO

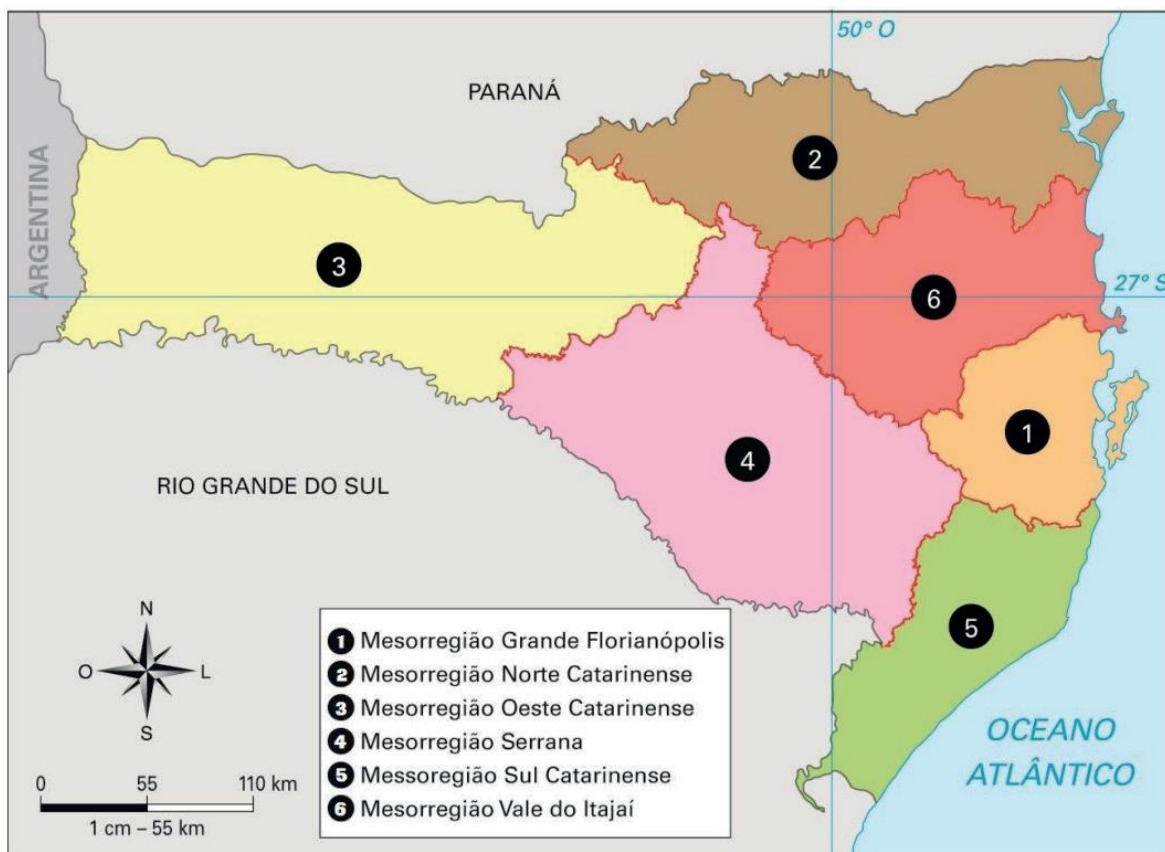
Do ponto de vista geográfico, o norte catarinense (figura 1) possui uma rica mistura de relevos, climas, vegetações e recursos hídricos. Tais aspectos ganham importância quando articulados à história da ocupação humana, especialmente na microrregião de Joinville, que remonta a 6 mil anos (BANDEIRA; OLIVEIRA; SANTOS, 2009). Conforme pesquisas arqueológicas desenvolvidas por profissionais que atuam na Univille e no Museu Arqueológico de Sambaqui de Joinville, até o momento foram identificados 150 sítios de tipologia sambaqui, isto é, formações de conchas construídas por povos que habitaram o litoral do Brasil no período pré-colonial (BANDEIRA, 2005). Também de acordo com pesquisas históricas e antropológicas, no século XVI predominavam na região grupos tupis-guaranis (BANDEIRA, 2004), os quais foram paulatinamente desaparecendo ou se deslocando de maneira fragmentada, à medida que portugueses e vicentistas empreenderam a conquista do território, valendo-se do trabalho de africanos combinado com o antigo sistema colonial. Contudo, no século XIX, parte da área foi transformada em terras dotais quando Dona Francisca, irmã de D. Pedro II, se casou com o filho do Rei da França (Luís Felipe I), o Príncipe de Joinville, Francisco Fernando de Orleans.

Em 1849, mediante a assinatura de um contrato, o Príncipe e a Princesa de Joinville cederam à Sociedade Colonizadora de Hamburgo 8 léguas quadradas dessas terras para que fossem colonizadas com imigrantes germânicos. Oficialmente,



a fundação de Joinville começou com a chegada da primeira leva de imigrantes europeus em 9 de março de 1851.

Figura 1: Estado de Santa Catarina e suas mesorregiões



Fonte: IBGE (2024v)

O estabelecimento desses imigrantes obedeceu a um modelo distinto em relação ao que prevaleceu nas demais regiões do Brasil que também receberam imigrantes europeus em meados do século XIX. Enquanto os imigrantes enviados para as lavouras de café, principalmente no estado de São Paulo, trabalhavam em um regime de semisservidão, os que se dirigiam à Colônia Dona Francisca adquiriam lotes de terra com certa facilidade, o que lhes proporcionava relativa autonomia para desenvolver suas atividades. No lugar da exploração (monocultura escravista) ocorreu uma colonização fundamentada na pequena propriedade (policultura), baseada no trabalho familiar, decorrendo daí o rápido aparecimento do núcleo urbano, voltado à comercialização e exportação de excedentes, bem como à importação de outros gêneros.



Em termos sociológicos, podem-se apontar três categorias de imigrantes que se instalaram na Colônia Dona Francisca: os camponeses, os artesãos e os intelectuais que fugiram da Europa após se envolverem em movimentos revolucionários pela unificação da Alemanha em 1848. Isso explica a prematura diversificação das suas atividades econômicas, bem como a rápida criação de instituições religiosas, educacionais, políticas e culturais ainda na primeira década de imigração europeia para a região. Dessa forma, a então Colônia Dona Francisca, que fora projetada para constituir-se na maior colônia agrícola da América do Sul, foi emancipada em 1888, tornando-se o município de Joinville e transformando-se em um dos principais polos políticos e econômicos do sul do Brasil.

Já na década de 1960 o desenvolvimento econômico tornou Joinville a cidade polo da região norte catarinense. Foi nesse processo que Joinville passou a receber migrantes oriundos de diferentes cidades brasileiras, especialmente do norte do Paraná, o que acabou por torná-la no censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) de 1981 a cidade mais populosa do estado de Santa Catarina, superando a capital Florianópolis.

Nas últimas décadas do século XX, a abertura econômica brasileira produziu efeitos de toda ordem na vida urbana e no quadro econômico da cidade, entre os quais se destacam a mudança do perfil das indústrias e o desenvolvimento de um projeto levado a cabo pelo poder municipal voltado a transformar Joinville em cidade de eventos e turismo. Para tanto, o poder público valeu-se da existência de uma série de manifestações e de equipamentos culturais (criados em diferentes momentos da história local) para diversificar a economia e fomentar emprego e renda na área de serviços e de hospitalidade.

Por fim, cabe assinalar nesta breve escrita sobre a história da região a própria criação da Univille. Conforme Coelho e Sossai (2015), a iniciativa para implantar o primeiro curso de ensino superior da região foi justificada em 1965 como resposta a um problema de “desproporcionalidade convincente”, pois em Santa Catarina havia apenas uma universidade, na capital Florianópolis. Tornava-se, pois, imperativo que Joinville, com suas indústrias e tendo atingido o maior índice de crescimento populacional catarinense entre 1960 e 1964, contasse com cursos superiores para atender às demandas crescentes tanto de recursos humanos de seu complexo



industrial quanto de professores para a educação básica, que àquela altura registrava um aumento de 16,8% de escolares ao ano.

Assim, para atender às expectativas desenvolvimentistas do período, até a década de 1980 foram criados vários cursos de graduação nas áreas de ciências humanas e sociais aplicadas. Registram-se também: os esforços envidados pelo poder municipal no que tange à construção do campus que atualmente é a sede da Univille, inaugurado em 1975; a alteração da denominação da Fundação Joinvilense de Ensino para Fundação Universitária do Norte Catarinense e, posteriormente, Fundação Educacional da Região de Joinville (reforçando o seu caráter regional); e o aumento da subvenção orçamentária da Prefeitura destinada à manutenção de suas atividades, o que atualmente não mais ocorre.

Já no princípio dos anos 1980 as comunidades interna e externa iniciaram os debates sobre a transformação da Furj em universidade, o que se concretizou por meio do credenciamento da Univille em 1996, conforme consta no histórico institucional que integra o primeiro capítulo do PDI 2022-2026.

1.4.1 Aspectos socioeconômicos

A mesorregião norte catarinense dispõe de uma área de 15.742,44 km² e uma população estimada para 2024 de 1.580.070 habitantes, conforme IBGE (2024u). Nessa área estão localizados 27 municípios de Santa Catarina agrupados em três microrregiões, conforme o quadro 1, no qual é apresentada a estimativa populacional do IBGE (2024u).

Quadro 1 – Municípios da mesorregião norte catarinense

MESORREGIÃO NORTE CATARINENSE		
Microrregião de Canoinhas		
Município	Área (km ²)	População estimada em 2024
Bela Vista do Toldo	535,68	5.950
Canoinhas	1.148,04	56.721
Irineópolis	589,69	10.437
Itaiópolis	1.297,54	22.741
Mafra	1.404,08	57.023
Major Vieira	520,81	7.545
Monte Castelo	233,54	7.787
Papanduva	764,73	19.667

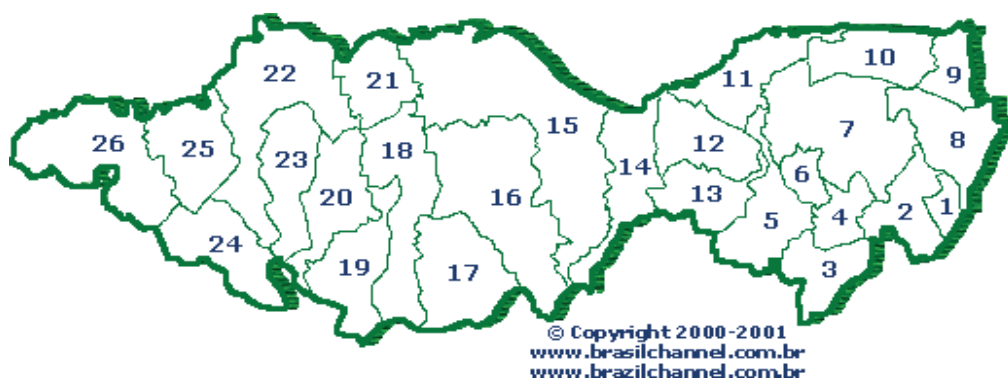


MESORREGIÃO NORTE CATARINENSE		
Porto União	848,77	33.727
Santa Terezinha	715,55	8.077
Timbó Grande	596,34	7.503
Três Barras	436,49	20.373
Microrregião de Joinville		
Município	Área (km ²)	População estimada em 2024
Araquari	386,69	50.178
Balneário Barra do Sul	108,91	16.360
Barra Velha	139,15	50.730
Corupá	405,76	15.781
Garuva	503,59	19.554
Guaramirim	267,51	49.941
Itapoá	245,39	34.546
Jaraguá do Sul	530,89	195.753
Joinville	1.127,95	654.888
Massaranduba	374,45	17.897
São Francisco do Sul	493,26	55.784
Schroeder	165,23	21.273
Microrregião de São Bento do Sul		
Município	Área (km ²)	População estimada em 2024
Campo Alegre	499,21	12.815
Rio Negrinho	907,42	40.168
São Bento do Sul	495,77	86.851

Fonte: IBGE (2024u)

Atualmente a Universidade dispõe de unidades e *campi* nos municípios de Joinville, São Bento do Sul e São Francisco do Sul e polos nos municípios de Joinville, São Bento do Sul, São Francisco do Sul, Araquari, Barra Velha, Guaramirim, Itapoá, Jaraguá do Sul e Massaranduba (figura 2), além de um polo em Guaratuba, no Paraná.

Figura 2 – Região de atuação da Univille





- | | | | |
|---------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|
| 1. Balneário Barra do Sul | 8. São Francisco do Sul | 15. Mafra | 22. Canoinhas |
| 2. Araquari | 9. Itapoá | 16. Itaiópolis | 23. Bela Vista do Toldo |
| 3. Massaranduba | 10. Garuva | 17. Santa Terezinha | 24. Timbó Grande |
| 4. Guaramirim | 11. Campo Alegre | 18. Papanduva | 25. Irineópolis |
| 5. Jaraguá do Sul | 12. São Bento do Sul | 19. Monte Castelo | 26. Porto União |
| 6. Schroeder | 13. Corupá | 20. Major Vieira | |
| 7. Joinville | 14. Rio Negrinho | 21. Três Barras | |

Fonte: Adaptado de Brasil Channel (2016)

Observa-se no quadro 2, em que consta o número de matrículas no ensino médio dos municípios selecionados, considerando o ano de 2023, que há potencial para a oferta do ensino superior na microrregião de Canoinhas, destacando-se esse município e Mafra. Evidencia-se também, pela oportunidade de oferta, Jaraguá do Sul. Por outro lado, pode-se pensar na expansão para os municípios do entorno do Porto Itapoá, incluindo esse município, o de Garuva e o de Guaratuba no estado vizinho do Paraná.

Quadro 2 – Ensino: número de matrículas no ensino médio em 2023

Município	Matrículas	Município	Matrículas
Araquari	2.862	Jaraguá do Sul	6.910
Barra do Sul	397	Joinville	22.429
Barra Velha	1.615	Mafra	1.901
Campo Alegre	389	Massaranduba	515
Canoinhas	2.829	Rio Negrinho	1.542
Corupá	565	São Bento do Sul	3.460
Garuva	715	São Francisco do Sul	2.140
Guaramirim	1.470	São João do Itaperiú	174
Itapoá	1.278	Schroeder	844

Fonte: INEP (2024)

A seguir, apresentam-se as características econômicas, populacionais e educacionais dos principais municípios da mesorregião norte catarinense.

1.4.1.1 Joinville (SC)

O município de Joinville foi fundado em 9 de março de 1851, com a chegada dos primeiros imigrantes da Alemanha, Suíça e Noruega, a bordo da barca Colon. A nova terra foi denominada Colônia Dona Francisca, em homenagem à Princesa



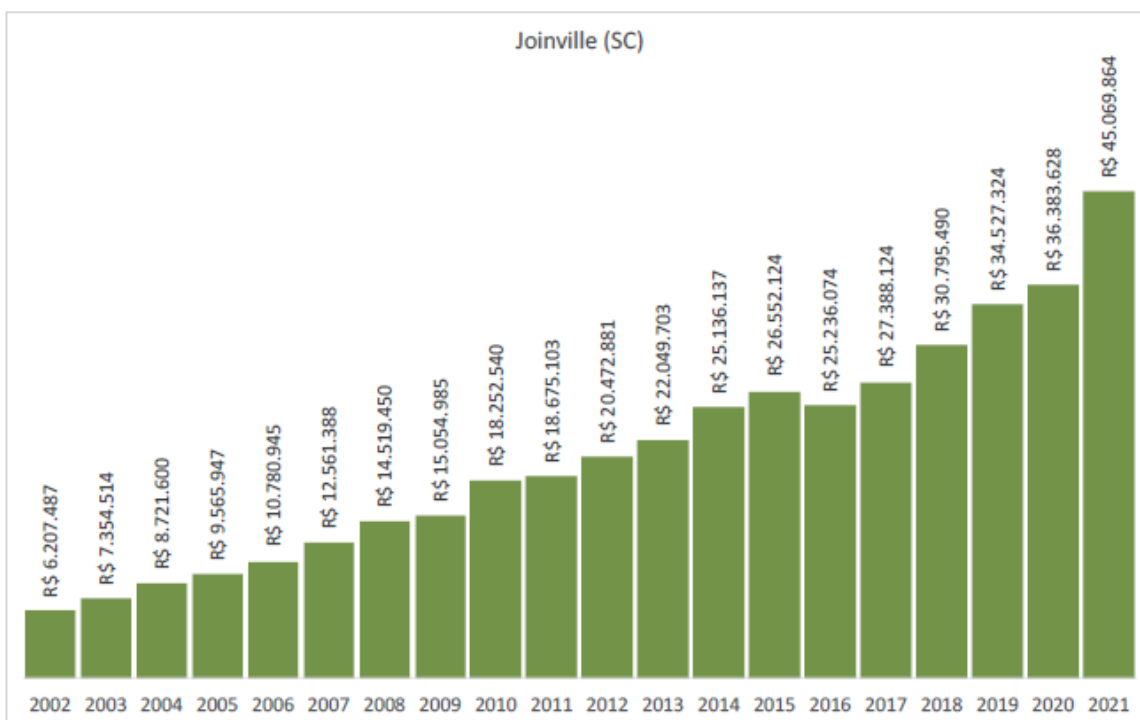
Francisca Carolina, filha de D. Pedro I e herdeira de uma área de 25 léguas quadradas. As terras faziam parte do dote de casamento da princesa com o Príncipe François Ferdinand Philippe Louis Marie, de Joinville (França). A chegada dos imigrantes à região foi possível depois de o príncipe ceder, em 1849, oito léguas de área para a Sociedade Colonizadora Hamburguesa, de propriedade do senador Christian Mathias Schroeder. Os primeiros colonizadores chegaram às terras brasileiras dois anos depois, juntando-se a portugueses e indígenas já estabelecidos na região (IBGE, 2024I).

Localizada na Região Sul do país, Joinville é o maior município catarinense, configurando-se como o terceiro polo industrial da Região Sul. Está entre os 15 maiores arrecadadores de tributos e taxas municipais, estaduais e federais, concentrando grande parte da atividade econômica na indústria, com destaque para os setores metalomecânico, têxtil, plástico, metalúrgico, químico e farmacêutico (SEPUD, 2020).

É o município polo da microrregião nordeste do estado de Santa Catarina, responsável por cerca de 20% das exportações catarinenses. Em 2020 ficou na 48.^a posição entre os maiores municípios exportadores do Brasil e em 2.^o lugar no Estado, apesar do desempenho negativo de 8,8% em relação ao ano de 2019 (FAZCOMEX, 2021).

Entre os produtos exportados por Joinville, a maior parte (39%) é de peças destinadas a motores. O valor acumulado atingiu os U\$ 234,54 milhões em 2019, o que representou queda de 2,8% em comparação com o exportado no mesmo período de 2020. Outra grande parte da exportação de Joinville (23%) é de bombas de ar de vácuo, compressores de ar e ventiladores. O valor atinge os U\$ 139,33 milhões, mas também apresentou queda de 8% em comparação com as exportações do mesmo período de 2018. Ainda, destacam-se as partes e acessórios para automóveis (6,9%), equivalentes a U\$ 41,89 milhões, e refrigeradores, *freezers*, aparelhos para produção de frio e bombas de calor (4,1%), equivalentes a U\$ 24,73 milhões (FIESC, 2020).

Segundo o IBGE (2024I), Joinville estima ter uma população de 654.888 pessoas em 2024, o que corresponde a uma densidade demográfica de 546 hab./km². Ficou em 2.^o lugar no *ranking* do produto interno bruto (PIB) de Santa Catarina em 2021, com o valor de quase R\$ 45 bilhões. O gráfico 1 mostra o PIB do município de 2002 a 2021, a preços correntes em R\$.

**Gráfico 1** – PIB a preços correntes (mil R\$) – 2002 a 2021 – Joinville (SC)

Fonte: IBGE (2024)

No gráfico 1 pode-se observar que o PIB de Joinville apresentou um crescimento contínuo e constante para o período analisado, passando de R\$ 6,2 bilhões (2002) para R\$ 45 bilhões (2021). Por ser um município que tem a atividade econômica bastante diversificada, Joinville recebe todos os estímulos e as interferências oriundas do desempenho econômico do Brasil, assim como da economia internacional.

Destaca-se, entre as atividades industriais, o Parque Perini, que abriga parte considerável das grandes indústrias instaladas em Joinville. O maior parque empresarial multissetorial da América do Sul possui 240 empresas de diversos segmentos instaladas, como metalomecânico, plástico, automobilístico, químico e logístico. Segundo o presidente do Parque Perini, Joinville tem muitos atrativos, sendo referência logística no país, e “desperta interesse de quem trabalha com o exterior muito pela proximidade com os portos de Navegantes e Itapoá” (Joinville é..., 2021).

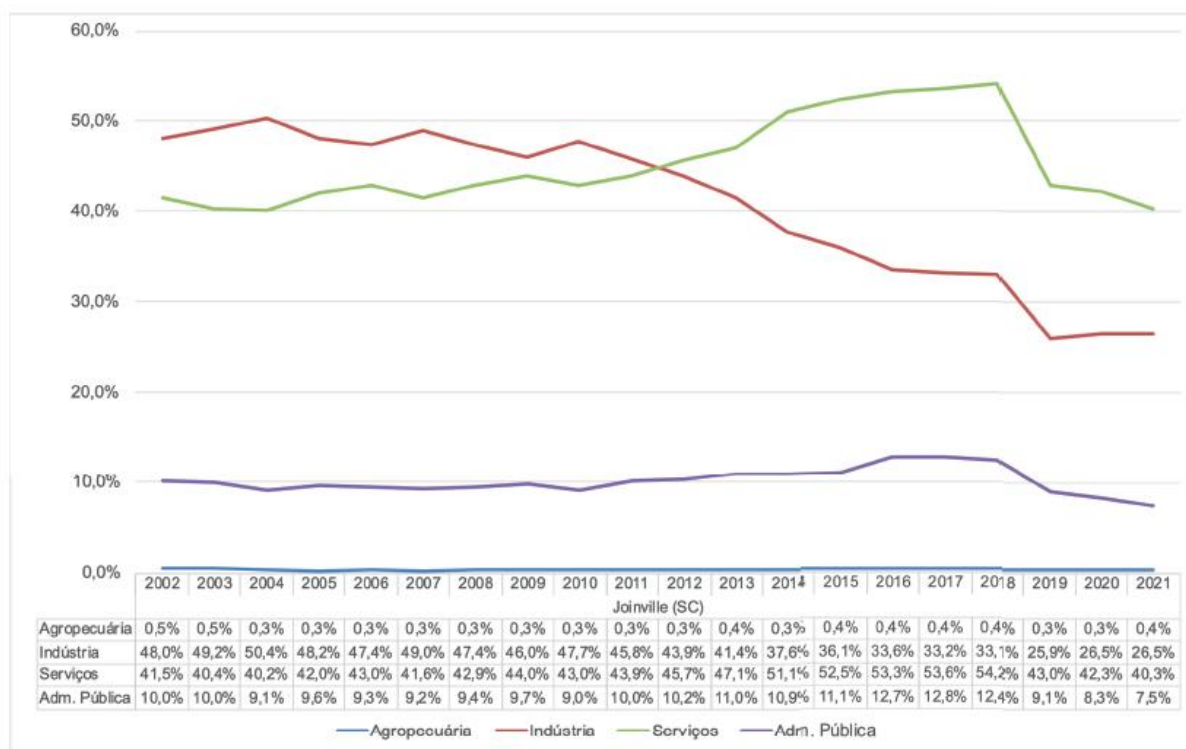
Entre as empresas que estão no município, 9 delas se configuram como as maiores do Brasil: Tupy (metalurgia), Tigre (plásticos e borrachas), Clamed Farmácias (comércio varejista), Mexichem Brasil (plásticos e borrachas), Schulz (mecânica), Scherer (comércio varejista), Krona (plásticos e borrachas), Döhler (têxtil, couro e vestuário) e Multilog (transportes e logística). Ainda, considerando a Região Sul, em



Joinville estão instaladas 19 das 500 maiores empresas, segundo a Revista Amanhã (Joinville tem..., 2016).

Em relação à participação dos setores da economia no PIB de Joinville, o gráfico 2 apresenta a evolução de 2002 a 2021.

Gráfico 2 – Participação dos setores da economia no PIB (%) – 2002 a 2021 – Joinville (SC)



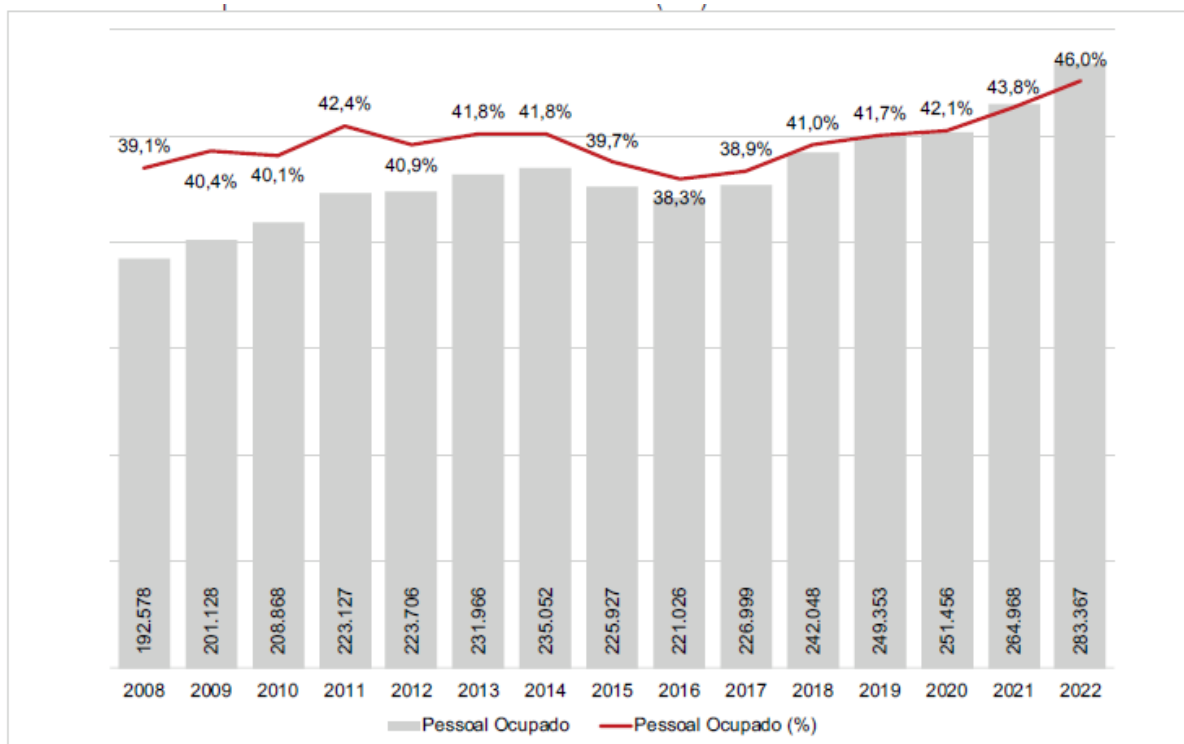
Fonte: IBGE (2024I)

Os dados apresentados no gráfico 2 demonstram que o setor industrial, até 2010, era o mais importante para a economia de Joinville, sendo responsável pela participação de aproximadamente 50% do PIB. No entanto, a partir de 2011, assim como ocorre no Brasil, o setor de serviços avançou, apresentando um potencial crescimento no município. Sobre isso, a TheCities (2021) explica que com relação aos setores econômicos a cidade possui grande parte das atividades no setor secundário, com indústrias dos ramos de metalomecânica, plásticos, têxtil, madeira, tecnologia da informação e outros. No entanto o comércio e os serviços também movimentam o capital de Joinville, com relevância para a área de turismo. Além disso, destacou-se a partir de 2011 a vinda de prestadoras de serviços para atender a uma grande demanda justificada pelas empresas joinvilenses, como também pelas companhias que se instalaram em Araquari e pelo Porto Itapoá. Já as atividades primárias têm como base a agricultura familiar, caracterizada por pequenas propriedades.



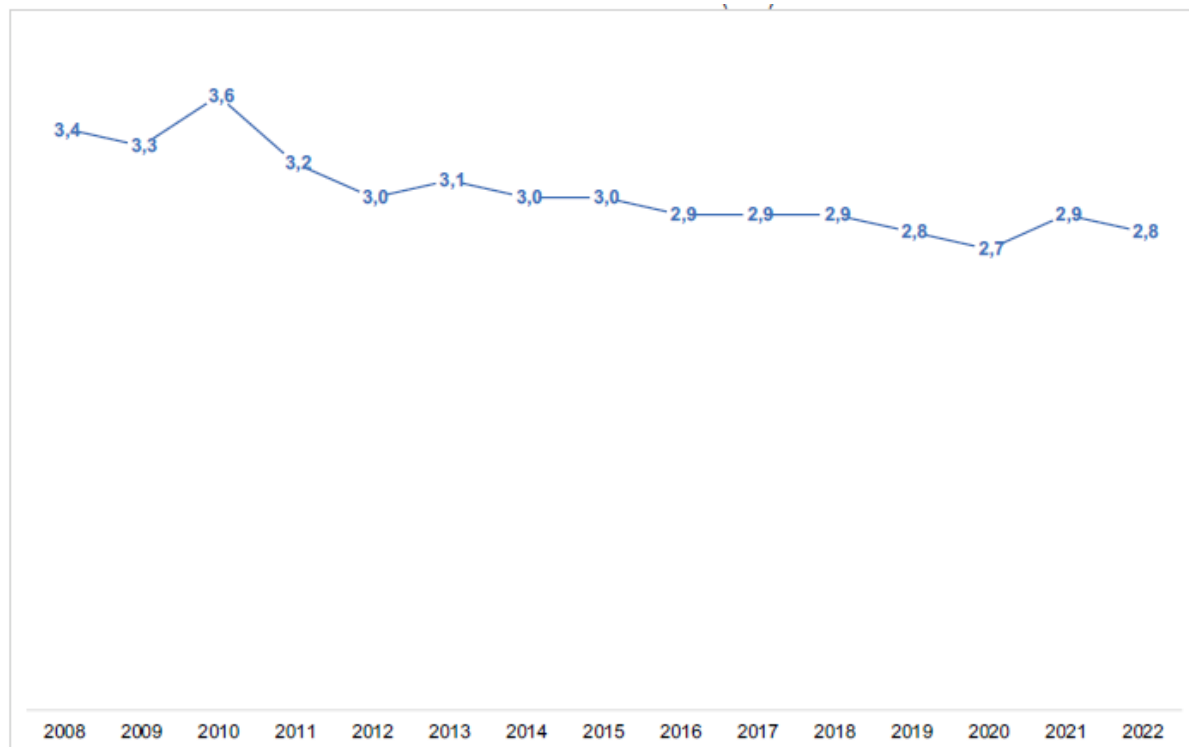
Com relação ao pessoal ocupado, o gráfico 3 demonstra os dados numéricos correspondentes e o quanto representam em relação à população total.

Gráfico 3 – Pessoal ocupado – 2008 a 2022 – Joinville (SC)



Fonte: IBGE (2024I)

Gráfico 4 – Salário médio mensal – 2008 a 2022 – Joinville (SC)



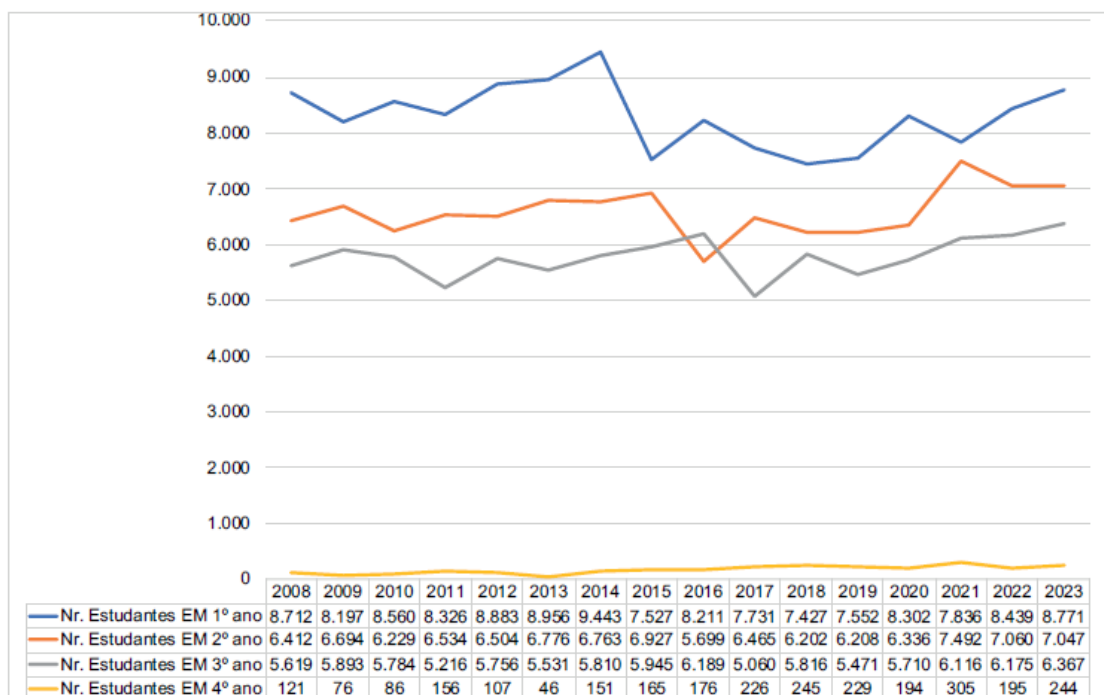
Fonte: IBGE (2024I)



O gráfico demonstra que a média de salários por família em Joinville, em 2019, foi de 2,8 salários mínimos, o que, a preços de 2024, corresponde a R\$ 3.953,00 por mês, mas esse índice vem caindo desde 2010.

Quanto ao número de estudantes no ensino médio, o gráfico 5 apresenta o total de alunos matriculados em relação ao período letivo e à evolução nos últimos anos.

Gráfico 5 – Estudantes do ensino médio – número de alunos matriculados por ano – 2008 a 2023 – Joinville (SC).



Fonte: IBGE (2024I)

O gráfico 5 evidencia que ocorreu pequena variação no número de estudantes matriculados no ensino médio, ficando o total de matrículas na média de 22.249 alunos em 2023. O ano de 2023 apresentou 8.771 alunos no 1.º ano, 7.047 no 2.º ano, 6.367 no 3.º ano (ensino médio) e 244 alunos no 4.º ano, cursos de ensino técnico.

1.4.1.2 São Bento do Sul (SC)

O município de São Bento do Sul, localizado no nordeste catarinense, começou a ser formado após a Cia. Colonizadora, com sede em Hamburgo, na Alemanha, enviar colonos para as terras da Colônia Dona Francisca (hoje Joinville). Em 1873, após não haver mais terras disponíveis, um grupo subiu a Serra Geral a pé em direção



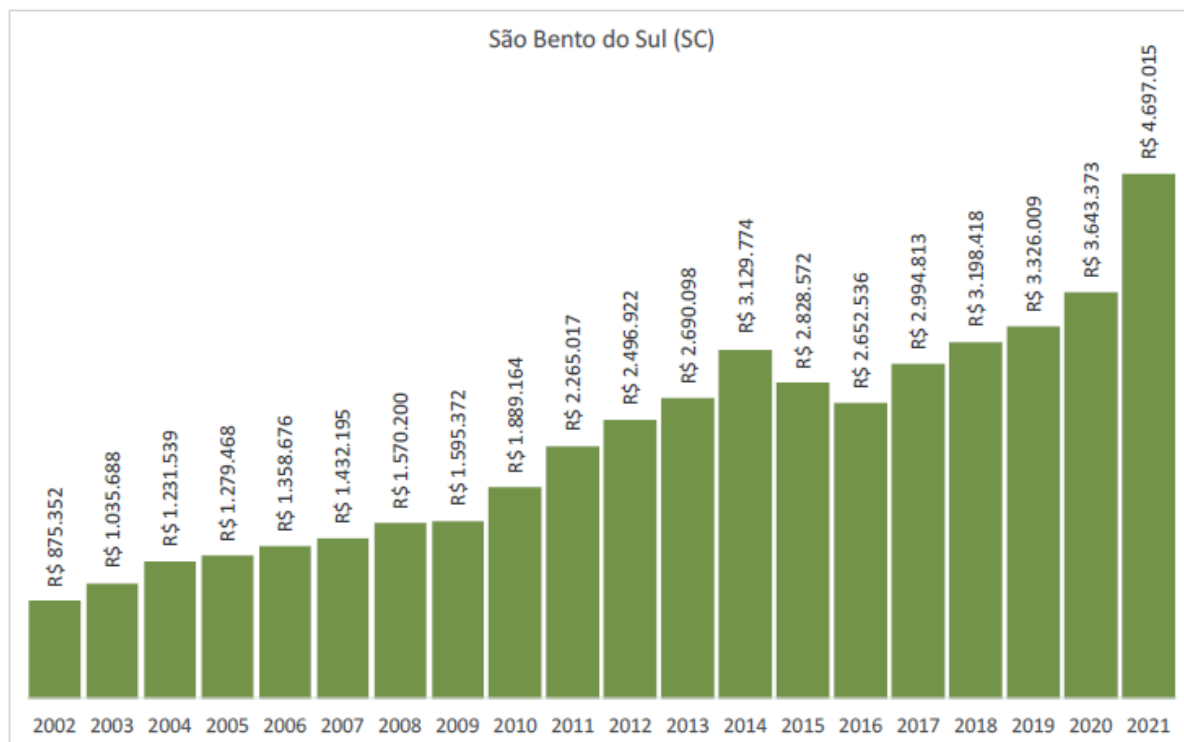
ao planalto catarinense. Após chegarem às margens do Riacho São Bento, construíram o primeiro assentamento, e logo após partiram para abrir os primeiros caminhos na mata, sempre ao longo desse riacho. Os colonos, vindos da Áustria, Bavária, Polônia, Saxônia, Tchecoslováquia e de outras partes do Brasil, encontraram uma densa floresta, povoada por inúmeros animais e pássaros, e decidiram construir uma réplica da pátria que haviam deixado (Prefeitura Municipal de São Bento do Sul, 2021).

Segundo a Prefeitura de São Bento do Sul (2021), em 21 de maio de 1883, pela Lei Provincial n.º 1030 de Santa Catarina, foi criado oficialmente o município de São Bento do Sul, instalado em 30 de janeiro de 1884.

Desde suas origens, São Bento do Sul foi uma grande produtora de móveis em madeira, amparada basicamente por suas densas florestas; destaca-se o fato de ter sido a primeira cidade catarinense a exportar móveis, segundo Kutach (2014), o que ocorreu em 1920, quando uma empresa são-bentense começou a vender caixotes para acomodar frutas para a Argentina, o Chile e o Uruguai. Logo São Bento do Sul começou a exportar mesas e cadeiras, passando a exportar até mesmo cadeiras de cinema para vários países. Também foi o primeiro município catarinense a produzir móveis com chapas de madeira laminada e a primeira cidade catarinense a fazer reflorestamento. O histórico empreendedor na indústria madeireira gerou frutos: São Bento do Sul é hoje a capital nacional dos móveis, e tais empresas correspondem a 36% de toda a movimentação econômica do município (Prefeitura Municipal de São Bento do Sul, 2021).

Segundo o IBGE (2024q), São Bento do Sul estima ter uma população de 86.851 pessoas em 2024, o que corresponde a uma densidade demográfica de 168 hab./km². Ficou em 18.º lugar no *ranking* do PIB de Santa Catarina em 2021, com o valor de quase R\$ 4,7 bilhões. O gráfico 6 mostra o PIB do município de 2002 a 2021, a preços correntes em R\$.

Gráfico 6 – PIB a preços correntes (mil R\$) – 2002 a 2021 – São Bento do Sul (SC)



Fonte: IBGE (2024q)

No gráfico 6 pode-se notar que o PIB de São Bento do Sul apresentou um crescimento contínuo e constante entre os anos de 2002 e 2014, passando de R\$ 875 milhões (2002) para R\$ 3,12 bilhões (2014). São Bento do Sul, assim como ocorreu com outros municípios cuja atividade econômica é bastante diversificada, recebe todos os estímulos e as interferências negativas oriundas do desempenho econômico do Brasil, assim como da economia internacional. Por isso, como a economia brasileira sofreu uma queda em 2015 e 2016, observa-se que o baixo desempenho nacional interferiu no desempenho de São Bento do Sul, com a queda no PIB. Verifica-se a retomada da economia a partir de 2017, voltando ao patamar do PIB de R\$ 4,7 bilhões em 2021.

Os dados do Sebrae (2019f) permitem dimensionar o cenário empresarial de São Bento do Sul. Em 2016 o município tinha 59 empresas de médio e grande porte, sendo os empreendimentos locais, em sua imensa maioria, categorizados como microempresas. É importante ressaltar o papel dos pequenos, médios e grandes empreendimentos na geração de empregos: apesar de representarem apenas 6,9% dos empreendimentos, respondem por 71,4% dos empregos do município.

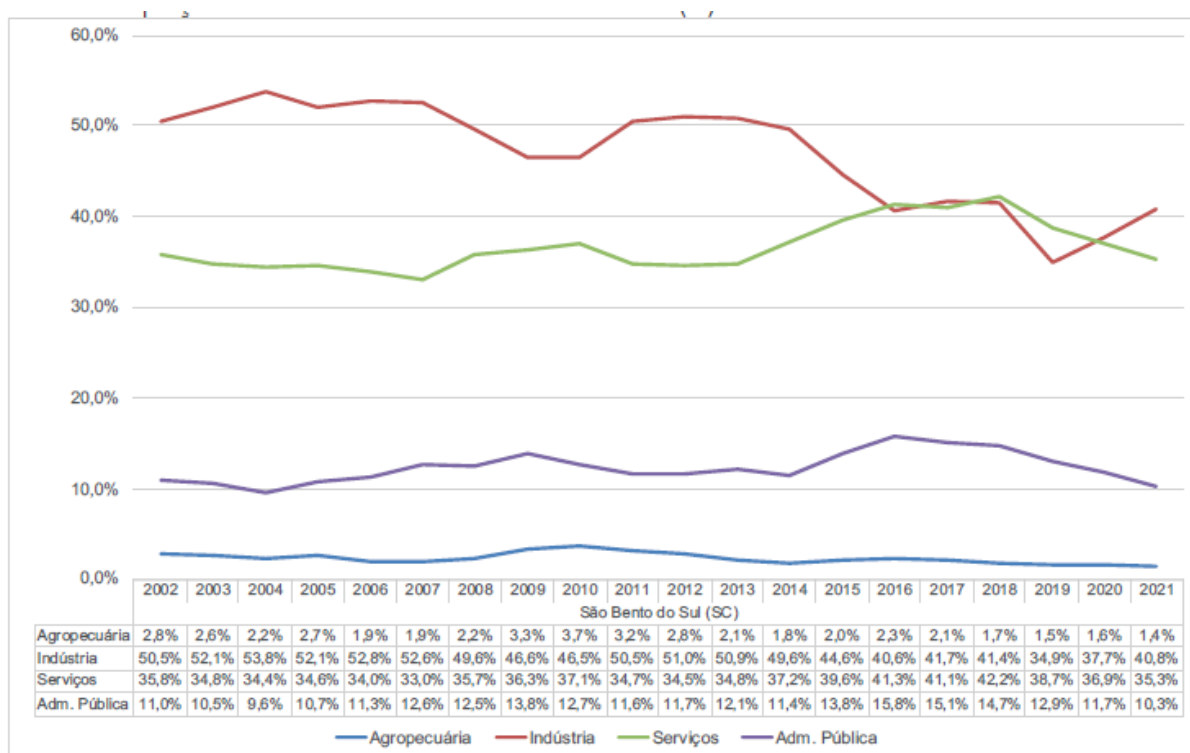
São Bento do Sul é o 8.º exportador de Santa Catarina. As indústrias da cidade venderam ao mercado internacional 1,6% do total exportado no estado. Os produtos mais comercializados foram móveis (43,5% de participação em Santa Catarina), tubos



e perfis ociosos de ferro ou aço (80,4% do estado) e madeira serrada (9,1% de participação em Santa Catarina). O faturamento das indústrias de São Bento do Sul, Campo Alegre e Rio Negrinho alcançou US\$ 165,161 milhões, o que representa um crescimento de 30% se comparado aos US\$ 126,664 milhões exportados em 2017 (Fiesc, 2020).

Em relação à participação dos setores da economia no PIB de São Bento do Sul, o gráfico 7 apresenta a evolução de 2002 a 2021.

Gráfico 7 – Participação dos setores da economia no PIB (%) – 2002 a 2021 – São Bento do Sul (SC)



Fonte: IBGE (2024q)

Os dados apresentados no gráfico 7 demonstram que o setor industrial, até 2014, era o mais importante para a economia de São Bento do Sul, sendo responsável pela participação de mais de 50% do PIB. No entanto, a partir de 2015, assim como ocorreu no Brasil, o setor de serviços avançou, apresentando um potencial crescimento no município. Segundo a Associação Empresarial de São Bento do Sul (ACISBS, 2021), diante do equilíbrio entre os setores, confirmou-se a diversificação econômica cada vez mais distribuída entre os segmentos, destacando o setor comercial com o aumento da participação relativa e ocupando a primeira posição na movimentação econômica. O município tem seis empresas em diferentes segmentos (metalurgia, higiene e limpeza, têxtil e confecções, móveis) que estão entre as 500

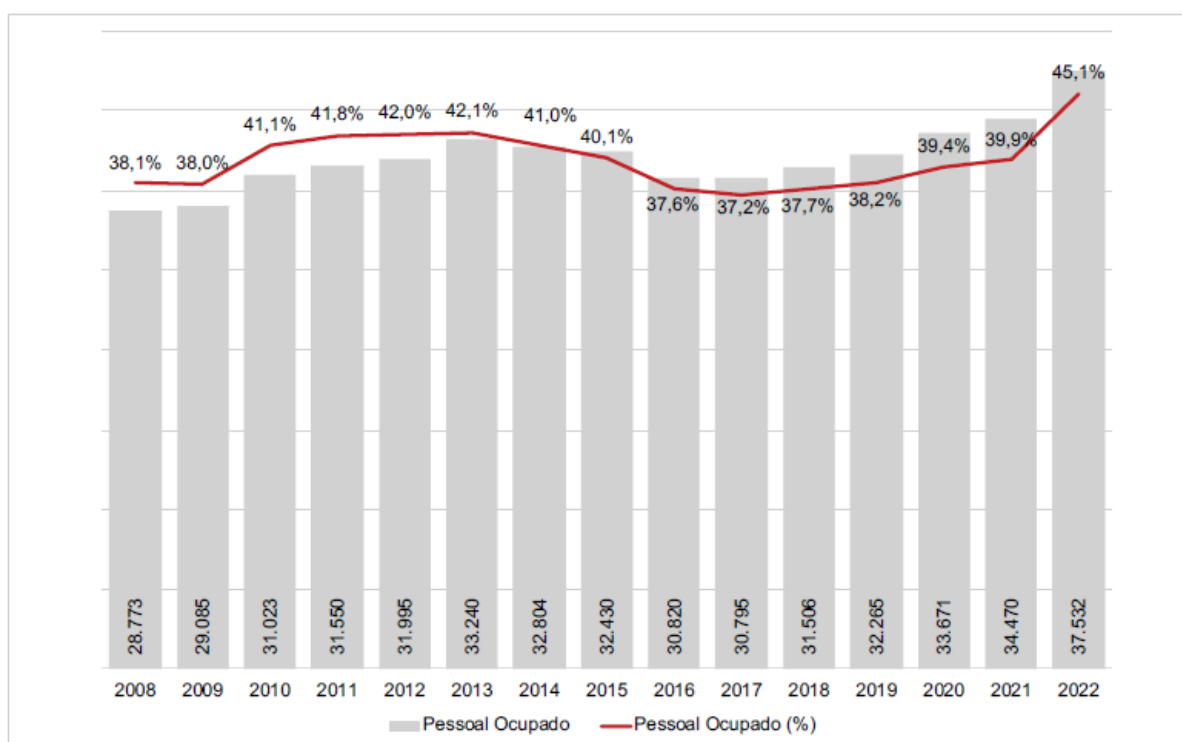


maiores do sul do Brasil, sendo a sexta cidade do estado de Santa Catarina com o maior número de empresas.

A matriz econômica diversificada, acompanhando a tendência mundial de crescimento econômico na área de serviços, viabiliza novos empreendimentos, gerando renda superior com o emprego de mão de obra qualificada, especialmente na área de inovação tecnológica, por meio da consolidação do Parque Científico e Tecnológico (ACISBS, 2021), contudo observa-se a retomada da participação da indústria no PIB do município a partir de 2020.

No tocante ao pessoal ocupado, o gráfico 8 demonstra os dados numéricos correspondentes e o quanto representam em relação à população total.

Gráfico 8 – Pessoal ocupado – 2008 a 2022 – São Bento do Sul (SC)



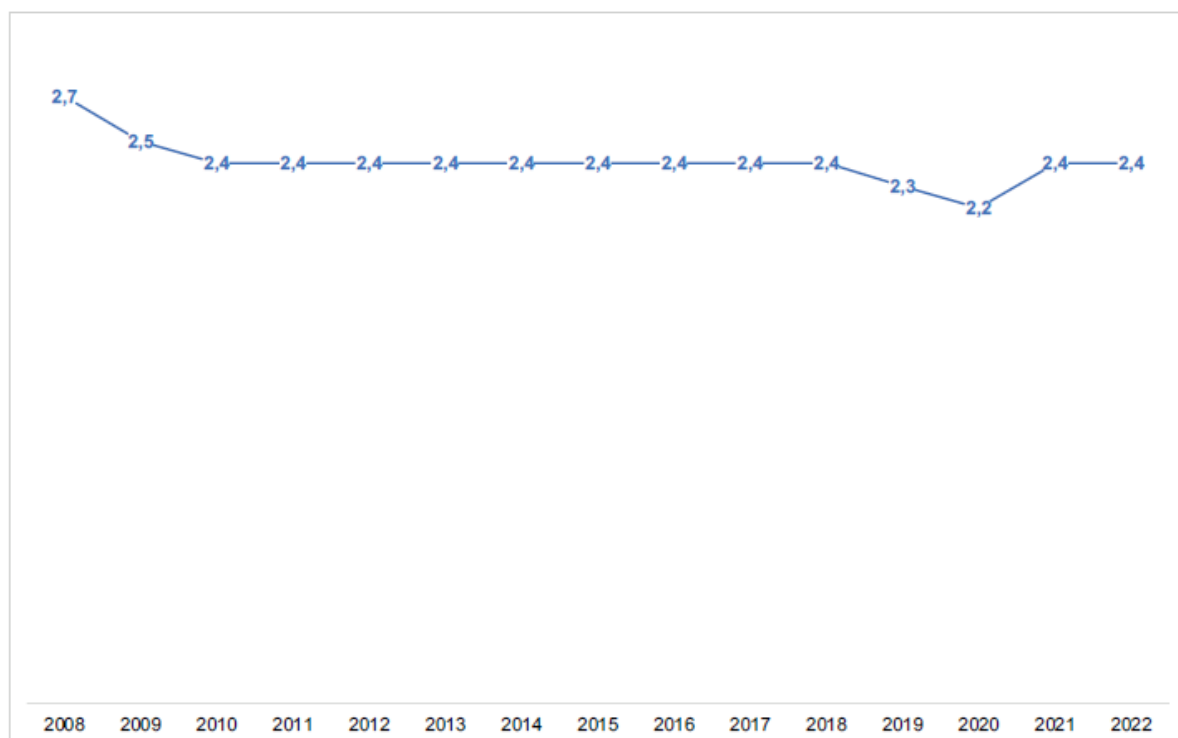
Fonte: IBGE (2024q)

Os números de São Bento do Sul referentes ao pessoal ocupado acompanharam o seu PIB, com crescimento de 2008 a 2013, passando de 28.773 (2008) para 33.240 (2013), o que corresponde a 41% do total da população residente no município. No entanto, a partir de 2014, esse número caiu até 2017, atingindo o menor nível de ocupação para o período de análise, com 36%. Apesar da retomada em 2018 e 2019, com número absoluto de 32.265 pessoas ocupadas, proporcionalmente em relação à população total, representa 37,8%. Com a retomada da atividade industrial a partir de 2020, observa-se igualmente o impacto na



contratação, passando de 32.265 (2019) para 37.532 (2022). Em relação ao número de empresas registradas, segundo o IBGE (2024q), em 2022 o município contava com 5.596 empresas. Quanto a renda e ocupação, verifica-se no gráfico 9 a média do salário mensal familiar, no período de 2008 a 2022.

Gráfico 9 – Salário médio mensal – 2008 a 2022 – São Bento do Sul (SC)

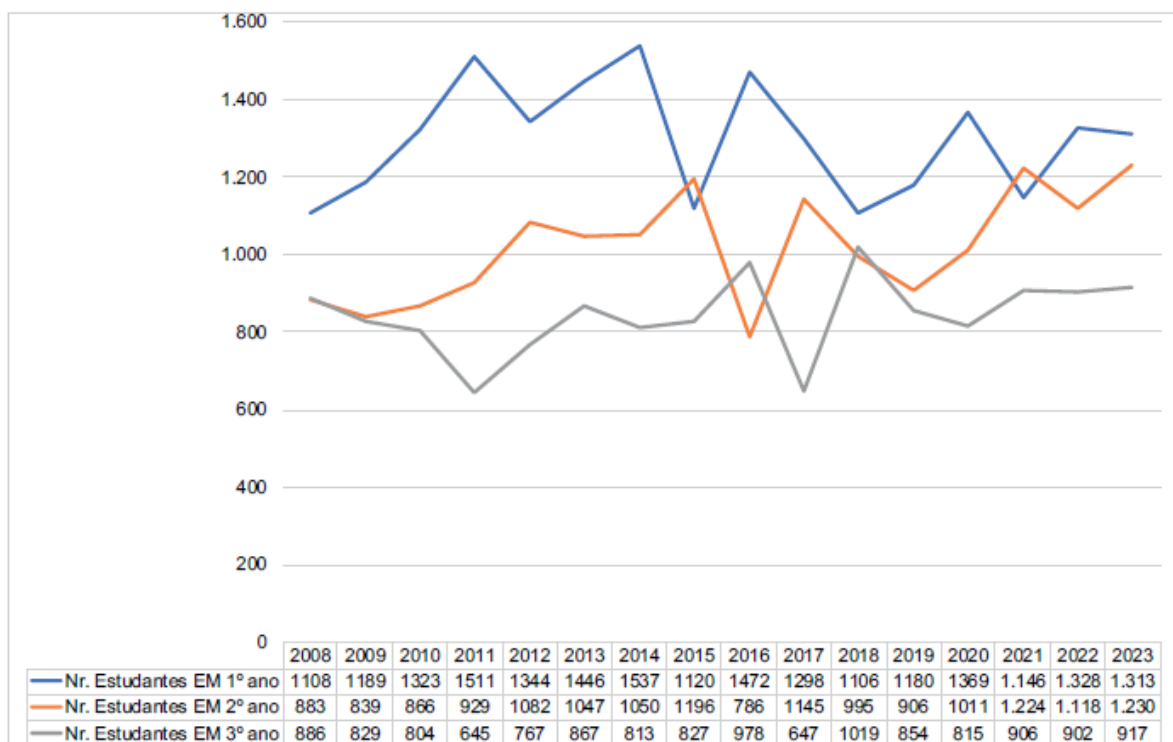


Fonte: IBGE (2024q)

O gráfico 9 mostra que a média de salários por família em São Bento do Sul, em 2022, foi de 2,4 salários mínimos, o que, a preços de 2024, corresponde a R\$ 3.388,00 por mês. Nota-se que há duas quedas mais significativas – de 2008 a 2010, passando de 2,7 salários mínimos para 2,4, e de 2018 a 2020, passando de 2,4 salários mínimos para 2,2 –, com retomada a partir de 2021. É importante registrar que, mesmo com a queda do pessoal ocupado, a renda média da família são-bentense tem permanecido praticamente constante.

Em relação ao número de estudantes no ensino médio, o gráfico 10 apresenta o total de alunos matriculados em relação ao período letivo e à evolução nos últimos anos.

Gráfico 10 – Estudantes do ensino médio – n.º de alunos matriculados por ano – 2008 a 2023 – São Bento do Sul (SC)



Fonte: IBGE (2024q)

Observa-se no gráfico 10 que ocorreu pouca variação no número de estudantes matriculados no ensino médio, ficando o total de matrículas na média de 3.460 alunos. O ano de 2023 apresentou 1.313 alunos no 1.º ano, 1.230 no 2.º ano e 917 no 3.º ano do ensino médio.

1.4.1.3 São Francisco do Sul (SC)

São Francisco do Sul é a terceira cidade mais antiga do Brasil – a ilha foi descoberta em 1504. Em 15 de abril de 1847 recebeu o título de cidade. Com a construção da rede ferroviária, a região teve um forte impulso de desenvolvimento. A importância dos trens para a economia de São Francisco do Sul mantém-se até hoje, já que neles os produtos do município são transportados até o porto. No século XX a localização do porto mudou, permitindo maior movimento de navios (Sebrae, 2019g).

A princípio a região foi colonizada e povoada como posição estratégica de controle territorial do Império. Nas suas terras foi instaurada uma monocultura escravista para cultivo de mandioca e produção de farinha, e sua maior parte era destinada ao centro imperial. A tradição marítima e pesqueira desenvolveu-se na produção de peixe seco. Com o fim do ciclo agrário, que coincide com a abolição da

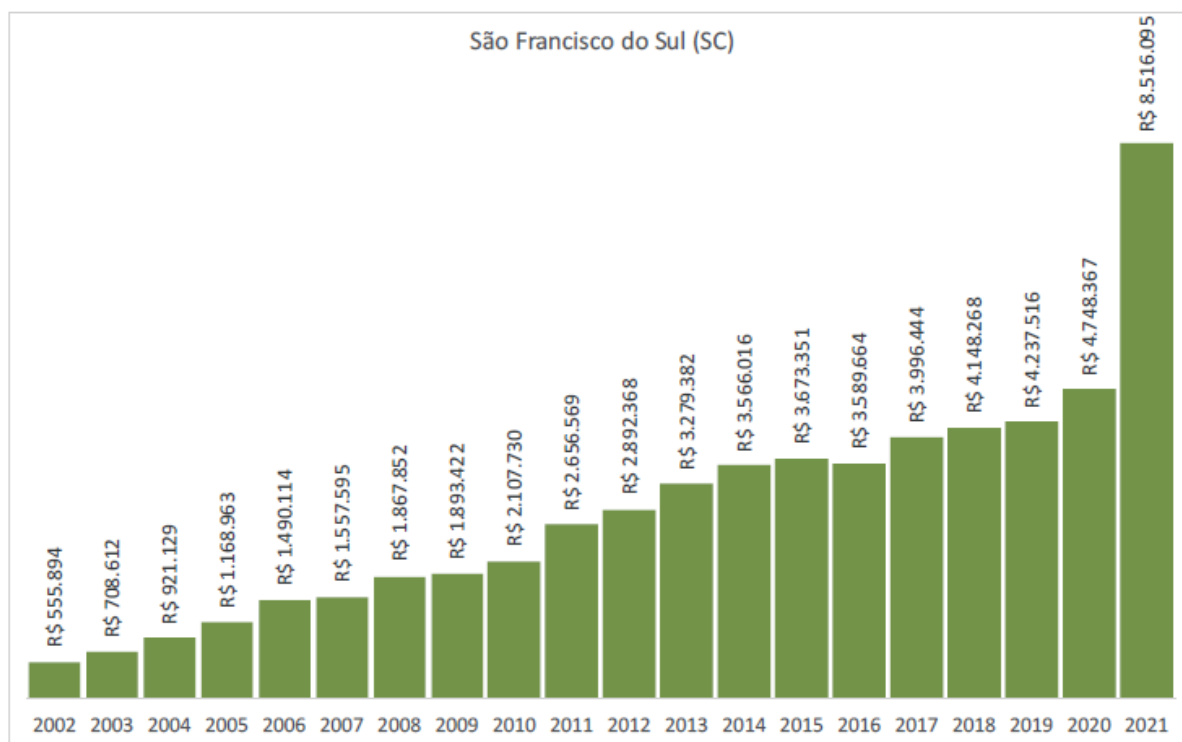


escravatura, ocorreu o surgimento da atividade portuária na primeira década do século XX. As primeiras instalações aduaneiras encontravam-se no perímetro do atual Centro Histórico. A partir da segunda metade do século passado, com as novas instalações, a atividade portuária estabeleceu-se como principal atividade econômica do município (Prefeitura Municipal de São Francisco do Sul, 2021).

São Francisco do Sul destaca-se, economicamente, pela presença do quinto maior porto brasileiro em movimentação de contêineres, cuja atividade responde por mais de 70% da renda do município, com significativos reflexos para o turismo, comércio e serviços (Sebrae, 2019g).

Segundo o IBGE (2024r), São Francisco do Sul estima ter uma população de 55.784 pessoas em 2024, o que corresponde a uma densidade demográfica de 106 hab/km². Ficou em 10.º lugar no *ranking* do PIB de Santa Catarina em 2021, com o valor de R\$ 8,5 bilhões. O gráfico 11 mostra o PIB do município de 2002 a 2021, a preços correntes em R\$.

Gráfico 11 – PIB a preços correntes (mil R\$) – 2002 a 2021 – São Francisco do Sul (SC)



Fonte: IBGE (2024r)

No gráfico 11 nota-se que o PIB de São Francisco do Sul apresenta um crescimento contínuo e constante entre os anos de 2002 e 2021, passando de R\$ 555 milhões (2002) para R\$ 8,5 bilhões (2021). Um fator determinante para o crescimento do PIB de São Francisco do Sul é o seu porto e as demais atividades econômicas

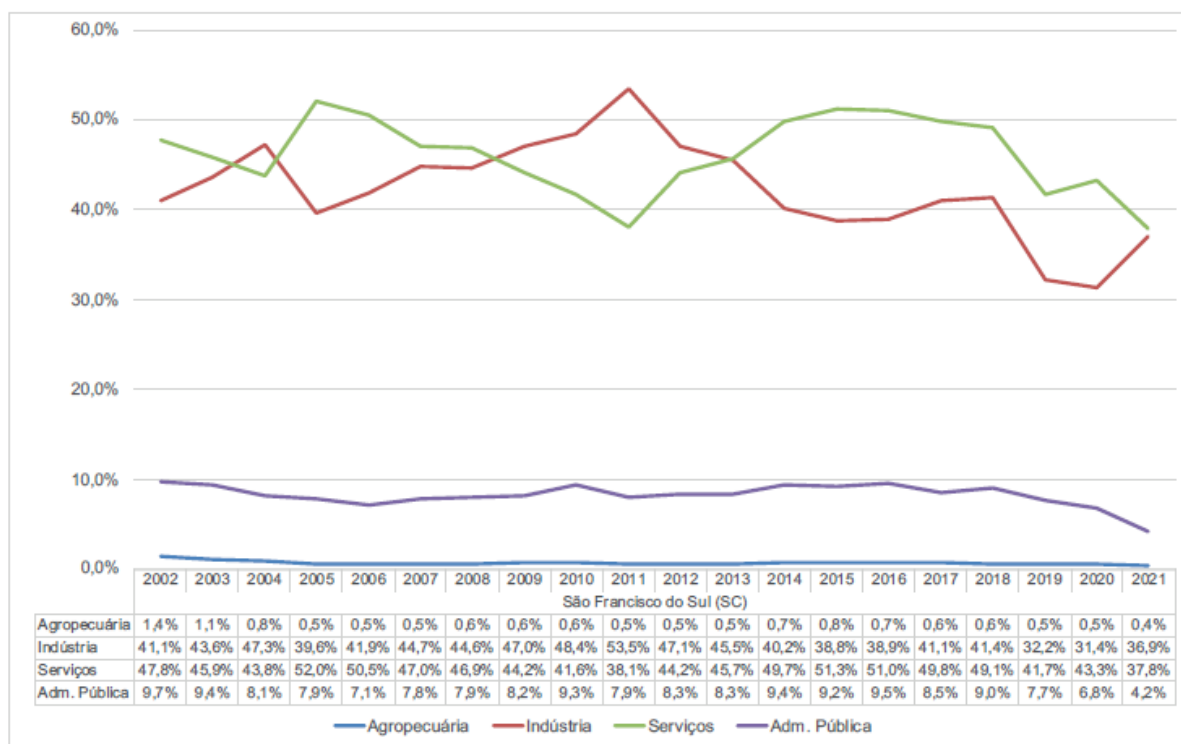


relacionadas a ele. Em 2019 o Porto de São Francisco do Sul consolidou-se como o maior em movimentação de cargas em Santa Catarina. É considerado pela Agência Nacional de Transportes Aquaviários (Antaq) o 6.º em qualidade ambiental entre os portos públicos do país e o 7.º maior do Brasil em volume de carga geral. Além disso, ocupa a quinta posição nacional em movimentação de fertilizantes (Porto de São Francisco do Sul, 2021).

Exemplo disso é o terminal da empresa Terlogs Terminal Marítimo Ltda., o qual pode armazenar 2,6 milhões de toneladas de produtos agrícolas a granel. A empresa firmou um contrato com a América Latina Logística (ALL), dando a ela exclusividade no transporte de toda a carga do terminal por um período de 23 anos a partir de 2005 (Investimento..., 2005). Destaca-se também o grande aumento no comércio da cidade durante o período de alta temporada, quando acontece o maior número de vendas entre os meses de dezembro e fevereiro.

Em relação à participação dos setores da economia no PIB de São Francisco do Sul, o gráfico 12 apresenta a evolução de 2002 a 2021.

Gráfico 12 – Participação dos setores da economia no PIB (%) – 2002 a 2021 – São Francisco do Sul (SC)



Fonte: IBGE (2024r)

Os dados apresentados no gráfico 12 demonstram que o setor de serviços divide com a atividade industrial a participação do PIB de São Francisco do Sul. A

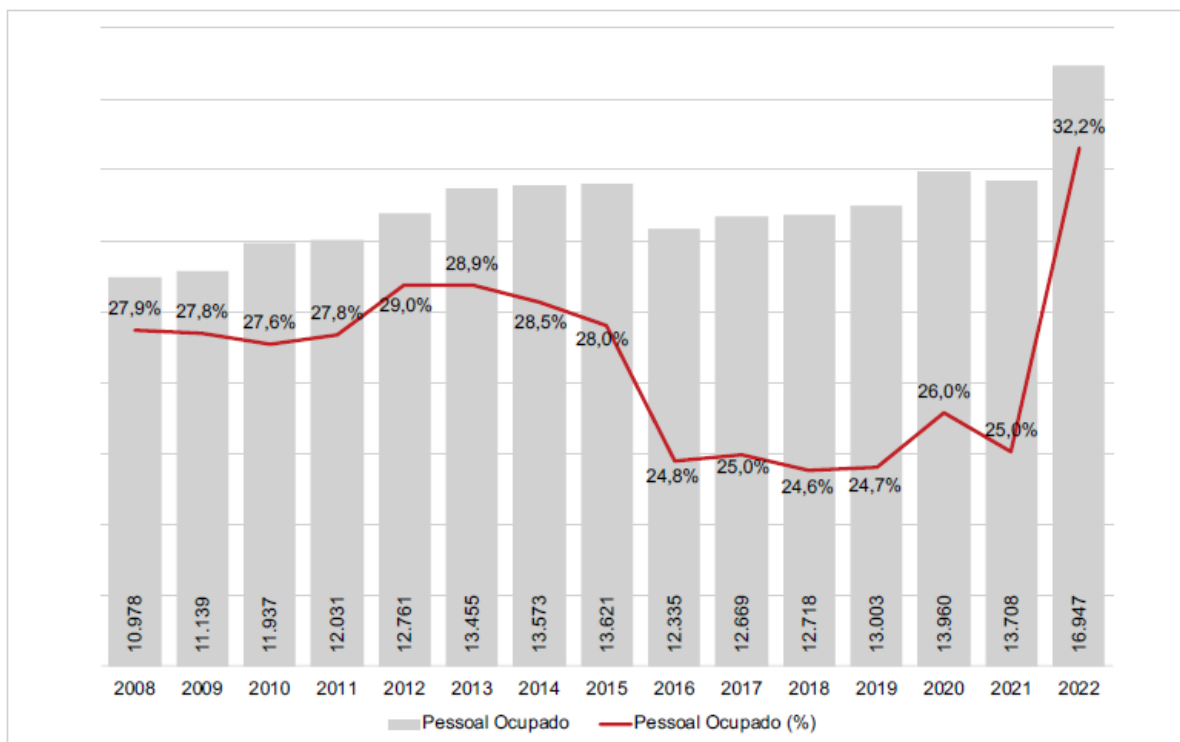


economia portuária e logística é predominante no município, com o setor consolidado como corredor de exportação e importação de grãos. A atividade industrial de transformação também tem importante participação no incremento econômico da cidade (Prefeitura Municipal de São Francisco do Sul, 2021).

Um dos grandes obstáculos que São Francisco do Sul enfrenta é o acesso. Em uma entrevista para a colunista Estella Benetti (2019), do jornal NSC Total, o então prefeito afirmou que enquanto não houver a duplicação da BR-280 a cidade segue sofrendo impactos, como contêineres que não realizam mais o segmento para o Porto de São Francisco do Sul por conta do estrangulamento da BR-280. Relata nessa mesma entrevista que o município não consegue competir com os portos de Itapoá e de Navegantes, pois, como o porto é público, os gastos são relativamente maiores do que nas cidades com porto privado. O prefeito ainda diz que, apesar dessa dificuldade com a BR-280, o porto não sofre grandes impactos econômicos; já o turismo, sim. São Francisco do Sul possui uma série de projetos de novos portos, projetos esses referentes a três terminais graneleiros, à unidade de regaseificação de gás natural TGS e ao Porto Brasil Sul. Existe uma série de novas lojas, como a Havan, a qual foi inaugurada em agosto de 2019, e novos supermercados, como Komprão, Preceiro, Angeloni, intensificando a atividade de serviço/comércio.

Quanto ao pessoal ocupado, o gráfico 13 demonstra os dados numéricos correspondentes e o quanto representam em relação à população total.

Gráfico 13 – Pessoal ocupado – 2008 a 2022 – São Francisco do Sul (SC)

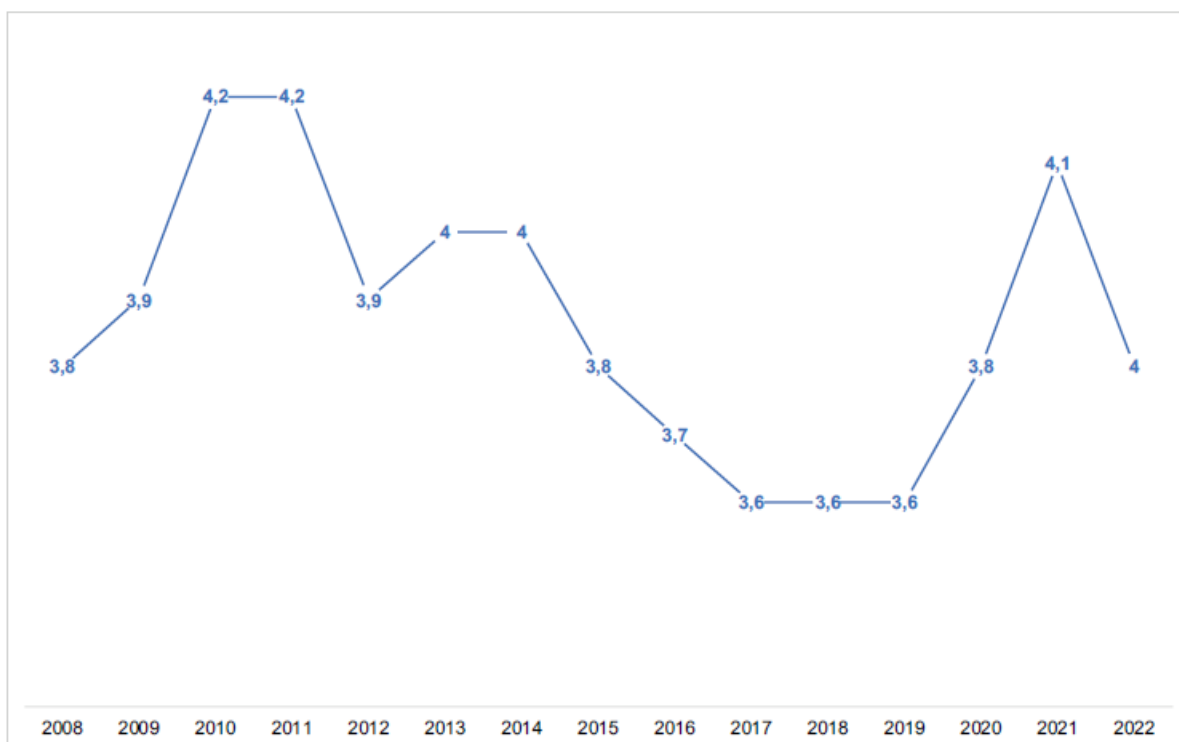


Fonte: IBGE (2024r)

Em números absolutos, São Francisco do Sul vem apresentando crescimento de pessoal ocupado, passando de 10.978 (2008) para 16.947 (2022), com o maior índice de 32% do total da população ocupada. Porém, quando se compara com a população total, a participação vem apresentando leve queda, tendo uma média de 26% da população total ocupada para o período de 2008 a 2019. Em relação ao número de unidades registradas como produtivas, São Francisco do Sul conta com 3.155 unidades em 2022, segundo o IBGE (2024r).

Em relação a renda e ocupação, verifica-se no gráfico 14 a média do salário mensal familiar, no período de 2008 a 2022.

Gráfico 14 – Salário médio mensal – 2008 a 2022 – São Francisco do Sul (SC)

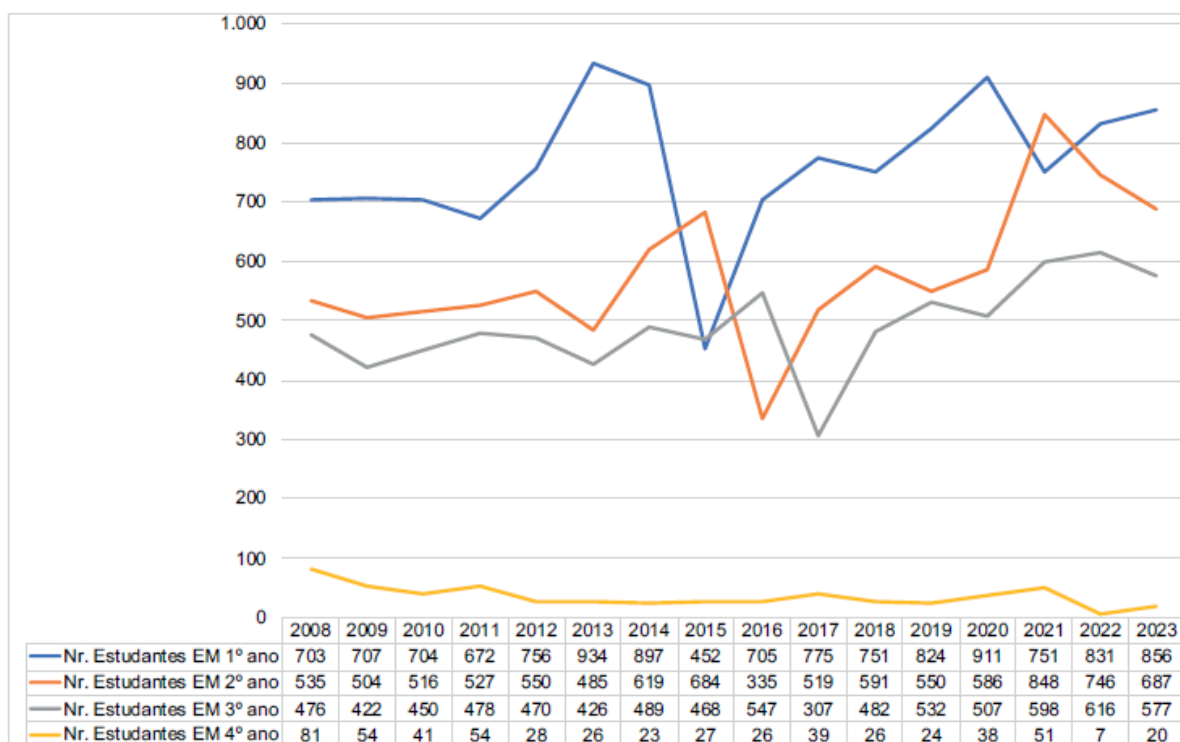


Fonte: IBGE (2024r)

No gráfico 14 observa-se que São Francisco do Sul tem, entre os municípios da região, a maior média do salário médio mensal, com 4 salários mínimos em 2022, o que, a preços de 2024, corresponde a R\$ 5.648,00 por mês. No entanto, considerando o período de 2008 a 2022, São Francisco do Sul já teve uma média de 4,2 salários mínimos como salário médio mensal.

No que concerne ao número de estudantes no ensino médio, o gráfico 15 apresenta o total de alunos matriculados em relação ao período letivo e à evolução nos últimos anos.

Gráfico 15 – Estudantes do ensino médio – n.º de alunos matriculados por ano – 2008 a 2023 – São Francisco do Sul (SC)



Fonte: IBGE (2024r)

O gráfico 15 apresenta o número de estudantes matriculados no ensino médio, e é possível notar que o número de alunos matriculados no 1.º ano vem apresentando crescimento a partir de 2015 após ter registrado queda em relação a 2013. O ano de 2023 apresentou 856 alunos no 1.º ano, 687 no 2.º, 577 no 3.º e 20 no 4.º ano do ensino médio (este último correspondente ao ensino técnico).

1.5 BREVE HISTÓRICO DA FURJ/UNIVILLE

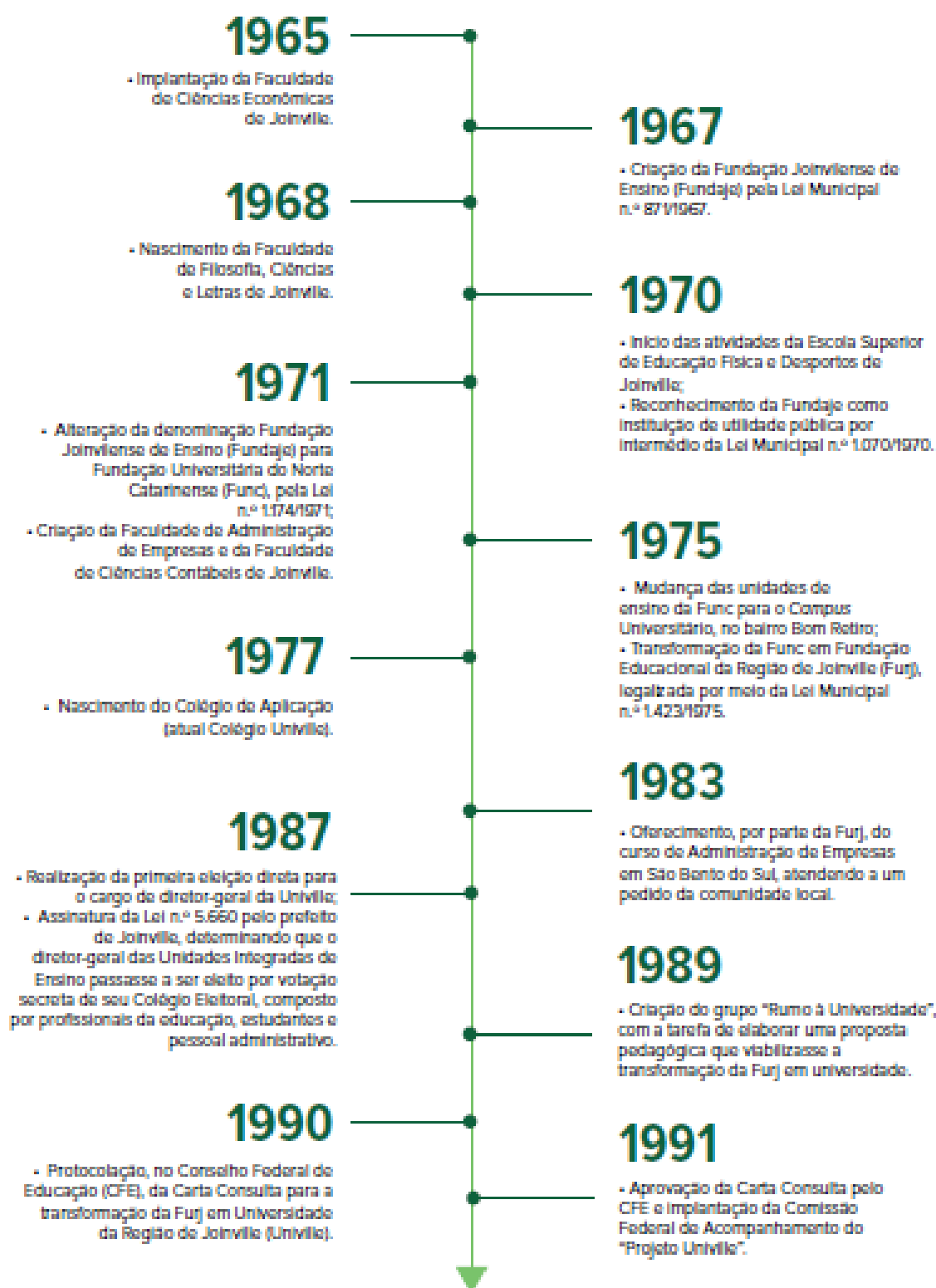
A história da Universidade da Região de Joinville (Univille) confunde-se com a história da educação superior no norte catarinense. A implantação da Faculdade de Ciências Econômicas em 1965, que tinha como mantenedora a Comunidade Evangélica Luterana e atualmente é um dos cursos de graduação da Univille, deu início a essa história. Em 1967, a Lei Municipal n.º 871/67, de 17 de julho, originou a Fundação Joinvilense de Ensino (Fundaje), com o objetivo de criar e manter unidades de ensino superior. Segundo Coelho e Sossai (2015), em 1971 o nome Fundaje foi alterado para Fundação Universitária do Norte Catarinense (Func), pela Lei n.º 1.174/71, de 22 de dezembro. Em 1975, todas as unidades da fundação foram transferidas para o Campus Universitário, em uma área do bairro Bom Retiro (atualmente pertencente à Zona Industrial Norte), e passaram a constituir a

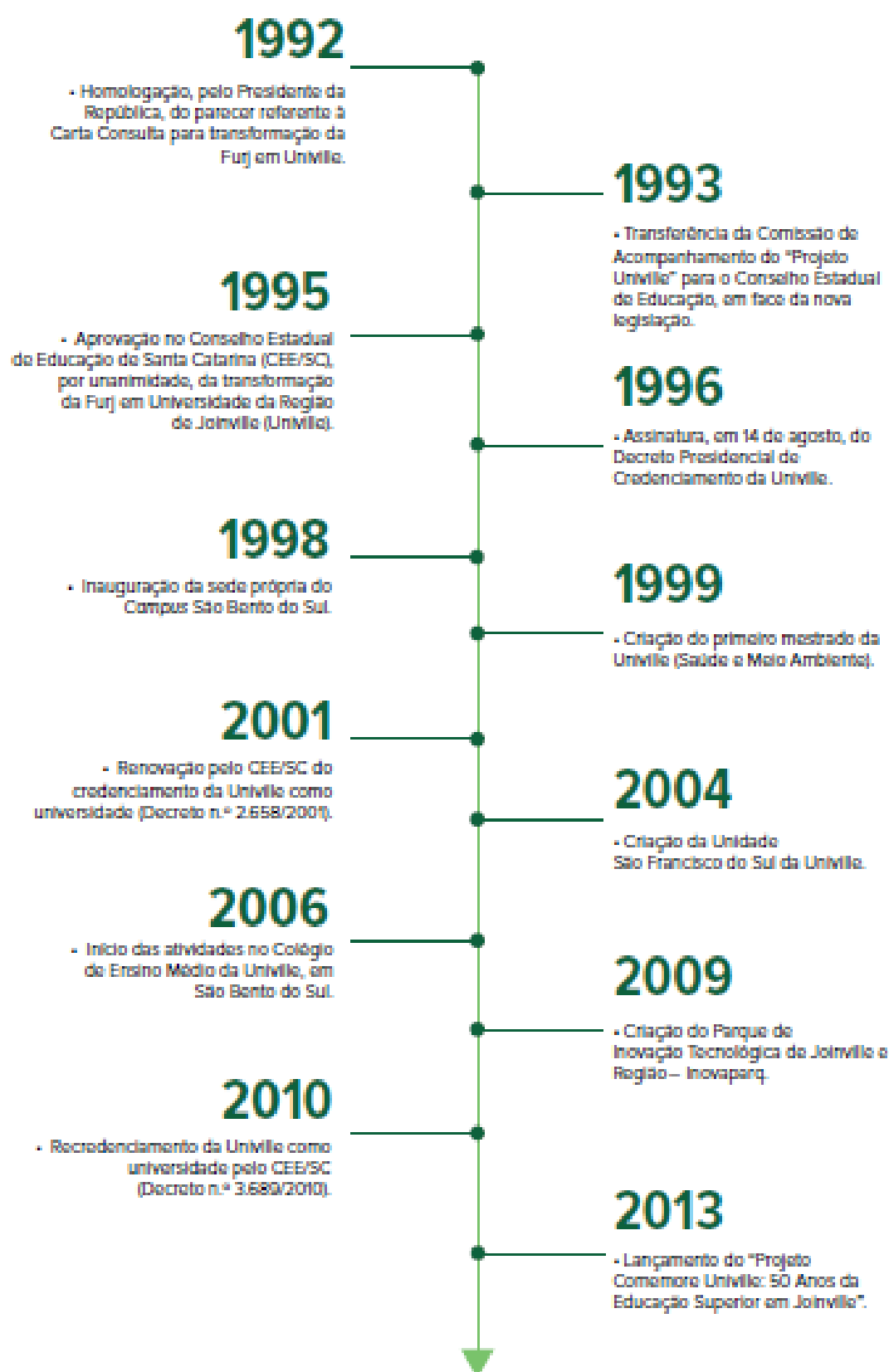


Fundação Educacional da Região de Joinville (Furj), segundo a Lei Municipal n.º 1.423/75, de 22 de dezembro de 1975, que modificou sua denominação e alterou sua estrutura organizacional. Atualmente a Furj é a mantenedora da Univille.

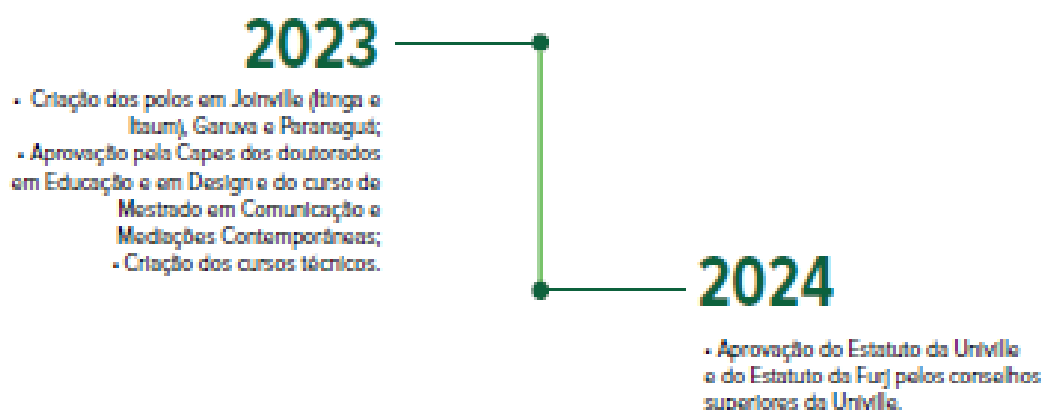
Ao longo dos mais de 55 anos de atuação, a Instituição desenvolveu-se pelos esforços da comunidade e do poder público dos municípios em que atua, com o intuito de oportunizar aos jovens da região o acesso à educação superior. Os principais fatos da trajetória de desenvolvimento da Universidade estão ilustrados na linha do tempo apresentada na figura 3 e estão descritos nesta seção do PDI 2022-2026.

Figura 3 – Linha do tempo com datas relacionadas à Univille no período de 1965 a 2024









Fonte: Adaptado de Coelho e Sossai (2015)

Em 1977 a educação básica começou a ser oferecida pela Instituição, em unidade específica denominada Colégio de Aplicação, que em 2001 passou a funcionar em sede própria, com a denominação de Colégio Univille.

Em 1982 a área de ensino da Furj estendeu sua atuação até Jaraguá do Sul, com o curso de Ciências Econômicas, e, no ano seguinte, também com o curso de Ciências Contábeis. Em 2019 a Univille criou o polo de educação a distância (EaD) em Jaraguá do Sul.

Em 1984 começou a ofertar o curso de Administração de Empresas em São Bento do Sul. Em 1993 houve expansão na atuação da Univille na cidade, com a instalação do campus, embora as atividades pedagógicas dos cursos continuassem a ser desenvolvidas em espaços locados. Em março de 1998 a sede própria foi inaugurada. No ano seguinte houve a construção do Centro de Estudos e Pesquisas Ambientais (Cepa) Rugendas, em área localizada fora da região urbana de São Bento do Sul. Em 2006 foi criado o Colégio Univille no Campus São Bento do Sul, com o intuito de oferecer o ensino médio. A partir de 2012 o colégio passou a ofertar também as séries finais do ensino fundamental. Em 2018 entrou em funcionamento o polo EaD no Campus São Bento do Sul.

A direção-geral da Instituição, desde sua criação, era exercida por nomeação feita pelo prefeito de Joinville. Somente no fim de 1987, em um trabalho conjunto com a comunidade acadêmica, realizaram-se as primeiras eleições diretas para o cargo de diretor-geral. Em 6 de outubro de 1987 o prefeito de Joinville assinou a Lei n.º 5.660, a qual previa que o diretor-geral das Unidades Integradas de Ensino passaria a ser eleito (COELHO; SOSSAI, 2015). Desde então, as eleições para o dirigente da Instituição ocorrem por votação secreta de seu Colégio Eleitoral, composto por profissionais da educação, estudantes e pessoal administrativo.

No início do ano letivo de 1989 aconteceram reuniões com lideranças comunitárias das áreas econômica e política do município e lideranças da comunidade acadêmica para rever o projeto institucional da Furj. Foi então criado o grupo Rumo à Universidade, com a tarefa específica de elaborar uma proposta



pedagógica que viabilizasse a transformação da fundação em universidade. Em março de 1990 a carta consulta que delineava o perfil de uma universidade adequada às questões voltadas à microrregião, denominada Universidade da Região de Joinville, foi protocolada no Conselho Federal de Educação (CFE). O documento apresentava a proposta de uma universidade que contemplasse uma visão interdisciplinar de ciência, com ênfase em aspectos ambientais, concretizada por meio do ensino, da pesquisa e da extensão. Segundo Coelho e Sossai (2015, p. 35), a interdisciplinaridade foi preocupação do projeto pedagógico institucional e dos cursos “diante do desafio de religar saberes para responder aos complexos problemas regionais”.

Em 1991 a carta consulta foi aprovada e a implementação do Projeto Univille foi autorizada, com a posse solene da Comissão Federal de Acompanhamento do Projeto. Foram desenvolvidas ações no que diz respeito a capacitação docente, plano de cargos e salários, ampliação do acervo da biblioteca, ampliação das instalações físicas e construção de novos laboratórios (COELHO; SOSSAI, 2015).

Em 1992 o Presidente da República assinou a homologação do parecer emitido pelo CFE. Em maio de 1993, diante de mudanças na legislação relacionada à educação superior, a responsabilidade pelo acompanhamento passou ao Conselho Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina (CEE/SC).

Em 5 de dezembro de 1995, pelo Parecer n.º 214/95, o CEE/SC aprovou, por unanimidade, os documentos que normatizavam a estrutura da Instituição: Estatuto da mantenedora (Furj), Estatuto e Regimento da Univille, juntamente com o reconhecimento de todos os seus cursos. Em 14 de agosto de 1996 foi assinado o Decreto Presidencial de Credenciamento da Univille, publicado no Diário Oficial da União em 15 de agosto do mesmo ano. Esse credenciamento foi renovado em 2001 pelo CEE/SC pelo prazo de cinco anos (Parecer n.º 123 e Resolução n.º 032/2001).

Desde o seu credenciamento enquanto universidade (1996), passando pelos processos de renovação de credenciamento (2001 e 2010) pelo CEE, de migração para o Sistema Federal de Educação (2014 a 2016) e de seu credenciamento pelo MEC/Inep (2020), a Univille concretizou uma série de iniciativas planejadas que tiveram como efeito não apenas a expansão física e a requalificação da sua infraestrutura, como também a ampliação e reconfiguração de sua atuação em ensino, pesquisa e extensão em prol do desenvolvimento da região.

Em 1999 foi implantado o Cepa da Vila da Glória, visando desenvolver estudos e pesquisas ambientais na região da Baía da Babitonga. Em 2004 a Univille passou a atuar na cidade de São Francisco do Sul em unidade própria. Entretanto, desde 1993, a Instituição já estava presente na região com a oferta de cursos de graduação e atividades de pesquisa e extensão. Em 2018 houve a ampliação da unidade com a educação básica, por meio da implantação do Colégio Univille em São Francisco do Sul, com a oferta das séries finais do ensino fundamental e ensino



médio. Também em 2018 a Unidade São Francisco do Sul passou a contar com um polo EaD.

No ano 2000, na área central de Joinville, foi criada uma unidade com salas de aula, laboratórios, ambulatorios médicos e uma farmácia-escola para dar suporte às atividades pedagógicas dos cursos da área da saúde, bem como aperfeiçoar o atendimento à população e aos termos do convênio estabelecido com o Sistema Único de Saúde (SUS). Em 2018 a Unidade Centro também passou a abrigar um dos polos EaD.

Quanto ao fortalecimento de sua inserção social e de sua representatividade política, a Univille concretizou uma série de iniciativas. Em 2006 foi instituído o Núcleo de Inovação e Propriedade Intelectual (Nipi), com o objetivo de estimular, promover, valorizar e difundir conhecimentos gerados na Universidade ou em parceria com instituições externas de diferentes naturezas. Conforme Coelho e Sossai (2015), com as atividades desenvolvidas pelo Nipi a Univille passou a ter representatividade no Sistema Nacional para a Inovação e no projeto do governo estadual de implantação e estruturação de núcleos de inovação tecnológica em Santa Catarina. Posteriormente o Nipi e o Escritório de Projetos foram unidos, dando origem à Agência de Inovação e Transferência de Tecnologia (Agitte) em 2018.

Em 2009, para fomentar as parcerias estratégicas entre a Univille, outras instituições de ensino, empresas e governos, o Conselho de Administração (ConsAdm) da Furj criou o Parque de Inovação Tecnológica de Joinville e Região (Inovaparq). Por seu intermédio, desencadeou-se um processo dinâmico de estruturação e gestão de um ambiente que passou a potencializar atividades de pesquisa científica e tecnológica, transferência de tecnologia e de incentivo à inovação produtivo-social, resultando na criação e consolidação de empreendimentos ligados a novas tecnologias, produtos, serviços e processos.

Quanto ao escopo de sua atuação na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, ressalta-se o fato de que a Universidade amplia sua atuação, implantando quatro comitês de área que agrupam os cursos de graduação e os programas de pós-graduação *stricto sensu* desde 2016, quais sejam: Comitê de Arquitetura, Design, Engenharias e Ciências Exatas; Comitê de Ciências Socioeconômicas e Hospitalidade; Comitê de Ciências Humanas e Ciências Jurídicas; Comitê de Ciências da Saúde e Ciências Biológicas. Para se ter uma ideia, dos 13 cursos de graduação em funcionamento em 1996, a Univille passou a ofertar em 2021 mais de 40 graduações, implantando cursos nas mais diversas áreas, tanto na modalidade presencial quanto na modalidade a distância.

No âmbito da pós-graduação *stricto sensu*, destaca-se a implantação do seu primeiro mestrado, em 1999, em Saúde e Meio Ambiente. Em 2021 a Univille conta com seis programas de pós-graduação, sendo dois deles de mestrado e doutorado



(Saúde e Meio Ambiente e Patrimônio Cultural e Sociedade) e quatro de mestrado (Educação, Engenharia de Processos, Design e Sistemas Produtivos). Observa-se que o Mestrado em Sistemas Produtivos, credenciado pela Capes em 2021, é uma iniciativa inovadora, já que é o primeiro mestrado associativo criado por quatro instituições comunitárias de ensino superior (Ices) de Santa Catarina, entre as quais está a Univille.

Ademais, desde 2007 as Ices do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina intensificaram a articulação política com o intuito de fortalecer o reconhecimento da categoria de universidades comunitárias pelo governo federal e pela sociedade. A Associação Brasileira das Universidades Comunitárias (Abruc), a Associação Catarinense das Fundações Educacionais (Acafe) e outras entidades dedicaram-se ao fortalecimento da identidade das instituições comunitárias e à divulgação do papel por elas desempenhado. Tal movimento resultou na aprovação da Lei n.º 12.881/2013, de 12 de novembro de 2013, que dispõe sobre a definição, a qualificação, as prerrogativas e as finalidades das Ices. Além disso, a articulação levou à alteração da Lei n.º 9.394/1996, de 20 de dezembro de 1996 (Lei das Diretrizes e Bases da Educação – LDB). Por meio da Lei n.º 13.868/2019, de 3 de setembro de 2019, que alterou o artigo 19 da LDB, a legislação federal passou a considerar “comunitárias” como uma das categorias administrativas em que instituições de ensino dos diferentes níveis podem ser classificadas. A partir desses movimentos, em 2014 a Furj/Univille encaminhou processo ao MEC para a qualificação como Ices. Em 12 de novembro de 2014, pela Portaria n.º 676/14, a Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior (Seres) do MEC qualificou como Ices a Univille, mantida pela Furj.

Em 2014, por decisão do Conselho Universitário, a Instituição aderiu ao Edital MEC/Seres n.º 4, de 1.º de julho daquele ano, permitindo a migração de instituições de ensino superior para o sistema federal de educação. Tal decisão se pautou em análise realizada pela Reitoria e que indicou a pertinência dessa migração, considerando os posicionamentos do MEC a partir de decisões do Supremo Tribunal Federal, que indicavam que instituições de ensino superior públicas de direito privado deveriam integrar o sistema federal de educação. Em 2016 a Seres deferiu o processo de migração da Universidade. Com esse deferimento, a Univille protocolou os processos referentes a reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos de graduação em atividade, bem como o processo de credenciamento da Universidade.

Em continuidade ao Projeto Estratégico de Migração para o Sistema Federal, em 2017 e 2018 a Universidade recebeu a visita de avaliação in loco, promovida pelo MEC/Inep, nos diversos cursos de graduação. A visita in loco para o credenciamento institucional ocorreu em junho de 2018; a Univille recebeu nota



4. Ao longo dos anos de 2018 a 2020 foram emitidas as portarias de reconhecimento e de renovação de reconhecimento dos cursos de graduação que passaram pela avaliação do MEC/Inep durante a migração para o sistema federal. Por fim, foi publicada no Diário Oficial da União (DOU) a Portaria do MEC n.º 524, de 9 de junho de 2020, que credenciou a Univille como Universidade pelo prazo de oito anos. A referida portaria foi emitida pelo MEC com um equívoco de endereço da Instituição, o que foi retificado no DOU de 8 de julho de 2020. Com isso, o Projeto Estratégico de Migração para o Sistema Federal foi finalizado. Por meio desse processo de migração, a Univille passou a ser regulada, supervisionada e avaliada pelo Conselho Nacional de Educação (CNE) e pelo MEC e não mais pelo CEE/SC.

Também em 2014, com base no PDI 2012-2016 aprovado pelo Conselho Universitário, a Univille encaminhou ao MEC o processo de credenciamento institucional para a oferta da educação a distância (EaD). No mesmo ano ocorreu a visita do MEC/Inep de avaliação in loco para o credenciamento do polo de apoio presencial em São Francisco do Sul. Em 2016 e 2017, por força das mudanças na legislação, houve um redimensionamento do Projeto Estratégico de Implantação da EaD pela Univille. Após a readequação do processo, o MEC/Inep realizou em 2018 a visita de avaliação in loco, e a Univille foi credenciada para oferta de EaD por meio da Portaria do MEC n.º 410/18, de 4 de maio de 2018.

No último trimestre de 2018 a Univille iniciou as operações de EaD por meio da oferta de dez Cursos Superiores de Tecnologia (CST), 20 cursos de pós-graduação lato sensu em quatro polos próprios (Polo Campus Joinville, Polo Campus São Bento do Sul, Polo São Francisco do Sul e Polo Joinville Centro) e um polo em parceria (Polo Itapoá). Assim, o Projeto Estratégico de Implantação da EaD foi finalizado.

A partir de 2020 a EaD Univille passou a integrar a operação da Universidade para dar continuidade à ampliação do portfólio de cursos de graduação de Bacharelado, Licenciatura e Engenharias, bem como cursos de pós-graduação lato sensu. Também foram criados polos nos municípios de Guaramirim, Massaranduba, Araquari, Barra Velha e, em 2021, Guaratuba (PR).

Conforme a Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS, 2020), em 31 de dezembro de 2019 a Organização Mundial de Saúde (OMS) foi alertada sobre casos de pneumonia na cidade de Wuhan, na China, cujo agente infeccioso era um novo tipo de coronavírus que ainda não havia sido detectado em seres humanos. Em 11 de fevereiro de 2020 o vírus foi identificado como severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2), sendo o agente infeccioso da coronavirus disease 2019 (covid-19). No dia 11 de março de 2020 a OMS caracterizou a covid-19 como uma pandemia, estando essa medida ainda em vigor em dezembro de 2021. O



termo pandemia refere-se à distribuição geográfica da doença, que alcançou escala global e que ainda em 2021 permanece com surtos em várias regiões do mundo. Conforme dados da OMS, em 3 de novembro de 2021 havia mais de 247 milhões de casos confirmados de covid-19, mais de 5 milhões de mortes e mais de 7 bilhões de doses de vacina aplicadas (OMS, 2021).

No âmbito do sistema federal de educação, o Ministério da Educação emitiu a Portaria do MEC n.º 343, de 17 de março de 2020, que autorizou em caráter excepcional a substituição das disciplinas presenciais, em andamento, por aulas que utilizassem meios e tecnologias de informação e comunicação, enquanto durar a situação de pandemia de covid-19.

Diante do decreto estadual, a Reitoria suspendeu as atividades acadêmicas presenciais nos campi, nas unidades e nos polos por 15 dias a partir de 16 de março. Nesse período de 15 dias, a Reitoria mobilizou as coordenações de área, coordenações de cursos e programas, bem como as gerências e assessorias para a elaboração de uma proposta de alteração do calendário acadêmico e a disponibilização da plataforma Univille Virtual para professores e estudantes.

O ministro da Educação, em dezembro de 2020, homologou o Parecer n.º 19 do Conselho Nacional de Educação (CNE), que estendeu até 31 de dezembro de 2021 a permissão para atividades remotas no ensino básico e superior em todo o país. O parecer indicava ainda que o retorno dependeria da matriz de risco da localidade e que poderia ser gradual e em um modelo híbrido que facultasse ao estudante assistir às aulas remotamente ou de forma presencial.

Do ponto de vista acadêmico, o ano de 2021 foi caracterizado por dificuldades no que diz respeito a um possível retorno pleno à presencialidade. Um dos efeitos disso foi a confirmação da queda no número de matriculados nos cursos de graduação, um fenômeno observado não apenas na Univille, mas em todas as instituições de ensino.

O calendário acadêmico de 2021 foi aprovado pelo Conselho Universitário considerando a legislação vigente e a organização da Universidade para a oferta das aulas em um sistema híbrido. Mais uma vez, sob a supervisão da Pró-Reitoria de Ensino e com o suporte das demais pró-reitorias, as coordenações de áreas e coordenações de cursos planejaram e organizaram a retomada gradual da presencialidade levando em conta o cenário pandêmico, a evolução da vacinação e as especificidades de cada curso e disciplina.

Diante destes desafios, definiu-se que a Reitoria, a Diretoria Administrativa e os comitês de área desenvolveriam em 2020, para implantação a partir de 2021, a reestruturação da organização didático-pedagógica dos cursos de graduação da Univille, considerando as diretrizes e os modelos aprovados pelo Conselho



Universitário em 2020; a reestruturação dos custos e da formação de preços dos cursos e serviços da Instituição; e a reestruturação das políticas e práticas mercadológicas dos cursos e serviços da Instituição.

Quanto à reestruturação da organização didático-pedagógica dos cursos de graduação, intensificaram-se as ações em 2020 do Projeto Estratégico Institucional de Inovação Pedagógica e Curricular, do Projeto Estratégico Institucional de Curricularização da Extensão e do Projeto Estratégico Institucional de elaboração de uma metodologia híbrida (blended) de ensino e aprendizagem. Mediante diretrizes amplamente discutidas na comunidade acadêmica e aprovadas pelo Conselho Universitário por meio da Resolução n.º 19/20, os cursos de graduação passaram por reestruturações que incluíram a semestralização, o compartilhamento de componentes curriculares entre cursos, áreas e campi, o compartilhamento de componentes curriculares relativos a eixos formativos institucionais, a inclusão de componentes curriculares semipresenciais e a adoção de metodologias de aprendizagem ativa e de tecnologias educacionais. Além da reestruturação de cursos existentes, em 2020 foram autorizados pelo Conselho Universitário (ConsUn) 16 cursos novos, sendo 11 presenciais e 5 na modalidade EaD.

O processo de reestruturação da graduação envolveu ações associadas a duas outras medidas de sustentabilidade aprovadas pelo ConsUn e ConsAdm e implementadas em 2020. A reestruturação dos custos e da formação de preços dos cursos e serviços da Instituição foi desenvolvida pela Diretoria Administrativa da Furj com o envolvimento das Pró-Reitorias e das coordenações de área e coordenações de cursos, resultando em uma engenharia econômica que buscou racionalizar custos sem perder de vista os aspectos da qualidade e da inovação. A reestruturação das políticas e práticas mercadológicas dos cursos e serviços da Instituição envolveu a Diretoria Administrativa, a Procuradoria Jurídica, a Gerência de Comunicação e as coordenações de áreas e de cursos com o objetivo de buscar o aperfeiçoamento dos processos de ingresso e as campanhas de captação, considerando o contexto concorrencial na área da educação superior na região de atuação da Universidade. Essas ações foram priorizadas considerando-se que a análise de cenário indicava que o prolongamento da pandemia e a crise econômica nacional trariam mais dificuldades na captação de novos estudantes para 2021.

Em 27 de janeiro de 2022, o CNE emitiu uma nota de esclarecimento em que declarava a necessidade do retorno à presencialidade das atividades de ensino em todos os níveis e sistemas educacionais e por parte de todas as instituições educacionais. A nota destacava ainda que o retorno à presencialidade implicava a obrigação dos sistemas e instituições de manter as condições de biossegurança de acordo com as informações oficiais de monitoramento da pandemia pelos órgãos



públicos de saúde municipal, estadual e federal. O ano letivo de 2022 na Univille iniciou-se com o retorno à presencialidade, considerando o amparo legal e o atendimento à demanda das comunidades interna e externa. Na sequência, o ministro da Saúde, por meio da Portaria GM/MS n.º 913, de 22 de abril de 2022, declarou o encerramento da Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (Espin) em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (2019-nCov), de que tratava a Portaria GM/MS n.º 188, de 3 de fevereiro de 2020.

No primeiro ano pós-pandemia, a comunidade acadêmica não mediu esforços para enfrentar todas as urgências sociais que emergiram, dia a dia, das esferas educacional, econômico-financeira e relacionadas à saúde física e psíquica. Dos dilemas que abateram incessantemente as comunidades locais, cumpre ainda à Univille, cada vez mais, afirmar-se como espaço que historicamente cultiva esperanças de (re)construção de um futuro melhor. O ano de 2022 constituiu um período de retomada em várias perspectivas.

Por sua vez, o ano de 2023 foi promissor. Houve oferta de novos cursos de graduação, como Relações Internacionais e Biomedicina em Joinville e Engenharia de Software em São Bento do Sul. A Univille também recebeu autorização para oferecer, a partir de 2024, o Mestrado em Comunicação e Mediações Contemporâneas e os doutorados em Educação e Design, todos pela Portaria MEC n.º 2.149, DOU de 27/12/2023. Nesse mesmo ano, a Univille lançou oito cursos de nível técnico, dos quais quatro são na modalidade presencial (Enfermagem, Cuidado de Idosos, Química e Segurança do Trabalho) e quatro na modalidade EaD (Administração, Logística, Recursos Humanos e Vendas).

A Univille abriu dois polos de EaD no município de Joinville – um no bairro Itinga e outro no bairro Itaum. Ainda em 2023 foram abertos os polos de Garuva e Paranaguá, este sendo o segundo polo do Paraná.

Em 2024, entre as ações de gestão realizadas, efetuaram-se revisões do Estatuto da Univille e do Estatuto da Furj. Ambas as revisões foram aprovadas pelos conselhos superiores da Instituição, e o estatuto da mantenedora foi encaminhado ao Ministério Público de Santa Catarina para análise e deliberação conforme prevê a legislação. Já o estatuto da Universidade entrou em vigor em 1.º de janeiro de 2025.

1.6 CORPO DIRIGENTE



ALEXANDRE CIDRAL – Reitor

Titulação:

Graduação: Ciências da Computação – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (1988)

Graduação: Psicologia – Associação Catarinense de Ensino – ACE (1995)

Mestrado: Psicologia – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (1997)

Doutorado: Engenharia de Produção – UFSC (2003)

THEREZINHA MARIA NOVAIS DE OLIVEIRA – Vice-Reitora

Titulação:

Graduação: Engenharia Sanitária – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (1989)

Mestrado: Engenharia de Produção – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (1993)

Doutorado: Engenharia de Produção – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (1998)

PATRÍCIA ESTHER FENDRICH MAGRI – Pró-Reitora de Extensão e Assuntos Comunitários

Titulação:

Graduação: Educação Física – Universidade Regional de Blumenau - FURB (1987)

Mestrado: Educação e Cultura – Universidade Estadual de Santa Catarina – UDESC (2002)

Doutorado: Saúde e Meio Ambiente – Universidade da Região de Joinville – Univille (2019)

PAULO HENRIQUE CONDEIXA DE FRANÇA – Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Titulação:

Graduação: Engenharia Química – Universidade Federal do Paraná - UFPR (1992)

Mestrado: Biologia Celular e Molecular – Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ) (1997)

Doutorado: Ciências – Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ (2005)

EDUARDO SILVA – Pró-Reitor de Ensino



Titulação:

Graduação: Filosofia – Fundação Educacional de Brusque – UNIFEBE (2001)

Mestrado: Patrimônio Cultural e Sociedade – Universidade da Região de Joinville – Univille (2010)

Doutorado: Comunicação e Cultura – Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ (2021)

LIANDRA PEREIRA – Diretora Geral do *Campus* São Bento do Sul

Titulação:

Graduação: Pedagogia - Faculdade Guilherme Guimbala – ACE (1993)

Especialização: Psicopedagogia: Supervisão Escolar - Faculdade Guilherme Guimbala – ACE (1996)

Mestrado: Educação e Cultura – Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC (2004)

Doutorado: Educação – Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUCPR (2010)

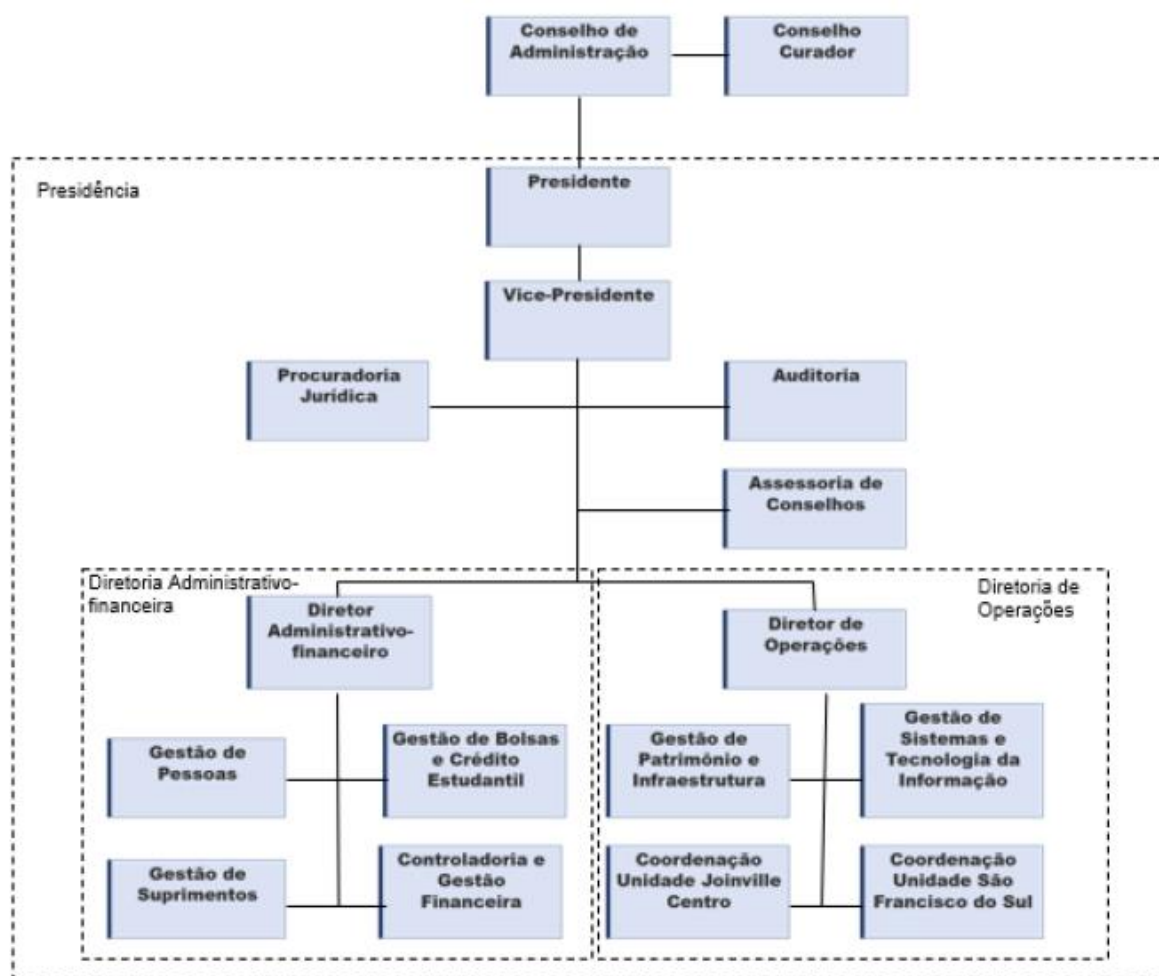
1.7 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

A estrutura organizacional é a forma como uma instituição ou organização distribui a autoridade, as responsabilidades e as atividades com vistas a executar os processos de trabalho que proporcionam a implementação das estratégias e o alcance dos objetivos organizacionais. De acordo com Hall (2004), a estrutura organizacional consiste na maneira como ocorre a distribuição das pessoas entre posições sociais que influenciam os relacionamentos de papéis desempenhados por elas. Essa estrutura implica a divisão de trabalho (distribuição das tarefas entre as pessoas) e a hierarquia (distribuição das pessoas em posições), atendendo a três funções básicas: viabilizar os processos, produtos e serviços organizacionais com o intuito de alcançar os objetivos e metas; minimizar as variações individuais sobre a organização; estabelecer o contexto no qual o poder decisório é exercido e as ações são executadas. Dessa forma, a estrutura organizacional é a soma de meios pelos quais o trabalho se divide em tarefas distintas e como se realiza a coordenação dessas tarefas (MINTZBERG, 2010), com implicações quanto à definição das instâncias deliberativas, executivas e consultivas e das relações hierárquicas entre as áreas na organização.

O organograma da Furj é apresentado na figura 4.



Figura 4: Organograma da Furj



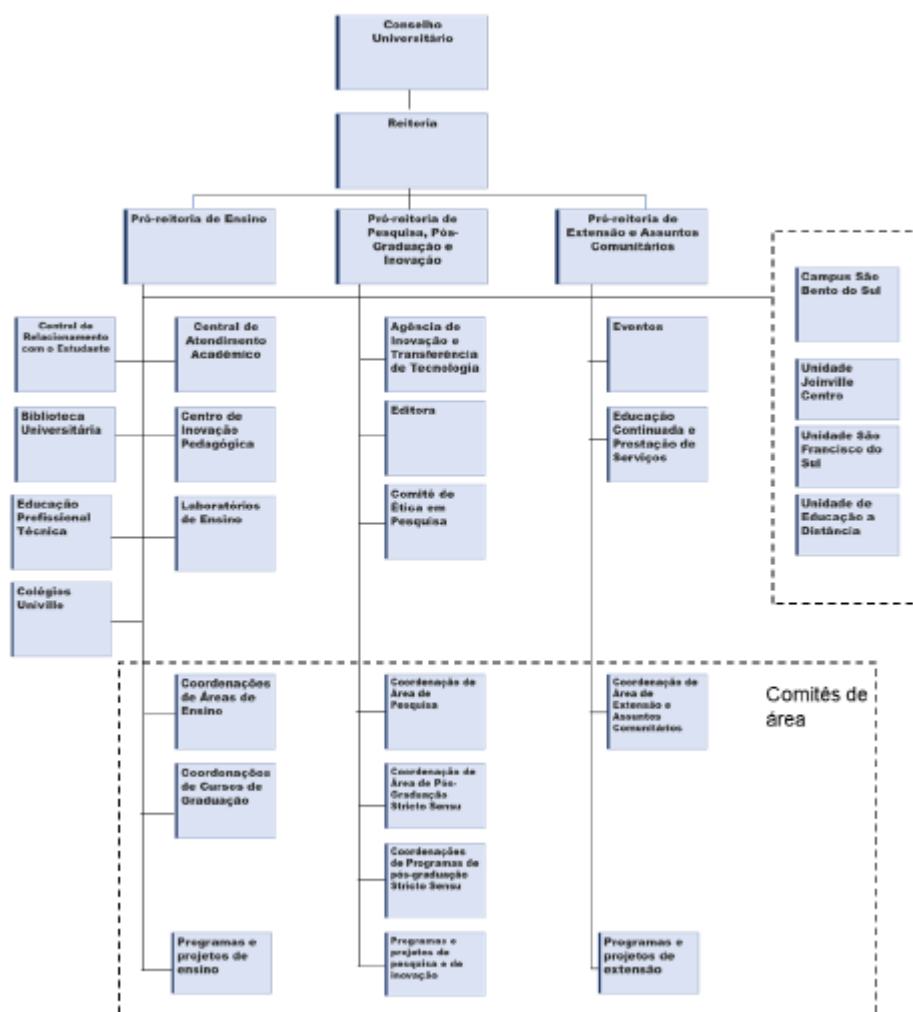
Fonte: Resolução nº 58/24/CA/FURJ/UNIVILLE

A Furj tem como órgão deliberativo superior o Conselho de Administração, e como órgão fiscalizador, o Conselho Curador. O órgão executivo da Furj é a presidência, da qual faz parte a diretoria administrativa. A Furj é mantenedora da Univille e do Inovaparc.

A administração da Univille está organizada em geral, dos campi e unidades, dos cursos de graduação e programas de pós-graduação stricto sensu e dos órgãos complementares e suplementares (UNIVILLE, 2016b). O organograma da Univille é apresentado na figura 5.



Figura 5: Organograma da Univille



Fonte: Resolução nº 085/24/CA/FURJ/Univille

A seguir os órgãos que compõem a estrutura da Furj e da Univille são descritos. A administração de ambas é realizada por meio de órgãos deliberativos, consultivos e executivos previstos nos estatutos, regimentos e outras regulamentações institucionais.

1.7.1 Fundação Educacional da Região de Joinville

A Fundação Educacional da Região de Joinville, instituída pela Lei n.º 871, de 17 de julho de 1967, com alterações posteriores, é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, com autonomia didático-pedagógica, científica, tecnológica, administrativa, financeira e disciplinar, exercida na forma da lei e dos seus estatutos, com sede e foro na cidade de Joinville, Santa Catarina. As disposições atinentes à



autonomia da Furj são regidas por seu estatuto, que passou por atualização aprovada em 2014 pelo Conselho de Administração, Conselho Curador e Ministério Público de Santa Catarina.

A Furj tem por finalidade manter a Univille e o Inovaparc. As instituições mantidas gozam de autonomia didática, pedagógica, científica, tecnológica, administrativa e disciplinar, de acordo com a legislação e regulamentos próprios.

São órgãos da administração da Furj:

- Conselho de Administração;
- Conselho Curador;
- Presidência.

1.7.2 Universidade da Região de Joinville

A Universidade da Região de Joinville é uma instituição de ensino, pesquisa e extensão credenciada pelo MEC em 14 de agosto de 1996, mantida pela Furj. A Universidade goza de autonomia didática, pedagógica, científica, tecnológica, administrativa e disciplinar, de acordo com a legislação, seu estatuto e demais regulamentações institucionais. O Estatuto da Univille passou por atualização, aprovada em 2016 pelo Conselho Universitário e homologada pelo Conselho de Administração da mantenedora (UNIVILLE, 2016).

A Univille organiza sua atuação em *campi*, unidades e polos de apoio presencial à EaD, podendo criá-los e implantá-los segundo suas políticas e a legislação vigente. Atualmente a Universidade conta com:

- *Campus* Joinville, que é sua sede e possui polo EaD;
- *Campus* São Bento do Sul, com polo EaD;
- Unidade Centro – Joinville, com polo EaD;
- Unidade São Francisco do Sul, com polo EaD;
- Polo Jaraguá do Sul;
- Polo Itapoá;
- Polo Guaramirim;
- Polo Barra Velha;
- Polo Massaranduba;
- Polo Araquari;



- Polo Guaratuba;
- Polo Itaum;
- Polo Itinga;
- Polo Garuva.
- Polo Paranaguá – Centro - PR

A Univille tem como finalidade promover e apoiar a educação e a produção da ciência por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, contribuindo para a sólida formação humanística e profissional, objetivando a melhoria da qualidade de vida da sociedade (UNIVILLE, 2016). A educação e a produção da ciência são desenvolvidas na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, que envolvem a arte, a cultura, o esporte, o meio ambiente, a saúde, a inovação, a internacionalização e o empreendedorismo, objetivando a melhoria da qualidade de vida da sociedade e da comunidade regional.

Para alcançar suas finalidades, a Univille propõe-se a (UNIVILLE, 2016):

- promover o ensino voltado à habilitação de profissionais nas diferentes áreas do conhecimento para participarem do desenvolvimento científico, tecnológico, artístico e cultural, contribuindo assim para o desenvolvimento humano em suas dimensões política, econômica e social;
- promover, estimular e assegurar condições para a pesquisa científica, tecnológica, artística, esportiva, cultural e social, comprometida com a melhoria da qualidade de vida da comunidade regional e com a inovação em todas as áreas do saber;
- promover a extensão por meio do diálogo com a comunidade, objetivando conhecer e diagnosticar a realidade social, política, econômica, tecnológica, artística, esportiva e cultural de seu meio, bem como compartilhar conhecimentos e soluções relativos aos problemas atuais e emergentes da comunidade regional.

Conforme seu estatuto (UNIVILLE, 2016), no cumprimento de suas finalidades, a Univille adota os princípios de respeito à dignidade da pessoa e de seus direitos fundamentais, proscrevendo quaisquer tipos de preconceito ou discriminação. Além disso, na realização de suas atividades, a Univille considera:

- a legislação aplicável e a legislação específica educacional;



- o seu estatuto e o estatuto e regimento da mantenedora;
- o seu regimento;
- as resoluções do Conselho de Administração da Furj e do Conselho Universitário da Univille;
- as demais regulamentações oriundas dos Conselhos Superiores e das Pró-Reitorias.

A autonomia didático-científica da Universidade, obedecendo ao artigo 207 da Constituição da República Federativa do Brasil, consiste na faculdade de (UNIVILLE, 2016):

- estabelecer suas políticas de ensino, pesquisa, extensão e demais políticas necessárias ao cumprimento de suas finalidades;
- criar, organizar, modificar e extinguir cursos de graduação e cursos/programas de pós-graduação, observadas a legislação vigente, as demandas do meio social, econômico e cultural e a viabilidade econômico-financeira;
- fixar os currículos de seus cursos e programas, obedecidas as determinações legais;
- criar, organizar, modificar e extinguir programas e projetos de pesquisa científica, de extensão e de produção artística, cultural e esportiva;
- estabelecer a organização e o regime didático-científico da Universidade;
- promover avaliações, realizando mudanças conforme seus resultados;
- elaborar, executar e acompanhar o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) por meio do processo participativo do Planejamento Estratégico Institucional (PEI);
- promover a capacitação de seus profissionais em sintonia com as normas e necessidades institucionais;
- conferir graus, diplomas, títulos e outras dignidades universitárias.

A autonomia administrativa consiste na faculdade de (UNIVILLE, 2016):

- propor a reforma do Estatuto e do Regimento da Univille;
- elaborar, aprovar e reformar o Regimento do Conselho Universitário;
- propor critérios e procedimentos sobre admissão, remuneração, promoção e dispensa do pessoal administrativo e dos profissionais da educação, para deliberação do Conselho de Administração da Furj;



- eleger os seus dirigentes, nos termos da legislação vigente, do seu Estatuto e do Regimento da Univille;
- utilizar o patrimônio e aplicar os recursos da Furj, zelando pela conservação, otimização e sustentabilidade, de forma a assegurar a realização de suas finalidades e seus objetivos;
- elaborar a proposta orçamentária para o ano subsequente encaminhando-a para deliberação do Conselho de Administração da Furj;
- executar o orçamento anual aprovado, prestando contas de sua realização à mantenedora;
- firmar acordos, contratos e convênios acadêmicos da Univille.

A autonomia disciplinar consiste na faculdade de aplicar sanções ao corpo diretivo, aos profissionais da educação, ao corpo discente e ao pessoal administrativo, na forma da Lei, do Regimento da Univille e do Regime Disciplinar dos Empregados da Furj (UNIVILLE, 2016).

Para atingir os seus fins, a Univille segue princípios de organização (UNIVILLE, 2016):

- Unidade de administração, considerando missão, visão, princípios e valores institucionais, bem como Plano de Desenvolvimento Institucional, únicos;
- Estrutura orgânica com base nos cursos, em sua integração e na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão;
- Racionalidade de organização para integral utilização dos recursos humanos e materiais;
- Universalidade do saber humano, por meio da atuação nas diferentes áreas do conhecimento;
- Flexibilidade de métodos e diversidade de meios, pelos quais as atividades de ensino, pesquisa, extensão e serviços oferecidos possam melhor atender às diferentes necessidades dos públicos e das comunidades em que a Universidade atua.

Conforme seu estatuto (Univille, 2016), a administração geral da Univille organiza-se da seguinte forma:

- Órgão deliberativo superior: Conselho Universitário, que dispõe de quatro câmaras consultivas:
 - Câmara de Ensino;



- Câmara de Pesquisa e Pós-Graduação;
- Câmara de Extensão;
- Câmara de Gestão.
- Órgão executivo superior: Reitoria;
- Órgãos consultivos.

Os órgãos consultivos da administração geral são constituídos com base nas demandas acadêmico-administrativas e em questões estratégicas institucionais, podendo ser integrados por membros da comunidade regional.

O Conselho Universitário, órgão máximo consultivo, deliberativo, normativo e jurisdicional da Univille em assuntos de ensino, pesquisa, extensão, planejamento, administração universitária e política institucional, é constituído pelos seguintes membros:

- reitor como presidente;
- pró-reitores;
- último ex-reitor;
- diretores(as) de *campi*;
- coordenadores(as) de cursos de graduação;
- Coordenadores(as) de programas de pós-graduação *stricto sensu*;
- Coordenadores(as) das Áreas de Ensino;
- Coordenador(a) da Área de Pesquisa;
- Coordenador(a) da Área de Extensão;
- Coordenador(a) da Área de Educação Continuada e Prestação de Serviços;
- Coordenador(a) da Áreas de Pós-Graduação *stricto sensu*;
- Coordenador(a) da Unidade de Educação a Distância;
- Procurador(a) Institucional junto ao MEC;
- Diretores(as) dos Órgãos Complementares;
- Um(a) representante do pessoal docente nomeado(a) pela Associação de Professores da Furj (Aprofurj);
- representação discente, composta por:
 - dois(duas) representantes da graduação por *campus*;
 - Um(a) representante da graduação por unidade;
 - Um(a) representante da pós-graduação *lato sensu*;
 - Um(a) representante da pós-graduação *stricto sensu*.



- Um(a) representante do pessoal administrativo, nomeado(a) pela Associação dos Funcionários da Furj (Affurj);
- um representante da Associação de Pais e Professores dos Colégios da Univille.

A natureza do mandato dos conselheiros, a sistemática das reuniões, bem como as competências do Conselho Universitário estão definidas no Estatuto da Univille (Univille, 2024).

1.7.2.1 Reitoria

A Reitoria, órgão executivo superior da Univille que coordena, superintende e fiscaliza todas as suas atividades, é constituída de (UNIVILLE, 2024):

- Reitor(a);
- Vice-reitor(a);
- Pró-Reitor(a) de Ensino;
- Pró-Reitor(a) de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação;
- Pró-reitor(a) de Extensão e Assuntos Comunitários;
- Diretores(as) de *campi*.

Conforme o estatuto (UNIVILLE, 2024), compete à Reitoria planejar, superintender, coordenar, fiscalizar e avaliar todas as atividades da Univille.

1.7.2.2 Campi e unidades

A administração dos *campi* organiza-se da seguinte forma (UNIVILLE, 2024):

- Órgão executivo: direção do *campus*, que poderá contar com assessorias de ensino, pesquisa e extensão e pessoal administrativo necessário às atividades;
- Órgãos consultivos, quando necessário.

A administração das unidades é organizada por coordenações que podem dispor de pessoal administrativo necessário às atividades.

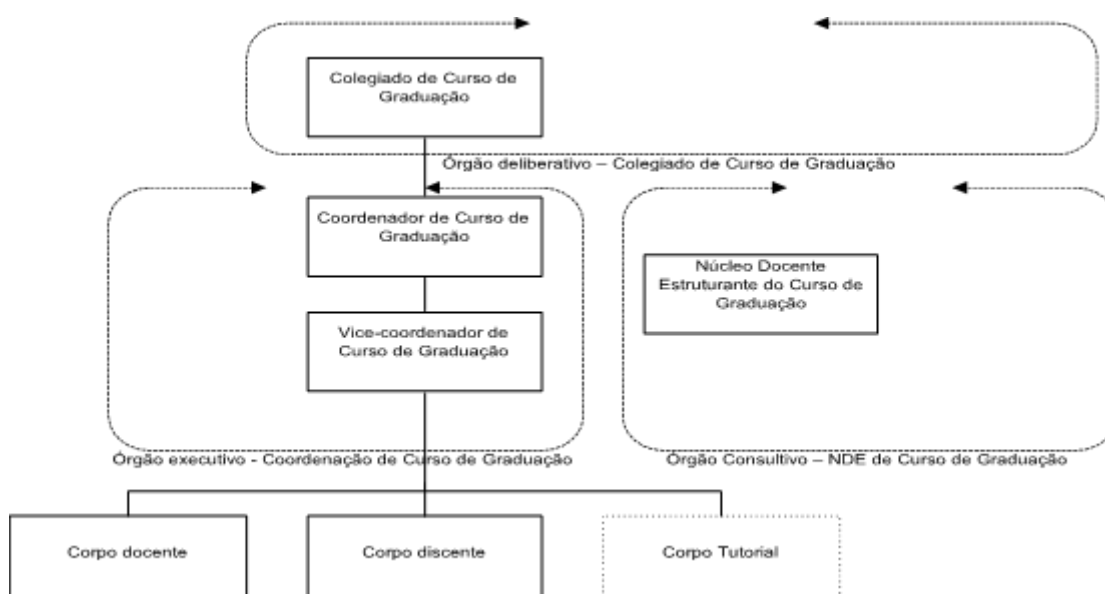


1.7.2.3 Cursos de graduação e programas de pós-graduação *stricto sensu*

A administração dos cursos de graduação organiza-se da seguinte forma (figura 6):

- Órgão deliberativo: Colegiado;
- Órgão executivo: coordenação;
- Órgão consultivo: Núcleo Docente Estruturante (graduação).

Figura 6: Estrutura organizacional de cursos de graduação da Univille



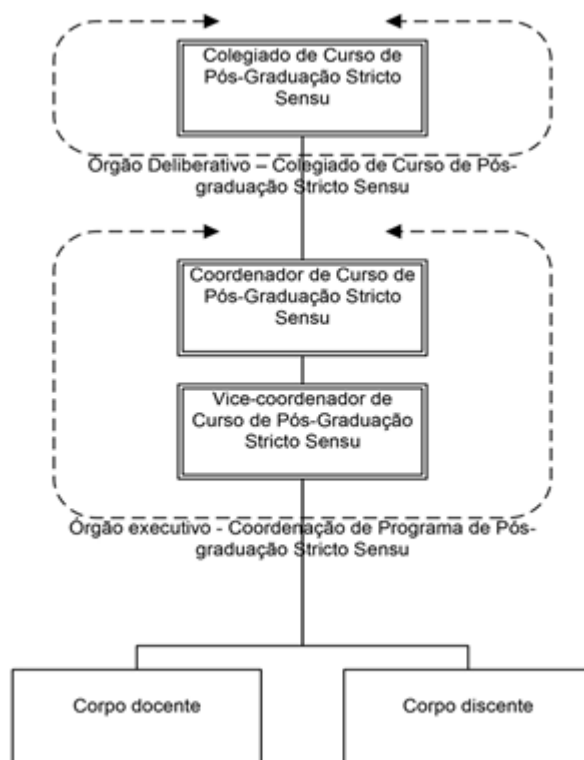
Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2024)

A administração dos programas de pós-graduação *stricto sensu* organiza-se da seguinte forma (figura 7):

- Órgão deliberativo: Colegiado;
- Órgão executivo: coordenação.



Figura 7: Estrutura organizacional de programas de pós-graduação stricto sensu da Univille



Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2024)

O estatuto (UNIVILLE, 2024) prevê a constituição de comitês de área. Um comitê de área compreende um conjunto de cursos de graduação e programas de pós-graduação *stricto sensu*, integrados por meio de ações compartilhadas voltadas ao alcance de objetivos, metas e estratégias previstos no PEI e no PDI.

1.7.2.4 Órgãos complementares e suplementares

Os órgãos complementares e suplementares são normatizados pelo Conselho Universitário em regulamento próprio, que dispõe sobre sua criação, estrutura, funcionamento, fusão e extinção.

São órgãos complementares da Universidade:

- Colégio Univille – Joinville;
- Colégio Univille – São Bento do Sul;
- Colégio Univille – São Francisco do Sul.

Os órgãos suplementares da Universidade são:



- Biblioteca Universitária;
- Editora Univille.

1.7.2.5 Educação a Distância (Unidade Ead - UNEaD)

Com a criação da Unidade de Educação a Distância da Univille (EaD Univille) responsável por planejar, coordenar e articular, interna e externamente, as ações de educação a distância, organizando-se uma estrutura tecnológica, financeira e de recursos humanos necessária à sua plena viabilização.

Em 2005, a Univille instala uma comissão para iniciar os estudos para viabilizar a oferta de educação a distância. Nos anos seguintes, investe na formação de professores implanta o ensino semipresencial nos cursos de Sistema de Informação e Pedagogia. Também oferece a disciplina Metodologia da Pesquisa e Metodologia do Ensino Superior e cursos lato sensu.

Em 2013, o Centro de Inovação Pedagógica com uma equipe de mais dois professores fica responsável em elaborar o projeto EaD da Univille, com vistas a solicitar o credenciamento junto ao Ministério de Educação.

No ano de 2014 a Univille realizou o protocolo de credenciamento a oferta de cursos a distância no MEC.

Em 2015 a Univille recebeu a comissão do MEC para o credenciamento da IES na sede em Joinville e no polo de São Francisco do Sul.

No ano de 2017 a Univille implantou mais de 50 disciplinas na modalidade semipresencial nos seus cursos de graduação presenciais. Em maio de 2018 a Univille teve a oferta dos cursos de Educação a Distância homologado pelo Conselho Nacional de Educação (CNE), pela portaria n.º 410, de 4 de maio de 2018, publicada pelo MEC.

A oferta de cursos na modalidade a distância dará continuidade às ações de expansão, considerando o previsto no PDI, e aperfeiçoará continuamente os processos acadêmicos, pedagógicos e administrativos na perspectiva do fortalecimento das condições de oferta de cursos.

O gerenciamento das atividades a distância é de responsabilidade da Unidade EaD (UNEaD), sendo vinculada à Vice-reitoria, sob a supervisão da Pró-Reitoria de Ensino.



A UNEaD atua na implementação das políticas institucionais para a educação a distância de forma articulada com as pró-reitorias, coordenadores dos cursos e coordenadores de cursos. A UNEaD tem na sua estrutura organizacional: coordenação geral; designer; suporte de TI; logística; revisor; assistente técnico, administrativo.

A UNEaD concentra grande parte das atividades na sede da Universidade, onde também está instalado um polo de educação a distância, localizado no Bloco B, sala 110, no *Campus* Joinville, a partir do qual são mantidas articulações com as coordenações de curso, dos polos, docentes e tutores.

1.8 PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL (PEI)

A organização e a coordenação do PEI são competência da Reitoria (Univille, 2024), que as delegou à Vice-Reitoria e contou com a Assessoria de Planejamento e Avaliação Institucionais (Apai) na execução das atividades. Uma das diretrizes adotadas foi propiciar a participação ativa dos gestores dos diferentes níveis decisórios da Instituição por meio de coleta e análise de dados, reuniões, *workshops* e atividades do Programa de Desenvolvimento Gerencial (PDG). Outra diretriz esteve relacionada a divulgar e comunicar amplamente as atividades do PEI e proporcionar meios para que os membros dos diferentes segmentos da comunidade acadêmica pudessem conhecer o processo e encaminhar sugestões.

1.8.1 A estratégia

O PEI propôs como estratégia para a Univille no período de 2017 a 2026:

Estratégia

Desenvolvimento institucional por meio da gestão do ensino, da pesquisa e da extensão com foco na qualidade com inovação, considerando a sustentabilidade e a responsabilidade socioambiental.



A estratégia proposta está articulada à identidade institucional, expressa pela missão, visão e valores, e enfatiza o compromisso com a qualidade e com a inovação no ensino, na pesquisa e na extensão (figura 8).

Figura 8: Síntese da estratégia da Univille para o período 2017-2026



Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2024)

1.8.2 Objetivos estratégicos

O PEI propôs os seguintes objetivos estratégicos para o ciclo 2017-2026, que foram revisados em 2021 na avaliação de meio termo:

- Melhorar a qualidade e o desempenho institucional e dos cursos no Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes);
- Melhorar o desempenho econômico e financeiro institucional;
- Aumentar a produção científica qualificada, bem como a produção tecnológica, esportiva, artística e cultural da Univille, intensificando a relação entre ensino, pesquisa e extensão;
- Fortalecer a qualidade institucional perante os públicos interno e externo;
- Fortalecer a inserção da Univille como universidade comunitária e promotora da sustentabilidade socioambiental;
- Ampliar a representatividade da Univille na comunidade regional e na comunidade acadêmico-científica;



- Fortalecer a Univille como universidade inovadora e empreendedora.

1.8.3 Integração do Planejamento Estratégico Institucional com o Curso

O Curso integra a Coordenação e a Área, sendo de responsabilidade da Pró-Reitoria de Ensino.

A Coordenação promove o desdobramento tático e operacional de objetivos e estratégias institucionais na elaboração do Projeto Pedagógico do Curso.



2. DADOS GERAIS DO CURSO

Este capítulo apresenta a caracterização geral do curso. Nesse sentido, os dados referentes a denominação, modalidade, vagas, carga horária, regime e duração, bem como período de integralização, são apresentados. A seguir são indicados o endereço de funcionamento, os ordenamentos legais e a forma de ingresso.

2.1 DENOMINAÇÃO DO CURSO

Nutrição

2.1.1 Grau acadêmico:

Bacharelado.

2.1.2 Titulação

O egresso do curso de Nutrição obterá o título de bacharel em Nutrição.

2.1.3 Classificação Cine Brasil

Área Geral: 09 – Saúde e bem-estar

Área Específica: 091 - Saúde

Área Detalhada: 0915 – Promoção, prevenção, terapia e reabilitação

Rótulo: 0915N01 - Nutrição

2.1.4 Comitê de Área ao qual o curso pertence:

Comitê de Área de Ciências da Saúde e Ciências Biológicas

2.2 ENDEREÇOS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO



O curso é oferecido no *Campus* Joinville, localizado na Rua Paulo Malschitzki, n.º 10, *Campus* Universitário – Zona Industrial – CEP 89219-710 – Joinville/SC. *E-mail*: nutricao@univille.br

2.3 ORDENAMENTOS LEGAIS DO CURSO

Criação: Resolução n.º 40/20/Conselho Universitário, de 01/10/2020.

Autorização de funcionamento: Parecer n.º 091/20/Consun, de 01/10/2020.

O curso está em fase de implantação e seu processo de Reconhecimento está tramitando junto ao Ministério da Educação.

2.4 MODALIDADE

Presencial.

2.5 NÚMERO DE VAGAS AUTORIZADAS

O curso possui autorização para 50 (cinquenta) vagas anuais no turno noturno.

2.6 CONCEITO ENADE E CONCEITO PRELIMINAR DE CURSO

O curso de Nutrição ofertado no *Campus* Joinville está em fase de implantação e seu processo de Reconhecimento está tramitando junto ao Ministério da Educação. O curso ainda não foi submetido ao Ciclo Avaliativo em razão do calendário anual do INEP, portanto, não há conceito ENADE e CPC para o curso.

2.7 PERÍODO (TURNOS) DE FUNCIONAMENTO

O curso é oferecido no período noturno (das 18:55 às 22:30) de segunda a sexta-feira, podendo ocorrer atividades aos sábados pela manhã.

2.8 CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

O curso possui 3.210 horas, equivalentes a 3.882 horas-aula.



2.9 REGIME E DURAÇÃO

O regime do curso é o seriado semestral, com duração de 9 semestres.

2.10 TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO

Mínimo: 4,5 anos.

Máximo: 7,5 anos.

2.11 FORMAS DE INGRESSO

O ingresso no curso Nutrição da Univille pode dar-se de diversas maneiras:

- a) Processo seletivo: a Instituição destina vagas específicas para ingresso por meio da análise do desempenho do estudante;
- b) Transferência: para essa modalidade é necessário que o candidato possua vínculo acadêmico com outra instituição de ensino superior. São disponibilizadas também transferências de um curso para outro para acadêmicos da própria Univille;
- c) Portador de diploma: com uma graduação já concluída o candidato poderá concorrer a uma vaga sem precisar realizar o tradicional vestibular, desde que o curso pretendido tenha disponibilidade de vaga;
- d) ProUni: para participar desse processo o candidato deve ter realizado o ensino médio em escola pública ou em escola particular com bolsa integral e feito a prova do Enem;
- e) Reopção de curso: os candidatos que não obtiverem o desempenho necessário no vestibular Acafe/Univille para ingressar na Universidade no curso prioritariamente escolhido poderão realizar inscrição para outro curso de graduação que ainda possua vaga, por meio de seu desempenho no vestibular. A seleção desses candidatos acontece pela avaliação do boletim de desempenho no vestibular;
- f) Reingresso: é a oportunidade de retorno aos estudos para aquele que não tenha concluído seu curso de graduação na Univille. Ao retornar, o estudante deverá se adaptar à matriz curricular vigente do curso.



3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

Este capítulo caracteriza a organização didático-pedagógica do curso. Inicialmente são apresentadas as políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão. A seguir são fornecidas a justificativa social e a proposta filosófica do curso. Na sequência são descritos os objetivos, o perfil profissional do egresso, a estrutura, os conteúdos e as atividades curriculares do curso. Também são explicitados aspectos relacionados a: metodologia de ensino, processo de avaliação da aprendizagem, serviços de atendimento aos discentes e processos de avaliação do curso. Por fim, são caracterizadas as tecnologias da informação e comunicação.

4.1 POLÍTICA INSTITUCIONAL DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

A Política de Ensino da Univille tem por objetivo definir as diretrizes institucionais que orientam o planejamento, a organização, a coordenação, a execução, a supervisão/acompanhamento e a avaliação de atividades, processos, projetos e programas desenvolvidos pela Universidade nos diversos níveis e modalidades do ensino e que propiciam a consecução dos objetivos estratégicos e o alcance das metas institucionais.

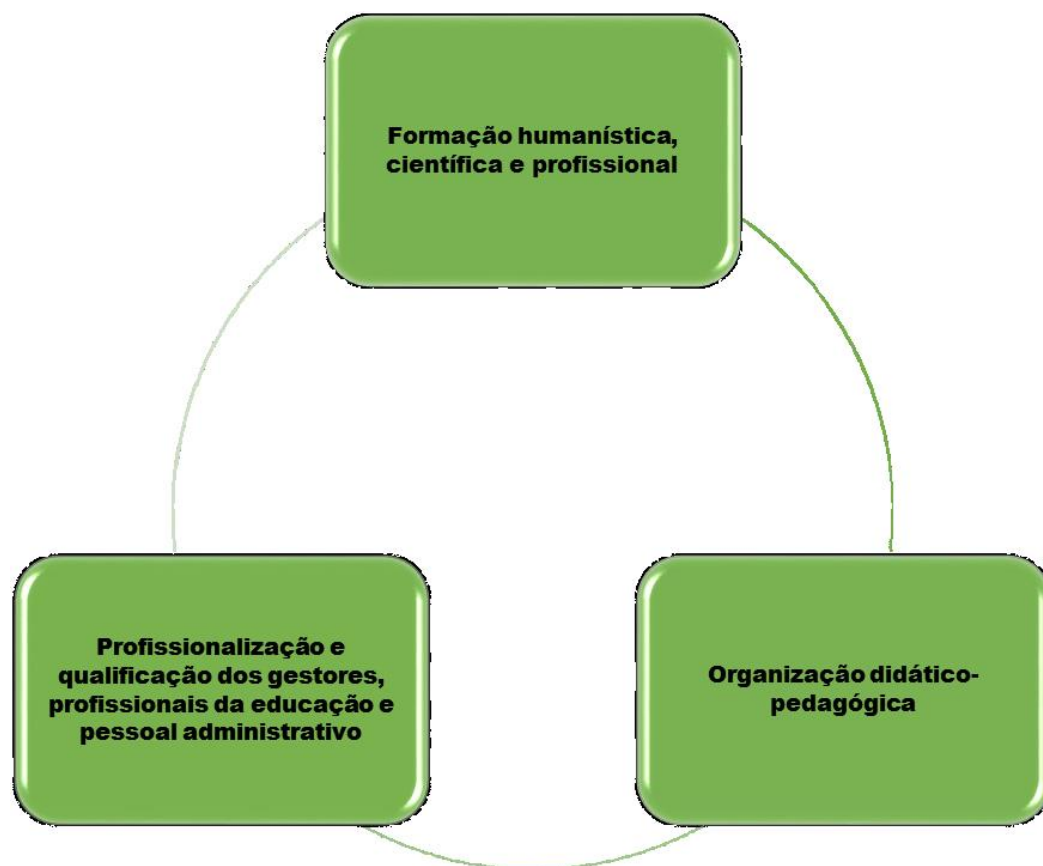
O público-alvo contemplado por essa política é constituído por gestores e demais profissionais da Instituição. Abrange também todos os estudantes regularmente matriculados em qualquer nível e modalidade de ensino da Univille.

Essa política institucional considera três macroprocessos (figura 8):

- Formação humanística, científica e profissional;
- Organização didático-pedagógica;
- Profissionalização e qualificação de gestores, profissionais da educação e pessoal administrativo.



Figura 9: Macroprocessos do ensino



Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2024)

Cada um desses macroprocessos abrange atividades, processos, projetos e programas que envolvem mais de um elemento da estrutura organizacional, perpassando a Universidade, o que causa impacto significativo no cumprimento da missão e realização da visão e propicia uma perspectiva dinâmica e integrada do funcionamento do ensino alinhada à finalidade institucional e aos objetivos e metas estratégicos da Universidade.

Embora cada um dos macroprocessos apresente diretrizes específicas para a sua consecução, há diretrizes gerais que devem nortear o desenvolvimento dessa política, entre as quais:

- **INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO:** assegurar a articulação e integração entre atividades, processos, projetos e programas de ensino, pesquisa e extensão;
- **QUALIDADE:** gerenciar, executar e avaliar processos, projetos e programas considerando requisitos de qualidade previamente definidos e contribuindo para a consecução de objetivos e o alcance de metas;



- **CONDUTA ÉTICA:** baseada em valores que garantam a integridade intelectual e física dos envolvidos no processo de ensino e aprendizagem;
- **TRANSPARÊNCIA:** assegurar a confidencialidade, a imparcialidade, a integridade e a qualidade de dados e informações, norteando-se pelas normas que conduzem os processos desenvolvidos pela Univille;
- **LEGALIDADE:** considerar a legislação vigente e as regulamentações institucionais relacionadas a processos, projetos e programas desenvolvidos;
- **SUSTENTABILIDADE:** capacidade de integrar questões sociais, energéticas, econômicas e ambientais no desenvolvimento de atividades, projetos e programas de ensino, bem como promover o uso racional de recursos disponíveis e/ou aportados institucionalmente, de modo a garantir a médio e longo prazo as condições de trabalho e a execução das atividades de ensino.

O curso de Nutrição continuamente busca o alinhamento de seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC) aos princípios e objetivos do ensino de graduação constantes do Projeto Pedagógico Institucional (PPI) da Univille. De forma mais específica, pode-se considerar que algumas ações têm sido implementadas para alcançar esse maior alinhamento:

As atividades pedagógicas são acompanhadas e mediadas pelo professor de maneira que os estudantes possam desenvolver autonomia e senso crítico, apropriando-se de ferramentas científicas metodológicas da Nutrição. A Univille trabalha de forma colaborativa a fim de promover a inovação pedagógica e curricular em seus cursos de graduação. Tal trabalho visa a implementação da inovação pedagógica e curricular com o intuito de atender ao projeto estratégico 7.3 que trata de alterações curriculares para atualização dos cursos e a ações de aperfeiçoamento docente. Entre as diretrizes estabelecidas pelo processo estão os 5 eixos formativos institucionais: a) ética, profissão e sociedade contemporânea; b) cidadania, direitos humanos e contemporaneidade; c) sustentabilidade e tecnologia; d) metodologia da pesquisa e pensamento científico e e) inovação e empreendedorismo. O Curso contempla em sua Matriz os 5 eixos.

Continuamente e alinhado como o Centro de Inovação Pedagógica da Univille, através de oficinas e capacitações específicas, Professores se apropriam e qualificam as estratégias educacionais, visando êxito na implementação da Política de Ensino da Instituição.



4.2 POLÍTICA INSTITUCIONAL DE EXTENSÃO

A Política de Extensão da Univille tem por objetivo definir as diretrizes institucionais que orientam: o planejamento, a organização, o gerenciamento, a execução e a avaliação dos cursos de extensão; prestação de serviços; eventos; atividades culturais, artísticas, esportivas e de lazer; participação em instâncias comunitárias; projetos e programas desenvolvidos pela Universidade no que diz respeito à extensão universitária.

O público-alvo contemplado por essa política é constituído por profissionais da educação, pessoal administrativo e gestores da Univille. Abrange também todos os estudantes regularmente matriculados em qualquer nível e modalidade de ensino, nos diversos cursos oferecidos pela Univille. O público-alvo dessa política engloba ainda, indiretamente, a comunidade externa envolvida nas atividades de extensão da Universidade.

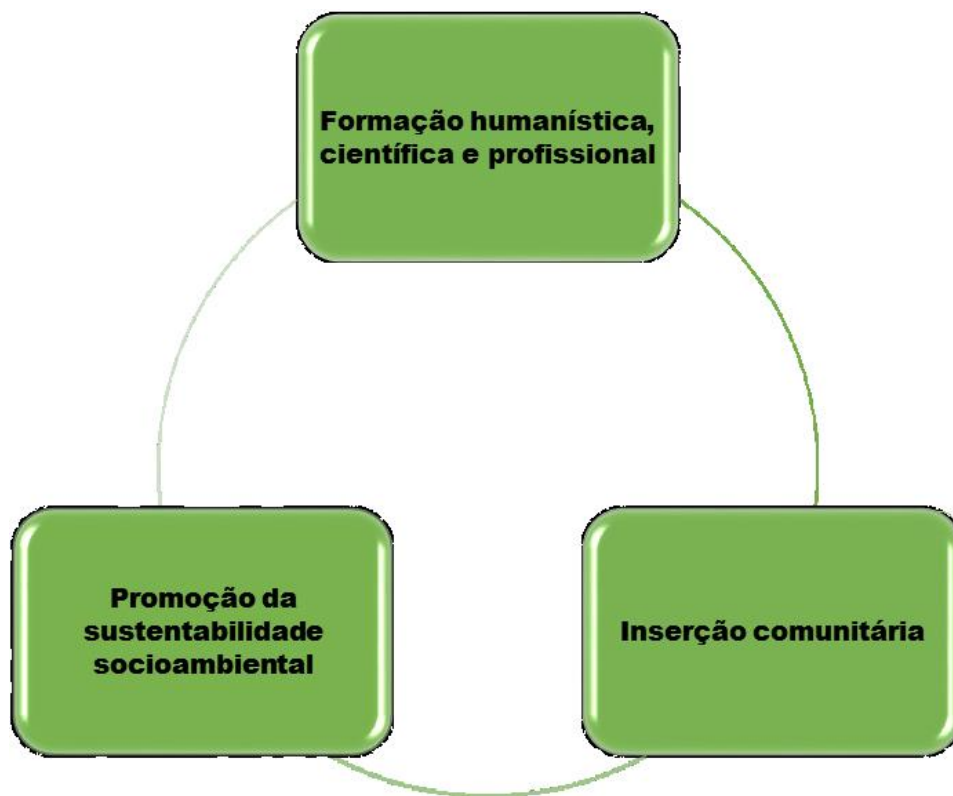
Essa política considera três macroprocessos (figura 9):

- Formação humanística, científica e profissional;
- Inserção comunitária;
- Promoção da sustentabilidade socioambiental.

Cada um desses macroprocessos abrange atividades, processos, projetos e programas que envolvem mais de um elemento da estrutura organizacional, perpassando a Universidade, o que causa impacto significativo no cumprimento da missão e realização da visão e propicia uma perspectiva dinâmica e integrada do funcionamento da extensão, alinhada à finalidade institucional e aos objetivos e metas estratégicos da Universidade.



Figura 10: Macroprocessos da extensão



Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2024)

Nas seções seguintes deste documento, cada um dos macroprocessos é descrito e são identificadas diretrizes específicas. Entretanto considera-se que existem diretrizes gerais a serem observadas, que se encontram descritas a seguir:

- **INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO:** assegurar a articulação e integração entre atividades, processos, projetos e programas de ensino, pesquisa e extensão;
- **QUALIDADE:** gerenciar, executar e avaliar processos, projetos e programas, considerando requisitos de qualidade previamente definidos e contribuindo para a consecução de objetivos e o alcance de metas;
- **CONDUTA ÉTICA:** zelar pela construção de relacionamentos pautados em princípios éticos, de transparência, honestidade e respeito aos direitos humanos e à sustentabilidade socioambiental;
- **TRANSPARÊNCIA:** assegurar a confidencialidade, a imparcialidade, a integridade e a qualidade de dados e informações, norteados pelas normas que conduzem os processos desenvolvidos pela Univille;



- **LEGALIDADE:** considerar a legislação vigente e as regulamentações institucionais relacionadas a processos, projetos e programas desenvolvidos;
- **SUSTENTABILIDADE:** capacidade de integrar questões sociais, energéticas, econômicas e ambientais no desenvolvimento de atividades, projetos e programas de extensão, bem como promover o uso racional de recursos disponíveis e/ou aportados institucionalmente, de modo a garantir a médio e longo prazos as condições de trabalho e a execução das atividades de extensão;
- **AUTONOMIA:** promover, de forma sistematizada, o protagonismo social por meio do diálogo com a comunidade;
- **PLURALIDADE:** reconhecer a importância de uma abordagem plural no fazer extensionista que considere os múltiplos saberes e as correntes transculturais que irrigam as culturas.

O curso de Nutrição desenvolve atividades de extensão por meio da participação de seus professores e estudantes em programas institucionais de extensão, projetos de extensão do próprio curso ou de outros cursos da Univille, bem como na organização e participação em eventos e cursos. A seguir, atividades voltadas para a extensão na Univille de que o curso de Nutrição participa:

Anualmente são abertos editais internos com vistas a selecionar propostas de projetos a serem operacionalizados no ano seguinte e financiados pelo Fundo de Apoio à Extensão da Univille. Os professores podem submeter propostas por meio do Edital Interno de Extensão. Além disso, professores e estudantes podem submeter projetos a editais externos divulgados pela Área de Extensão da Univille, projetos de demanda externa em parceria com instituições e organizações e projetos voluntários;

- a) Semana Univille de Ciência, Sociedade e Tecnologia (SUCST): por acreditar que os resultados de ensino, pesquisa e extensão constituem uma criação conjunta entre professores e acadêmicos, anualmente a Univille promove um seminário institucional com o intuito de apresentar as ações relativas a projetos nessas áreas e promover uma reflexão sobre sua indissociabilidade e os desafios da multidisciplinaridade. As atividades incluem palestras e relato de experiências por parte de professores e estudantes engajados em diferentes projetos da universidade. Os estudantes do curso podem participar desse evento por meio de apresentação de trabalhos ou assistindo a sessões técnicas e palestras;



- b) Semana da Comunidade: anualmente a Univille realiza um evento comemorativo de seu credenciamento como Universidade. Durante a semana são promovidas diversas ações com vistas a oferecer à comunidade externa a oportunidade de conhecer instituições e sua ação comunitária. O curso participa, por meio de um estande, da Feira das Profissões, oferecendo à comunidade informações sobre o curso e a carreira na área. Também são apresentados os protótipos e os modelos dos projetos permanentes apoiados pelo curso. Além disso, durante a semana, os estudantes podem participar de palestras com os mais diversos temas: empregabilidade, mobilidade acadêmica, saúde, cidadania, direitos humanos;
- c) Programa Institucional Estruturante de Empreendedorismo: tem por objetivo vincular as ações de formação empreendedora existentes nos diferentes cursos de extensão ao Parque de Inovação Tecnológica da Região de Joinville (Inovapark). As ações do programa incluem articulação dos professores que lecionam as disciplinas na área de empreendedorismo, promoção de eventos de sensibilização e formação em empreendedorismo;
- d) Realização de eventos: o curso promove eventos relacionados à área de formação, tais como palestras – semana acadêmica, Dia Mundial da Alimentação, Dia do Nutricionista; cursos e oficinas, os quais ocorrem ao longo do ano e atendem os estudantes e a comunidade externa. Alguns deles são realizados por meio de parcerias estabelecidas pelo curso;
- e) Prestação de serviços: por meio da Área de Prestação de Serviços da Univille, o curso está apto a oferecer treinamentos, assessorias e consultorias a instituições, organizações e comunidade externa na área do curso, de acordo com as competências existentes;
- f) Parque de Inovação Tecnológica de Joinville e Região: o Inovapark é uma iniciativa liderada pela Univille com o intuito de constituir um habitat de inovação. O parque foi instalado no *Campus* Joinville e conta com uma incubadora de empresas. O projeto prevê a instalação de empresas e a articulação de projetos com a Univille.

Pertinente a curricularização da extensão, da indissociabilidade dos pilares universitários e da importância que a praxis tem na formação, o Curso promove, através das Vivências de Extensão e de práticas em componentes curriculares



específicos, cita-se: Nutrição Esportiva, Plantas Medicinais e Fitoterápicos aproximar os estudantes de realidades cotidianas que demandam as habilidades e competências contempladas no desenvolvimento das disciplinas.

Dos exemplos citados acima, o componente curricular desenvolve, em parceria com a 'Escolinha de Triathlon Formando Campeões' e do componente Plantas Medicinais e Fitoterápicos, oficina com grupo Madura – uso racional e seguro das plantas medicinais e fitoterápicos.

Cita-se ainda as atividades de extensão:

Ações de antropometria e educação alimentar e nutricional em Instituto de Longa Permanência de Idosos;

Ações de antropometria, insegurança alimentar e educação alimentar e nutricional junto ao Joinville Esporte Clube.

4.3 POLÍTICA INSTITUCIONAL DE PESQUISA

A Política de Pesquisa da Univille tem por objetivo definir as diretrizes institucionais que orientam o planejamento, a organização, a coordenação, a execução, a supervisão/acompanhamento e a avaliação de atividades, processos, projetos e programas desenvolvidos pela Universidade no que diz respeito à pesquisa.

O público-alvo contemplado por essa política é constituído por profissionais da educação, pessoal administrativo e gestores da Univille. Abrange ainda os estudantes regularmente matriculados em qualquer nível e modalidade de ensino, nos diversos cursos oferecidos pela Univille.

Essa política considera três macroprocessos (figura 11):

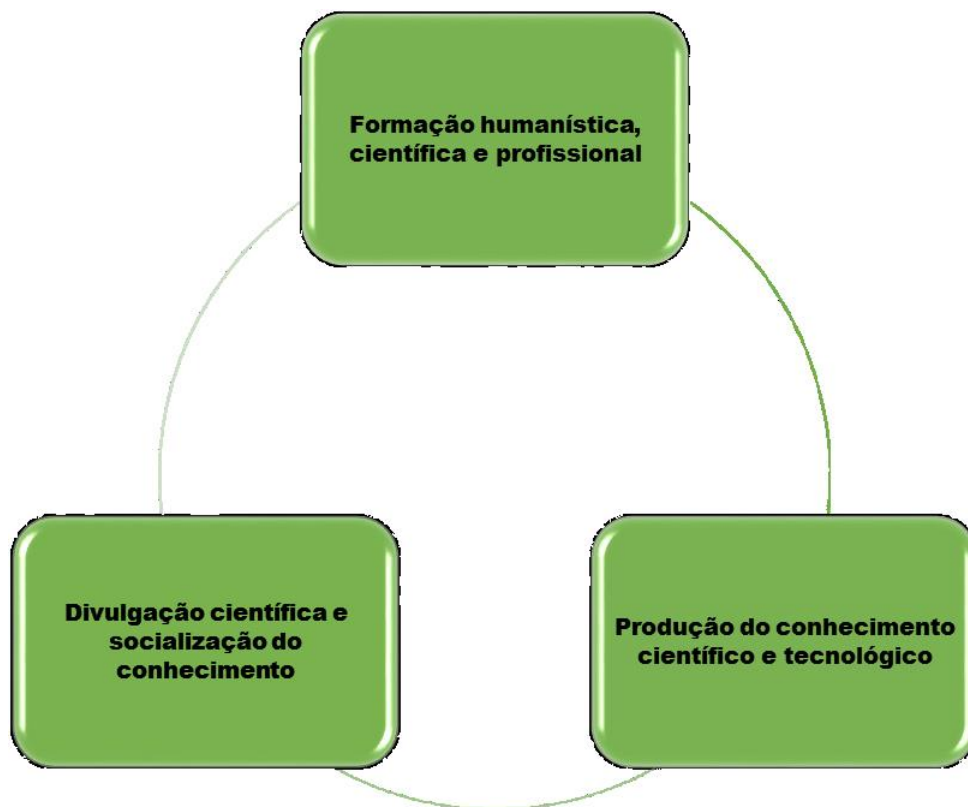
- Formação humanística, científica e profissional;
- Produção do conhecimento científico e tecnológico;
- Divulgação científica e socialização do conhecimento.

Cada um desses macroprocessos abrange atividades, processos, projetos e programas que envolvem mais de um elemento da estrutura organizacional, perpassando a Universidade, o que causa impacto significativo no cumprimento da missão e realização da visão e propicia uma perspectiva dinâmica e integrada do



funcionamento da pesquisa alinhada à finalidade institucional e aos objetivos e metas estratégicos da Universidade.

Figura 2: Macroprocessos da pesquisa



Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2024)

Embora cada um dos macroprocessos apresente diretrizes específicas para a sua consecução, há diretrizes gerais que devem nortear o desenvolvimento dessa política, entre as quais:

- **INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO:** assegurar a articulação e integração entre atividades, processos, projetos e programas de ensino, pesquisa e extensão;
- **QUALIDADE:** gerenciar, executar e avaliar processos, projetos e programas considerando requisitos de qualidade previamente definidos e contribuindo para a consecução de objetivos e o alcance de metas;
- **CONDUTA ÉTICA:** baseada em valores que garantam integridade intelectual e física dos envolvidos na ação de pesquisar e fidelidade no processamento e na demonstração de resultados com base nas evidências científicas;



- **TRANSPARÊNCIA:** assegurar a confidencialidade, a imparcialidade, a integridade e a qualidade de dados e informações, norteados pelas normas que conduzem os processos desenvolvidos pela Univille;
- **LEGALIDADE:** considerar a legislação vigente e as regulamentações institucionais relacionadas a processos, projetos e programas desenvolvidos;
- **SUSTENTABILIDADE:** capacidade de integrar questões sociais, energéticas, econômicas e ambientais no desenvolvimento de atividades, projetos e programas de pesquisa, bem como promover o uso racional de recursos disponíveis e/ou aportados institucionalmente, de modo a garantir a médio e longo prazos as condições de trabalho e a execução das atividades de pesquisa científica;
- **ARTICULAÇÃO SOCIAL:** busca de soluções científicas e tecnológicas para o desenvolvimento e a valorização das atividades econômicas, culturais e artísticas da região por meio de parceria entre a Universidade e a comunidade externa;
- **RELEVÂNCIA:** projetos e programas de pesquisa devem estar alinhados ao PDI, aos PPCs e às linhas dos programas de pós-graduação (PPGs), visando ao impacto social e inovador da pesquisa.

O curso de Nutrição desenvolve atividades de pesquisa por meio da participação de seus professores e estudantes em programas institucionais de pesquisa. A seguir, atividades voltadas para a pesquisa na Univille de que o curso participa:

a) Anualmente são abertos editais internos com vistas a selecionar propostas de projetos a serem operacionalizados no ano seguinte e financiados pelo Fundo de Apoio à Pesquisa (FAP) da Univille. Os alunos podem submeter propostas por meio do Edital Pibic, e os professores, por meio do Edital Interno de Pesquisa. Além disso, professores e estudantes podem submeter projetos a editais externos divulgados pela Agência de Inovação e Transferência de Tecnologia (Agitte) da Univille, projetos de demanda externa em parceria com instituições e organizações e projetos voluntários; no ano de 2025, há docentes do curso de Nutrição atuando em 31 projetos de pesquisa, entre eles:

FOMENTA – Encaminhamento profissional na área de alimentos e bebidas

PREMAI – Preditores da saúde materno-infantil



LUPULODIAB - Avaliação do efeito de *Humulus lupulus L.* e seus extratos em modelo animal de diabetes tipo 2

PREVENT – Estudos dos mecanismos envolvidos na fisiopatologia de doenças: prevenção e tratamento sob o prisma da saúde ambiental

INTEGRA 2 – Continuando a integração e a sustentabilidade nos espaços ambientais da Univille

PAINT – Reconfigurando o Patrimônio Industrial: trabalho e memórias das transformações dos mundos do trabalho em Joinville, 1990-2010

PRES-II – Patrimônios Culturais: entre redes e enredos

PAISAGEM – A paisagem cultural: viver o Patrimônio

PCPII – Direito do patrimônio cultural, propriedade intelectual e inovação: desafios e oportunidades sob a perspectiva de um desenvolvimento incluyente, sustentável e sustentado

ABRINDO PORTAS – Abrindo as portas para a nossa universidade

AMR-OH – Resistência antimicrobiana – Investigação da emergência, impacto e disseminação entre humanos, animais e meio ambiente no contexto “One Health”

MICROHOP-1 – Extratos microencapsulados de lúpulo como aditivos alimentares para a produção sustentável de aves

DENGUEMAP – Avaliação da tendência temporal e distribuição espacial dos casos de dengue em Joinville, Santa Catarina

FIBCORDYCEPS – Métodos de extração de compostos ativos de *Cordyceps militaris* e investigação de efeitos antioxidante, analgésico e anti-inflamatório em um modelo animal de fibromialgia

MOSQUI-LAB – Educação sanitária continuada para prevenção e controle do mosquito *Aedes aegypti* em universo interativo

DENGUE-ANALYTICS – Análise de dados da dengue no município de Joinville/SC

ECOSAM CP - Dos Impactos ambientais emergentes passando pelo meio ambiente socialmente construído e conceito ampliado de saúde: NOVA ETAPA - TRABALHANDO PELAS COMUNIDADES

ECONUTRI – Problematizando a alimentação enquanto um direito humano

PREMAI – Preditores da saúde materno-infantil



b) Semana Univille de Ciência, Sociedade e Tecnologia (SUCST): participação do corpo docente e discente do curso de Nutrição como ouvinte e/ou como palestrante.

4.4 HISTÓRICO DO CURSO

O Curso de Nutrição foi criado em 1º de outubro de 2020 e recebeu Autorização de Funcionamento do Conselho Universitário da Universidade da Região de Joinville – Univille, na mesma data. Sua criação previu, inicialmente, a oferta de 80 vagas anuais, no *Campus* Joinville.

O projeto do curso de Bacharelado em Nutrição foi estruturado em 2020 a partir da percepção da necessidade de implantação em Joinville de um curso superior em nutrição que preconizasse uma formação generalista, humanista, crítica e solidária. Desta forma construiu-se um projeto para o curso fundamentado na formação integrada com os demais cursos da área da Saúde oferecidos pela Univille (Educação física, Enfermagem, Farmácia, Medicina, Naturologia, Odontologia e Psicologia) e também da área de ciências sociais aplicadas (Gastronomia, Publicidade e propaganda, Administração e Economia) por meio de diferentes disciplinas que são oferecidas de forma articulada. Os acadêmicos destes cursos também participam de atividades acadêmicas integradas, por meio de vivências de extensão durante todo seu processo formativo, o que contribui com o desenvolvimento de habilidades de análise, reflexão, planejamento e comunicação, além de estimular atitudes compromissadas, responsáveis e a tomada de decisões. Desta forma acredita-se que o egresso do curso de bacharelado em nutrição da Univille estrá apto a assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, a identificar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos, atuando de forma ética em prol da saúde da população.

4.5 JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE SOCIAL DO CURSO (CONTEXTO EDUCACIONAL)

Nas últimas décadas, o Brasil passou por uma rápida transição demográfica, epidemiológica e nutricional, apresentando como consequência maior expectativa de



vida, além de mudanças importantes no padrão de saúde e consumo alimentar da população brasileira (BRASIL, 2020).

A transição epidemiológica trouxe uma nova realidade na prevalência de doenças no Brasil, e a frequência das patologias de origem infecciosa de outrora foi superada pelo desenvolvimento das doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) (BRASIL, 2020). Apesar da redução da desnutrição em crianças nos últimos anos (BRASIL, 2020), as deficiências de micronutrientes e a desnutrição crônica ainda são prevalentes em grupos vulneráveis da população, como em indígenas, quilombolas e também em crianças e mulheres que vivem em áreas vulneráveis. Simultaneamente, o Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias, e as DCNT são a principal causa de morte entre adultos. O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras (BRASIL, 2020).

Em razão da relevância das DCNT na definição do perfil epidemiológico da população brasileira, e pelo fato de que grande parte de seus determinantes é passível de prevenção, o Ministério da Saúde implantou, em 2006, a Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel) (MALTA et al., 2006). De acordo com o Ministério da Saúde, em 2018, na capital do estado de Santa Catarina, Florianópolis, cerca de 53% dos indivíduos apresentavam excesso de peso e 17% eram obesos (BRASIL, 2020). Em contrapartida, 566 mil pessoas estavam abaixo da linha da pobreza, no estado, neste mesmo ano (IBGE, 2018).

Em Florianópolis, apenas 30% da população ingeria a quantidade recomendada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) de frutas e hortaliças em 2019. Além disso, ~11,2%, principalmente jovens adultos entre 18 e 24 anos, consumiam refrigerantes cinco ou mais vezes por semana. Já em Joinville, um estudo com crianças de 7 a 10 anos de idade matriculadas em uma escola municipal, apontou índices de prevalência de obesidade em 20% da amostra estudada (CHAGAS e DEBORTOLI, 2019).

Para o enfrentamento desse cenário, é emergente a ampliação de ações intersetoriais que repercutam positivamente sobre os diversos determinantes da saúde e nutrição. Nesse contexto, o setor saúde tem importante papel na promoção da alimentação adequada e saudável, compromisso expresso na Política Nacional de Alimentação e Nutrição e na Política Nacional de Promoção da Saúde (BRASIL, 2014).



A formação de profissionais da saúde preparados, não apenas tecnicamente, mas também para exercerem seu papel como sujeitos políticos socialmente responsáveis, preocupados com o bem-estar coletivo e democratização da sociedade, prontos para repensarem as estratégias coletivas para promoção da saúde, é dever de Instituições de ensino comprometidas com a sociedade. Sendo a Univille uma instituição cujos valores são pautados na cidadania, ética, responsabilidade socioambiental e nas ações cooperativas e colaborativas com a comunidade, propõe a oferta do curso de Bacharelado em Nutrição, estruturado de acordo com as prerrogativas institucionais, adequado à Resolução nº 14/20 do Conselho Universitário, bem como à curricularização da extensão como proposto no Plano Nacional de Educação (PNE 2014-2024).

O Curso de Bacharelado em Nutrição da Univille proposto está em consonância com Missão, Visão e Valores da Universidade, constituindo uma oportunidade de:

- formação acadêmica humanística e profissional que leve em consideração a inserção regional e nacional da Instituição;
- processo formativo vinculado a atividades de extensão, proporcionando aos acadêmicos o contato com a comunidade e a geração de conhecimento por meio da busca de soluções para desafios reais e aplicados;
- formação acadêmico-científica com o desenvolvimento de atividades de pesquisa científica, promovendo o aprofundamento do conhecimento e desenvolvimento de espírito crítico e inovador;
- formação conceitual básica sólida para que o egresso possa enfrentar os desafios das transformações da sociedade, permitindo ainda aprofundar seus conhecimentos em cursos de mestrado e doutorado;
- Manter o compromisso social com a segurança alimentar e nutricional;
- Inclusão de reflexão ética e humanística, orientadas para a cidadania e melhoria da qualidade de vida da população;
- formação específica do Bacharel em Nutrição.

4.6 PROPOSTA FILOSÓFICA DA INSTITUIÇÃO E DO CURSO



A Univille é uma instituição educacional que tem a missão de “Promover, enquanto universidade comunitária, formação humanística, científica e profissional para a sociedade por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, comprometida com a sustentabilidade socioambiental”. Com base nisso, suas atividades estão fundamentadas nos princípios filosóficos e técnico-metodológicos apresentados na sequência que constam no Plano de Desenvolvimento Institucional 2022-2026:

3.1.1 Educação para o século XXI

Desde a década de 1990 ocorrem discussões nacionais e internacionais sobre a educação para o século XXI e o compromisso com a aprendizagem dos estudantes, compreendida como o processo de desenvolvimento de competências para fazer frente aos desafios do mundo contemporâneo. Em termos gerais, com base nos pilares delineados pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco, do inglês United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) para a educação do século XXI, pode-se considerar que tais competências incluem, de forma não exclusiva, a capacidade do estudante de (DELORS, 2000):

- **Aprender a conhecer:** inclui as capacidades de formular problemas, definir objetivos e especificar e aplicar metodologias, técnicas e ferramentas na solução de problemas;
- **Aprender a fazer:** implica ser capaz de empregar conceitos, métodos, técnicas e ferramentas próprios de determinado campo profissional;
- **Aprender a conviver:** abrange a capacidade de se comunicar de forma eficaz, trabalhar em equipe, respeitar as normas de convívio social levando em conta os direitos e deveres individuais e coletivos;
- **Aprender a ser:** diz respeito a ser capaz de agir eticamente e comprometido com o respeito aos direitos humanos.

Decorridas quase duas décadas do início do século XXI, a proposição dos pilares precisa considerar as transformações pelas quais o mundo do trabalho vem passando e as novas exigências em termos de habilidades para o exercício da cidadania e a inserção no mundo do trabalho contemporâneo. Entre os estudos internacionais que discutem tais mudanças, é possível citar o realizado pelo Institute for The Future (IFTF), um grupo ligado à University of Phoenix que se dedica a



pesquisas sobre mudanças sociais e no mercado de trabalho. O relatório *Future work skills 2020* apontou seis grandes indutores de mudanças disruptivas com impactos sobre as habilidades para o trabalho no século XXI (IFTF, 2011):

- **Extrema longevidade:** ocorre um aumento da população com idade acima dos 60 anos, sobretudo nos Estados Unidos, na Europa e em países como o Brasil. A perspectiva é de que tal fenômeno influencie as percepções sobre idade/velhice, bem como sobre as carreiras profissionais, a inserção no mercado de trabalho e a forma de proporcionar serviços de saúde e bem-estar para as pessoas idosas;
- **Ascensão de sistemas e máquinas inteligentes:** o avanço tecnológico, especialmente da microeletrônica e da tecnologia da informação e comunicação, proporciona a disponibilização de um grande número de máquinas e sistemas inteligentes (*smart*) não apenas nas fábricas e escritórios, mas também nos serviços médico-hospitalares e educacionais, nos lares e na vida cotidiana. Isso implicará um novo tipo de relacionamento dos seres humanos com as máquinas e sistemas, o que exigirá domínio de habilidades tecnológicas e compreensão das modalidades de relacionamentos sociais mediadas por essas tecnologias;
- **Mundo computacional:** a difusão do uso de sensores para a captação de dados e o incremento no poder de processamento e de comunicação por meio de diferentes objetos de uso cotidiano (*internet of things* – IoT) abrem a oportunidade de desenvolvimento de sistemas pervasivos e ubíquos em uma escala que anteriormente era impossível. Uma das consequências disso é a disponibilização de uma enorme quantidade de dados (*big data*) que por meio de modelagem e simulação propicia a compreensão de uma variedade de fenômenos e problemas nas mais diferentes áreas e em diferentes níveis de abrangência. Isso exige a capacidade de coletar e analisar grandes volumes de dados com o intuito de identificar padrões de relacionamento e comportamento, tomar decisões e projetar soluções;
- **Ecologia das novas mídias:** novas tecnologias de multimídia transformam os modos de comunicação, desenvolvendo novas linguagens e influenciando não apenas a maneira com que as pessoas se comunicam, mas também como se relacionam e aprendem. Tais mudanças exigem outras formas de alfabetização



além da textual e uma nova compreensão dos processos de aprendizagem e construção do conhecimento;

- **Superestruturas organizacionais:** novas tecnologias e plataformas de mídia social estão influenciando a maneira como as organizações se estruturam e como produzem e criam valor. O conceito de rede passa a ser uma importante metáfora para a compreensão da sociedade e das organizações. Essa reestruturação implica ir além das estruturas e dos processos tradicionais para considerar uma integração em escala ainda maior, ultrapassando as fronteiras organizacionais e físicas com o objetivo de propiciar a colaboração entre pessoas, grupos e instituições. Isso influencia e transforma conceitos organizacionais e de gestão que passam a considerar aspectos das áreas de *design*, computação, neurociências, psicologia, antropologia cultural e sociologia;
- **Mundo conectado globalmente:** o aumento da interconectividade global faz repensar as relações entre as nações, e um novo contexto social e político desenha-se à medida que Estados Unidos e Europa deixam de ser lideranças em termos de criação de empregos, inovação e poder político e econômico. As organizações multinacionais já não têm necessariamente suas sedes na Europa, no Japão e nos EUA e, além disso, passam a usar a conectividade global para potencializar o papel de suas subsidiárias em países como Índia, Brasil e China. Como algumas das consequências dessa transformação, cresce a importância de saber lidar com a diversidade humana em todos os seus aspectos e dispor da capacidade de adaptação a diferentes contextos sociais e culturais.

O IFTF (2011) identificou um conjunto de habilidades para o mundo do trabalho com base nas mudanças caracterizadas anteriormente. Tais habilidades são representadas na figura 11:



Figura 3: Dez habilidades para a força de trabalho no futuro

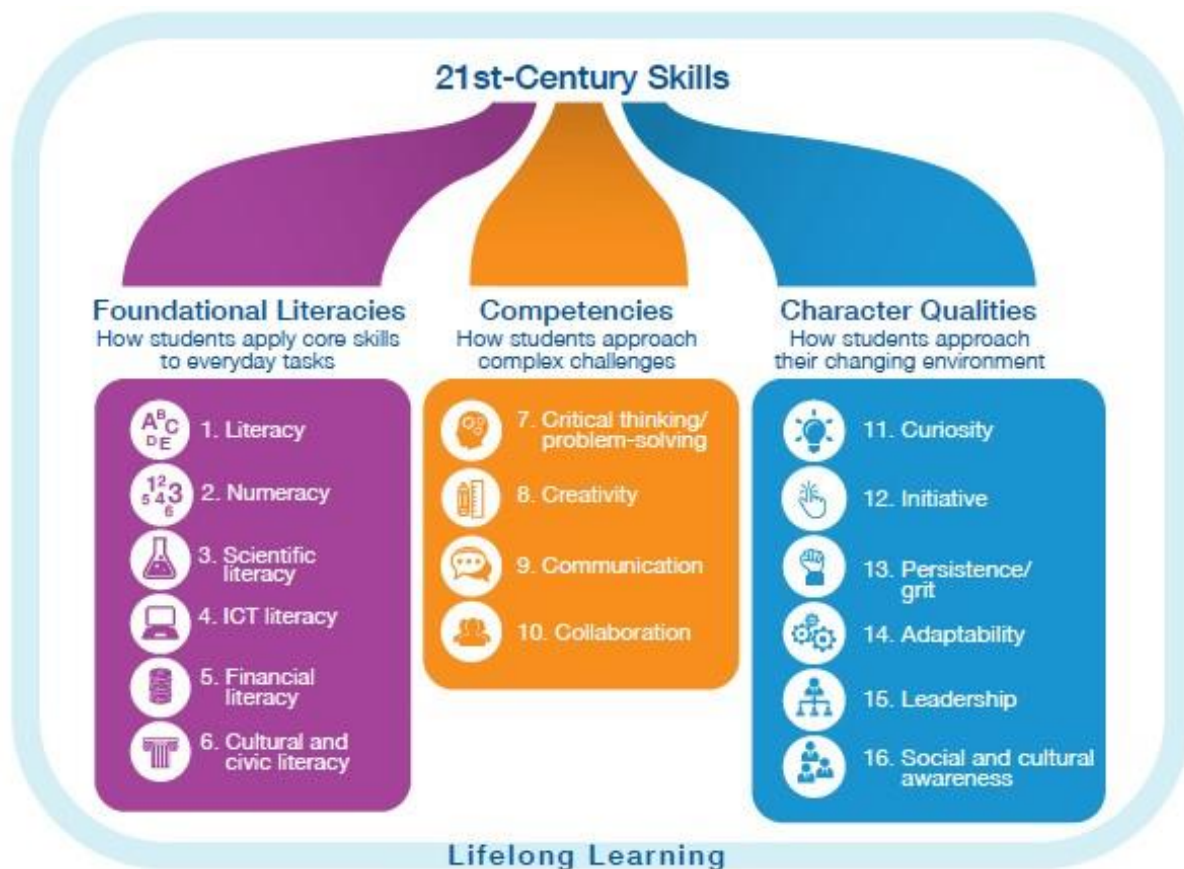
Fazer sentido	• Ser capaz de determinar o sentido ou significado mais profundo do que está sendo expresso
Inteligência social	• Ser capaz de se conectar aos outros de uma forma direta e profunda para sentir e estimular reações e interações desejadas
Pensamento inovador e adaptativo	• Ser capaz de pensar e propor soluções e respostas para além do que é baseado em regras
Competência transcultural	• Ser capaz de agir em diferentes contextos culturais
Pensamento computacional	• Ser capaz de traduzir uma grande quantidade de dados em conceitos abstratos e raciocinar baseado em dados
Fluência em novas mídias	• Ser capaz de avaliar e desenvolver criticamente conteúdo para uso em novas formas de mídia e empregar em comunicação persuasiva
Transdisciplinaridade	• Ser capaz de entender conceitos transversais a múltiplas disciplinas
Mentalidade projetual	• Ser capaz de representar e desenvolver tarefas e processos de trabalho para a obtenção de resultados desejados
Gestão da carga cognitiva	• Ser capaz de discriminar e filtrar informação pela análise de sua importância, e entender como maximizar o funcionamento cognitivo usando diversas ferramentas e técnicas
Colaboração virtual	• Ser capaz de trabalhar produtivamente, engajar-se e demonstrar presença em uma equipe virtual

Fonte: Adaptado de IFTF (2011)

Mais recentemente, o Fórum Econômico Mundial (WEFORUM, 2015) publicou pesquisa sobre uma nova visão para a educação com o emprego de novas metodologias e tecnologias de aprendizagem. O estudo enfatiza a concepção de uma educação ao longo de toda a vida que tem por objetivo o desenvolvimento de competências e habilidades (figura 12) necessárias para que se possam enfrentar as transformações no mundo do trabalho e no contexto social (WEFORUM, 2015).



Figura 4: Competências e habilidades para o século XXI



Fonte: WEFORUM (2015 *apud* PDI 2022-2026)

Conforme o Weforum (2015), as competências e habilidades para o século XXI abrangem três grupos:

- **Habilidades fundamentais** – relacionadas às habilidades aplicadas no cotidiano e que podem ser subdivididas em: leitura e escrita; numéricas; aplicação do pensamento científico; utilização de tecnologias da informação e comunicação; gestão das finanças pessoais; atuação no contexto cultural e no exercício da cidadania;
- **Competências** – relacionadas à abordagem de problemas complexos que incluem: pensamento crítico e solução de problemas; criatividade; comunicação; colaboração (os quatro cês);
- **Características pessoais** – dizem respeito a atitudes e habilidades empregadas em situações de mudança e que abrangem: curiosidade; iniciativa; persistência e resiliência; adaptabilidade; liderança; consciência social e cultural.



No Brasil, o Plano Nacional de Educação (PNE) é referência importante na discussão sobre educação. Foi aprovado pelo Congresso Nacional e sancionado pela Lei n.º 13.005, de 25 de junho de 2014 (BRASIL, 2014), tem vigência de dez anos e conta com as seguintes diretrizes:

- erradicação do analfabetismo;
- universalização do atendimento escolar;
- superação das desigualdades educacionais, com ênfase na promoção da cidadania e na erradicação de todas as formas de discriminação;
- melhoria da qualidade da educação;
- formação para o trabalho e para a cidadania, com ênfase nos valores morais e éticos em que se fundamenta a sociedade;
- promoção do princípio da gestão democrática da educação pública;
- promoção humanística, científica, cultural e tecnológica do país;
- estabelecimento de meta de aplicação de recursos públicos em educação, como proporção do PIB, que assegure atendimento às necessidades de expansão, com padrão de qualidade e equidade;
- valorização dos profissionais da educação;
- promoção dos princípios do respeito aos direitos humanos, à diversidade e à sustentabilidade socioambiental.

O PNE é um conjunto de compromissos com o intuito de: eliminar desigualdades por meio de metas orientadas para enfrentar as barreiras de acesso e permanência à educação; erradicar as desigualdades educacionais levando em conta as especificidades regionais; promover a formação para o trabalho com base nas realidades locais; e fomentar o exercício da cidadania (MEC, 2014). O PNE foi elaborado com base em um amplo debate promovido pela Conferência Nacional de Educação ocorrida em 2010 e pelas discussões no Congresso Nacional, resultando em 20 metas, as quais, em uma análise transversal podem ser agrupadas com o intuito de compreender a articulação proposta pelo PNE. A figura 13 apresenta o agrupamento das metas conforme proposto pelo documento “*Planejando a próxima década*”: *conhecendo as 20 metas do Plano Nacional de Educação* (MEC, 2014):



Figura 5: Agrupamento das metas do PNE 2014-2024

Metas 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10 e 11	• Metas estruturantes para a garantia do direito à educação básica com qualidade, que dizem respeito ao acesso, à universalização da alfabetização e à ampliação da escolaridade e das oportunidades educacionais.
Metas 4 e 8	• Metas que dizem respeito especificamente à redução das desigualdades e à valorização da diversidade, caminhos imprescindíveis para a equidade.
Metas 15, 16, 17, 18	• Metas que dizem respeito à valorização dos profissionais da educação, considerada estratégica para que as demais metas sejam atingidas.
Metas 12, 13 e 14	• Metas que dizem respeito ao ensino superior.
Metas 19 e 20	• Metas que dizem respeito a gestão, financiamento e investimento na educação.

Fonte: PDI, 2022-2026 (Univille, 2024).

É importante destacar o papel das universidades para o alcance das metas relacionadas ao ensino superior. As ações a serem desenvolvidas pelas instituições de ensino superior incluem:

- Expansão do acesso à graduação pela oferta de vagas em diferentes modalidades de ensino com o intuito de contribuir para o aumento das taxas de matrícula;
- Expansão do acesso à pós-graduação *stricto sensu* pela oferta de vagas com o intuito de contribuir para o aumento do número de mestres e doutores e a consequente melhoria da pesquisa no país;
- Melhoria da qualidade da educação superior pelo investimento em: qualificação e profissionalização dos profissionais da educação; inovação pedagógica e curricular; infraestrutura.



Dessa forma, com base na contextualização dos desafios da educação para o século XXI e nas metas do PNE 2014-2024, é possível discutir o papel da Univille, como Universidade, e seus compromissos com uma formação humanística, científica e profissional perante os desafios do mundo contemporâneo.

3.1.2 Universidade

Inicialmente, é importante que se ratifique a relevância da formação humanística, científica e profissional oferecida pela Univille nesses seus 50 anos de existência. Isso permite compreender o conhecimento sempre como possibilidade de discussão e diálogo para a formação inicial, integral e continuada de todos os sujeitos envolvidos nesse processo: estudantes, profissionais da educação, pessoal administrativo e comunidade externa. Como diz Morin (2004, p. 55), “todo desenvolvimento verdadeiramente humano significa o desenvolvimento conjunto das autonomias individuais, das participações comunitárias e do sentimento de pertencer à espécie humana”. Daí a importância de analisar e perceber os movimentos da sociedade e como vêm se configurando nos tempos atuais.

Para tanto é necessário pensar como o conhecimento tem sido tratado nas instituições formadoras, pois a Universidade deve oportunizar aos seus estudantes e profissionais um processo de aprendizagem por meio da relação entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Tal relação permite que a Universidade se alimente e retroalimente com os resultados dos conhecimentos gerados por ela mesma e pela comunidade de sua região de abrangência, como forma de se manter sintonizada com essa comunidade e construir um relacionamento colaborativo e relevante com ela.

A posição de Santos (1989) aproxima-se da concepção da Universidade sobre formação:

A concepção humanística das ciências sociais enquanto agente catalisador da progressiva fusão das ciências naturais e ciências sociais coloca a pessoa, enquanto autor e sujeito do mundo, no centro do conhecimento, mas, ao contrário das humanidades tradicionais, coloca o que hoje designamos por natureza no centro da pessoa. Não há natureza humana porque toda a natureza é humana.

Assim, a educação precisa contribuir para a formação integral da pessoa e para a prática de sua cidadania. “Ser cidadão significa ter uma visão crítico-reflexiva, traduzida em prática transformadora da realidade, de forma autônoma, responsável e ética” (FREIRE, 1998). Eis o caráter estratégico da universidade, na medida em que



a formação por ela propiciada contribui para o desenvolvimento, pelo estudante, das competências necessárias para a sua atuação no contexto social e profissional. A Univille, dessa forma, concebe a educação como uma ação comprometida também com o desenvolvimento de competências:

A competência é o conjunto de aprendizagens sociais e comunicacionais nutridas a montante pela aprendizagem e formação e a jusante pelo sistema de avaliações. [...] competência é um saber agir responsável e que é reconhecido pelos outros. Implica saber como mobilizar, integrar e transferir os conhecimentos, recursos e habilidades, num contexto profissional determinado (FLEURY; FLEURY, 2001).

Possibilitar ao estudante e ao futuro profissional a oportunidade de pensar ambientalmente a sociedade em sua dimensão totalizadora, isto é, o ser humano inserido no meio ambiente, faz com que o uso de seus conhecimentos e habilidades ajude a construir uma sociedade socio ambientalmente responsável.

Como instituição comunitária, a Univille percebe a necessidade urgente de promover uma educação com caráter dialógico e integrador, para que, com as relações estabelecidas entre os atores sociais que a compõem, eles pensem criticamente no seu papel com base em valores que incluam cidadania, ética e integração, considerando a importância da inovação e da responsabilidade socioambiental.

3.1.3 Concepção filosófica específica do curso

A concepção filosófica do curso de Nutrição tem como princípios essenciais os estabelecidos pelo Projeto Pedagógico Institucional, que é parte integrante do Projeto Desenvolvimento Institucional (PDI) da Univille, descritos a seguir:

- o desenvolvimento pessoal, científico e profissional dos estudantes, de forma a contribuir para que possam enfrentar os desafios de um contexto marcado pela desigualdade social e pelas contínuas transformações sociais;
- uma formação humanística que contribua para a preparação do estudante para a vida em sociedade, considerando a dignidade e o valor próprios e dos outros; o respeito às pessoas e ao meio ambiente; o desenvolvimento da autonomia sem deixar de considerar o seu papel social; o estabelecimento de vínculos pessoais e sociais; e uma compreensão abrangente da sociedade e



do meio ambiente que propicie um comportamento ético com base nos direitos humanos;

- uma formação científica que contribua para a preparação do estudante para a atuação social e profissional, considerando os princípios técnico-científicos das diferentes áreas do conhecimento, o respeito às diversas formas de conhecimento e uma compreensão abrangente da ciência e da tecnologia que propicie um comportamento ético na atuação científica e tecnológica com base nos direitos humanos;
- uma formação profissional que contribua para a preparação do estudante para atuar no mundo do trabalho, considerando competências sociais, gerenciais e técnicas pertinentes às diversas áreas profissionais; e uma compreensão abrangente do trabalho que propicie uma atuação de acordo com princípios éticos profissionais;
- um processo de ensino e aprendizagem que oportunize o desenvolvimento da autonomia, da criatividade e da proatividade do estudante;
- a integração e indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão por meio de atividades, processos, projetos e programas que propiciem ao estudante o desenvolvimento de seu currículo;
- a sustentabilidade e a responsabilidade socioambiental no que diz respeito à inclusão social, ao desenvolvimento sustentável, à melhoria da qualidade de vida, à inovação social e ao respeito aos direitos humanos;

As diretrizes também estão pautadas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001):

- a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;
- as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;



- a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;
- os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
- a implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- a definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do Nutricionista;
- o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

Tendo como base os princípios essenciais da Univille e as DCN do curso de graduação em Nutrição, as diretrizes do curso de bacharel em Nutrição são:

- desenvolvimento pessoal e profissional pautado na responsabilidade social, cidadania, dignidade, respeito as pessoas e comportamento ético baseado nos direitos humanos;
- formação humanística que promova reflexão sobre a realidade social, cidadania, solidariedade com vistas oportunizar a participação plena na sociedade;
- formação científica que articule a teoria e prática, o saber fazer e o saber conviver de forma integrada e interdisciplinar;
- formação profissional abrangente que garanta a segurança alimentar e nutricional e a atenção dietética promovendo a integração de todos os campos de atuação;
- a indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão/assistência por meio de projetos e programas que propiciem ao estudante um ensino



crítico, reflexivo e criativo;

- valorização de conhecimentos, habilidades e experiência profissional, desenvolvidos fora do ambiente acadêmico.

4.7 OBJETIVOS DO CURSO

3.1.4 Objetivo geral do curso

Capacitar o futuro nutricionista a desenvolver ações de segurança alimentar e nutricional e de atenção dietética com vistas à promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo, baseados em princípios éticos, cidadania e na responsabilidade socioambiental; visando a segurança alimentar e nutricional na perspectiva do Direito Humano à Alimentação Adequada.

3.1.5 Objetivos específicos do curso

- Garantir formação generalista no que diz respeito às áreas de atuação do profissional Nutricionista;
- Capacitar profissionais aptos a identificar necessidades nutricionais individuais e coletivas e desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde;
- Promover formação técnica de qualidade, integrada com as demais instâncias do sistema de saúde;
- Atender ao mercado de trabalho, que necessita de profissionais cada vez mais capacitados e capazes de atuarem em equipes multiprofissionais;
- Promover o desenvolvimento humano para que o indivíduo atue com ética e responsabilidade;
- Promover formação integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde;
- Capacitar profissionais a transmitirem mensagens e informações de forma assertiva e resolutiva;



- Desenvolver competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas baseadas em evidências científicas;
- Capacitar profissionais aptos a assumirem posições de liderança em prol do bem-estar da comunidade.

4.8 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO E CAMPO DE ATUAÇÃO

3.1.6 Perfil profissional do egresso

As Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) do Curso de Graduação em Nutrição evidenciam que o curso tem como perfil do egresso/profissional o Nutricionista, com formação generalista, humanista, crítica e reflexiva. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural. A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS) e no Sistema Único de Assistência Social. A prática profissional do Nutricionista deve contemplar todos os níveis de atenção à saúde.

O Nutricionista formado pela Univille estará habilitado a atuar de forma a compreender os processos institucionais imbricados em sua prática, realizando prevenção, promoção e recuperação da saúde, nos diversos espaços de atuação profissional.

Seguindo as orientações das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Nutrição, bem como as Resoluções do Conselho Federal de Nutrição, o Curso de Nutrição da Univille oferece a formação nas diferentes áreas de atuação. Os componentes curriculares que habilitam, tanto para a formação generalista de Nutricionista, como para atuarem com ênfase na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) tendo em vista o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), se distribuem ao longo da formação aumentando o aprofundamento e refinamento de



competências, com as disciplinas de formação básica mais concentradas nos dois primeiros anos.

Pertinente aos processos de prevenção e promoção da saúde, de segurança alimentar e nutricional, o egresso do Curso de Nutrição estará habilitado para:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- 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;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- 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;



- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

COMPETÊNCIAS TÉCNICO-PROFISSIONAIS GERAIS: Considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação em Nutrição, aprovadas pelo Conselho Nacional de Educação, Câmara de Educação Superior, por meio da Resolução nº 5 de 7 de novembro de 2001, em seu artigo 4º define as 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 e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação e;

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 TÉCNICO-PROFISSIONAIS ESPECÍFICAS: Considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação em Nutrição, aprovadas pelo Conselho Nacional de Educação, Câmara de Educação Superior, por meio da Resolução nº 5 de 7 de novembro de 2001, em seu artigo 5º define as 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.

3.1.7 Campo de atuação profissional



O futuro egresso do Curso de Nutrição poderá atuar nas áreas de:

- I. Nutrição em Alimentação Coletiva - gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição segmento: Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (pública e privada): empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares; Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar – Programa Nacional de Alimentação Escolar; Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) - empresas fornecedoras de alimentação coletiva: produção de refeições (autogestão e concessão), empresas prestadoras de serviços de alimentação coletiva e serviço comercial de alimentação: restaurante comerciais e similares, bufê de eventos
- II. Área de Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar, Ambulatorial, em nível de Consultórios e em Domicílio; Hospitais, clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços e terapia renal substitutiva, instituições de longa permanência para idosos, ambulatorios e consultórios, em bancos de leite humano, lactários, atenção nutricional domiciliar,
- III. Área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico – Assistência Nutricional e Dietoterápica para Atletas e Desportistas,
- IV. Área de Nutrição em Saúde Coletiva – Assistência e Educação Nutricional Individual e Coletiva: políticas e programas institucionais, Atenção Básica em Saúde, Vigilância em saúde,
- V. Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos – atividades de desenvolvimento e produção e comércio de produtos relacionados à alimentação e à nutrição
- VI. Área de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão – atividades de coordenação, ensino, pesquisa e extensão nos cursos de graduação e pós-graduação em nutrição, cursos de aperfeiçoamento profissional, cursos técnicos e outros da área de saúde ou afins.

O futuro profissional egresso do curso de Nutrição poderá atuar em hospitais,



clínicas, na indústria alimentícia, na saúde coletiva, em Unidades de Alimentação e Nutrição públicas e privadas, institutos de pesquisa, instituições de ensino e consultórios particulares.

4.9 ESTRUTURA CURRICULAR E CONTEÚDOS CURRICULARES

A estrutura e os conteúdos curriculares dos cursos da Univille, de acordo com o Projeto Pedagógico Institucional, têm como principal função materializar as intenções e funções sociais das profissões e, consequentemente, dos cursos. Diante de uma sociedade em contínua transformação e das demandas sociais, os currículos devem proporcionar uma formação que permita ao estudante:

- uma visão ampla e contextualizada da realidade social e profissional;
- o desenvolvimento de competências profissionais e humanas;
- o contato com diferentes conteúdos e situações de aprendizagem por meio da flexibilização curricular, incluindo-se aqui a curricularização da extensão;
- a construção do pensamento crítico e reflexivo;
- o aprimoramento de uma atitude ética comprometida com o desenvolvimento social;
- o acesso a diferentes abordagens teóricas e a atualizações e inovações no campo de saber do curso;
- o contato com diferentes realidades sociais e profissionais por intermédio da internacionalização curricular.

O curso de Nutrição da Univille possui **3.210** horas, equivalentes a **3.882** horas-aula e o regime de oferta é semestral.

Com base no perfil do estudante que a Univille pretende formar, foram elaborados Núcleos que agrupam conhecimentos correlatos:

- . Núcleo Comum Saúde (1º e 2º semestres)
- . Núcleo Unidades de Alimentação e Nutrição (3º semestre)
- . Núcleo Ciência de Alimentos (4º semestre)
- . Núcleo Saúde Coletiva (5º semestre)
- . Núcleo Clínica (6º semestre)
- . Núcleo Prática Profissional (7º, 8º e 9º semestres)



As intenções curriculares deste Projeto Pedagógico do Curso (PPC), construído coletivamente por professores, estudantes e comunidade, estão em sintonia com o PPI, as diretrizes curriculares nacionais e outras orientações legais.

3.1.8 Matriz curricular

A matriz curricular do curso de Nutrição, reestruturada em 2022, com implantação em 2023-1, esta apresentada no Quadro 1.

Quadro 1: Matriz curricular do curso de Nutrição

Semestre/ Núcleo	Componente Curricular	Carga Horária Teórica Presencial (h/a)	Carga Horária Prática Presencial (h/a)	Semi presencial (h/a)	Extensão (h/a)	Total da Carga Horária (h/a)	Total da Carga Horária (Horas)	Carga Operacio nal (h/a)
1º Núcleo Comum Saúde	Ética, profissão e sociedade contemporânea (CCI Eixo 1)			72		72	60	36
	Anatomia Humana	36	36			72	60	72
	Biologia celular e genética	36				36	30	36
	Saúde coletiva	18		18		36	30	18
	Histologia e embriologia	36				36	30	36
	Vivências de Extensão em saúde I		72			72	60	36
	Parasitologia	36				36	30	36
	Bioquímica	36		36		72	60	36
	Total do 1º Semestre	198	108	126		432	360	306
2º Núcleo Comum saúde	Vivências de Extensão em saúde II		36		36	72	60	18
	Fisiologia humana	36		36		72	60	36
	Imunologia e patologia	54				54	45	54
	Farmacologia básica	36				36	30	36
	Prática profissional em nutrição	36				36	30	36
	Cidadania, direitos humanos e contemporaneidade (CCI eixo 2)			72		72	60	36
	Psicologia aplicada à saúde	36				36	30	36
	Total do 2º Semestre	198	36	108	36	378	315	252
3º UAN	Epidemiologia	72				72	60	72
	Higiene e segurança sanitária	18		18		36	30	18
	Técnica Dietética	36	36			72	60	72
	Planejamento de cardápios e custos em negócios de alimentação	36		36		72	60	36



Semestre/ Núcleo	Componente Curricular	Carga Horária Teórica Presencial (h/a)	Carga Horária Prática Presencial (h/a)	Semi presencial (h/a)	Extensão (h/a)	Total da Carga Horária (h/a)	Total da Carga Horária (Horas)	Carga Operacio nal (h/a)
	Controle da qualidade em serviços de alimentação e nutrição	18		18		36	30	18
	Gestão em negócios de alimentação	72				72	60	72
	Microbiologia de alimentos	56	16			72	60	72
	Vivências de Extensão I		18		18	36	30	18
	Total do 3º Semestre	308	70	72	18	468	390	378
4º Ciência de alimentos	Princípios básicos da Nutrição	36				36	30	36
	Sistemas agroalimentares		18	18		36	30	18
	Análise sensorial		36	36		72	60	36
	Alimentos funcionais	8	28			36	30	36
	Tecnologia de alimentos e bromatologia	36	36			72	60	72
	Plantas medicinais e fitoterápicos	24	12	36		72	60	36
	Vivências de Extensão II		36		36	72	60	36
	Total do 4º Semestre	104	166	90	36	396	330	270
5º Saúde coletiva	Epidemiologia nutricional	72				72	60	72
	Políticas e programas de alimentação e nutrição	18		18		36	30	18
	Educação Alimentar e Nutricional	36				36	30	36
	Iniciação científica em Alimentação e nutrição	36				36	30	36
	Antropologia da alimentação			36		36	30	18
	Vivências de extensão: Práticas interprofissionais em saúde		36			36	30	72
	Metodologia da pesquisa e pensamento científico (CCI Eixo 4)			72		72	60	36
	Avaliação nutricional	36	36			72	60	72
	Total do 5º Semestre	198	54	126		396	330	360
6º Clínica	Bioquímica da nutrição	36				36	36	36
	Nutrição e ciclos de vida	108				108	90	108
	Fisiopatologia e Dietoterapia	120	24			144	120	144
	Interpretação de exames laboratoriais para nutrição			54		54	45	27
	Metodologias de avaliação da ingestão alimentar	36				36	30	36
	Total do 6º Semestre	300	42	54	0	378	321	351
7º Prática profissional	Estágio supervisionado I*		259			259	216	36
	Vivências de extensão III		18		54	72	60	18
	Nutrição comportamental	54				54	45	54
	Nutrição esportiva	72				72	60	72
	Total do 7º Semestre	126	277		54	457	381	180



Semestre/ Núcleo	Componente Curricular	Carga Horária Teórica Presencial (h/a)	Carga Horária Prática Presencial (h/a)	Semi presencial (h/a)	Extensão (h/a)	Total da Carga Horária (h/a)	Total da Carga Horária (Horas)	Carga Operacio nal (h/a)
8º Prática profissional	Trabalho de Conclusão de Curso I - TCC I	36			36	72	60	36
	Estágio Supervisionado II*		259			259	216	36
	Sustentabilidade e tecnologia (CCI do Eixo 3)			36		36	30	18
	Genômica nutricional	72				72	60	72
	Total do 8º Semestre	108	259	36	36	439	366	162
9º Prática profissional	Estágio supervisionado III*		259			259	216	36
	Trabalho de Conclusão II - TCC II	36			36	72	60	36
	Optativa (Inovação e Empreendedorismo ou Libras)	72				72	60	36
	Vivências de Extensão IV		18		54	72	60	18
	Total do 9º Semestre	108	277		90	475	396	126
	Subtotal do Curso	1.570	1.286	342	324	3.810	3.180	2.385
	Atividades Complementares					63	52	
	Carga Horária Total	1.570	1.286	342	324	3.882	3.210	2.385

* O componente curricular de Estágio Curricular Supervisionado possui pré-requisitos listados no Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Nutrição.

3.1.9 Ementas e referencial bibliográfico

A seguir a ementa e a referência básica e complementar de cada disciplina da matriz curricular.

1º Semestre

Anatomia Humana

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Introdução ao estudo da anatomia humana. Estudo da morfologia dos órgãos que compõem os sistemas locomotor, cardiovascular, respiratório, digestório, urinário, genital, nervoso, sensorial e endócrino.

Referências básicas:



DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. **Anatomia humana básica dos sistemas orgânicos:** com descrição dos ossos, juntas, vasos e nervos. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2011.
NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana.** 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.
TORTORA, G. J. **Corpo humano:** fundamentos de anatomia e fisiologia. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

Referências Complementares

BLUMENFELD, H. **Neuroanatomy through clinical cases.** 2. ed. Sunderland: Sinauer Associates, 2010.

MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. **Anatomia orientada para a clínica.** 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

TORTORA, T. GERARD, J.; NIELSEN, M. **Princípios de Anatomia Humana,** 14ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2019.

Biologia celular e genética

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Biologia celular: Estudo dos tipos celulares e seus componentes. Composição, estrutura e função das organelas e membrana celular. Genética: Estudo dos conceitos básicos da genética. Regulação gênica e diferenciação celular. Organização do genoma humano. Código genético. Introdução ao estudo das principais doenças genéticas. Anomalias cromossômicas e principais síndromes. Mutações genéticas a agentes mutagênicos.

Referências básicas

DEVLIN, T. M. (Coord.). **Manual de bioquímica com correlações clínicas.** 7. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2011.

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular.** 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

YOUNG, I. D. **Genética médica.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

Referências Complementares

ALBERTS, B. et al. **Fundamentos da biologia celular.** 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. **Bases da biologia celular e molecular.** 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.



NUSSBAUM, R. L. (Org.). **Thompson e Thompson: genética médica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

Bioquímica

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Introdução à Bioquímica. Estrutura química e propriedades de carboidratos, aminoácidos e proteínas, lipídeos e ácidos nucleicos. Princípios da bioenergética e introdução ao metabolismo. Metabolismo de carboidratos. Metabolismo oxidativo. Metabolismo de lipídios, betaoxidação de ácidos graxos e lipólise. Metabolismo de aminoácidos. Integração metabólica.

Referências básicas

CAMPBELL M.K; FARRELL S.O. **Bioquímica**. 5a ed. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

DEVLIN, T.M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. 7ª ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2011.

LEHNINGER A.L; NELSON D.L., COX M.M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2022.

Referências complementares

CHAMPE P.C., HARVEY R.A., FERRIER DR. **Bioquímica Ilustrada**. 4ª ed. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2009.

STRYER L. **Bioquímica**. 9a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

VOET D., VOET J.G., PRATT C.W. **Fundamentos de Bioquímica**. A vida em nível molecular. 4o ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

Eixo Institucional I – Ética, Profissão e Sociedade Contemporâneas

Ementa: História, Epistemologia e conceito de ética. Ética, moral e valores. Ética, fatores/competências socioemocionais, aprendizagem e autonomia. Ética nas relações de trabalho. Escolhas e carreira profissional. Ética, política e sociedade contemporânea.

Referências Básicas



ARRUDA, Maria Cecilia Coutinho, WHITAKER, Maria do Carmo; RAMOS, José Maria Rodriguez. **Fundamentos de ética empresarial e econômica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

CRISOSTOMO, Alessandro Lombardi, et al. **Ética**. [recurso eletrônico] Porto Alegre: SAGAH, 2018.

PINEDA, Eduardo Soto; CÁRDENAS, José Antônio. **Ética nas empresas**. [recurso eletrônico] Uma tradução de Miguel Cabrera. Porto Alegre: AMGH, 2011.

SÁ, Antônio Lopes de. **Ética profissional**. Atualização René Armand Dentz Junior. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

SROUR, Robert Henry. **Ética empresarial**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

Referências Complementares

BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott. **Modernização reflexiva**: política, tradição e estética na ordem social moderna. 2. ed. São Paulo: UNESP, 2012.

FURROW, Dwight. **Ética**: conceitos-chave em filosofia. [recurso eletrônico] Uma tradução de Fernando José da Rocha. Porto Alegre: ARTMED, 2007.

LA TAILLE, Yves de. **Moral e ética**: dimensões intelectuais e afetivas. [recurso eletrônico] Porto Alegre: ARTMED, 2007.

SROUR, Robert Henry. **Casos de ética empresarial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

Histologia e embriologia

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Introdução ao estudo da embriologia. Embriologia dos sistemas. Malformações congênitas. Estudo dos tecidos, suas características e funções. Microscopia. Histologia dos tecidos e os diferentes órgãos do corpo e suas funções.

Referências básicas

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**: texto e atlas. 10.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. **Atlas colorido de histologia**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

SADLER, T. W. L. **Embriologia médica**. 13.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

Referências complementares

KIERSZENBAUM, A.L., TRES, L.L. **Histologia e Biologia Celular**, 3. Ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2012, p, 704.



ROSS, M.H. & PAWLINA, W. **Histologia Texto e Atlas**, 6. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012, 987p.

MOORE, K.L. & PERSAUD, T.V.N. **Embriologia Básica**. 8. Ed., Rio de Janeiro: Elsevier. 2008, p. 368.

MOORE, K.L. & PERSAUD, T.V.N. **Embriologia Clínica**. 9. Ed., Rio de Janeiro: Elsevier. 2012. p. 540.

GARCIA, Sonia M. Lauer. **Embriologia**. São Paulo: Grupo A, 2012. 9788536327044.

CERVIERI, M. L. **Embriologia clínica**. São Paulo: Grupo A, 2019. 9788533500693.

Parasitologia

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Noções fundamentais de parasitologia de interesse para o nutricionista, fornecendo informações sobre os protozoários, helmintos e insetos envolvidos nas infecções e infestações parasitárias. Noções sobre as principais endemias do país, enfatizando os mecanismos de transmissão, patogenia, epidemiologia e profilaxia. Ciclo evolutivo dos diversos parasitas, Interação parasita-hospedeiro, ecossistema infectivo e impactos sociais determinados pelas parasitoses.

Referências básicas

REY, L. **Parasitologia**. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

NEVES, D. P. **Parasitologia humana**. 12. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

CIMERMAN, B. **Parasitologia humana e seus fundamentos gerais**. 2.ed São Paulo: Atheneu, 2011.

FERRERA, M. U. **Parasitologia Contemporânea**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020.

Referências complementares

REY, L. **Bases da parasitologia médica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

MARIANO, M. L. M. **Manual de parasitologia humana**. Ilheus, BA: UESC, 2004.

MORAES, R. G. de; LEITE, I. da C.; GOULART, E. G. **Parasitologia e micologia humana**. 5. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2008. 589 p



Saúde coletiva

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Conceito ampliado de saúde. Reforma sanitária no Brasil. Princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde. Noções da legislação, organização, administração, financiamento e controle social, modelos assistenciais e recursos humanos no SUS.

Referências básicas

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e saúde**. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.

CAMPOS, G.W.S; MINAYO, M.C.S.; AKERMAN, M.; DRUMOND JR, M; CARVALHO, YM – **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo, Rio de Janeiro: Hucitec, Fiocruz. 2006.

BERTOLLI FILHO, C. **História da saúde pública no Brasil**. 5. ed. São Paulo: Ática, 2011.

Referências complementares

LAURENTI, R. et al. **Estatísticas de saúde**. 2.ed. São Paulo: EPU, 2005.

CAMPOS, M.T. D. **Saúde coletiva**. Porto Alegre: Grupo A, 2018.

PAIM, J. S.; ALMEIDA FILHO, N. **Saúde Coletiva** - Teoria e Prática. São Paulo: MedBook Editora, 2014. 9786557830277. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9786557830277/>

Vivências de Extensão em Saúde

Ementa: Vivências práticas em extensão universitária com foco em Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Sistema Único de Saúde (SUS). Sistema Único de Assistência Social (SUAS).

Referências básicas

BRASIL. **Lei Orgânica da Assistência Social (LOAS) - Lei nº 8.742/1993**. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8742.htm



BRASIL. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) - Lei nº 11.346/2006.** Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm

BRASIL. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).** Ministério da Saúde, 2012. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

Referências complementares

BRASIL. **Política Nacional de Assistência Social (PNAS).** Ministério do Desenvolvimento Social, 2004. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/assistencia_social/Normativas/PNAS2004.pdf

CERVATO-MANCUSO, Ana M.; FIORE, Elaine G.; REDOLFI, Solange Cavalcante da S. **Guia de Segurança Alimentar e Nutricional.** Barueri: Manole, 2015

OLIVEIRA, Julicristie Machado de (org.). **Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas.** Barueri: Manole, 2021.

2. semestre

Eixo 2 – Cidadania, direitos humanos e contemporaneidade

Ementa: Direitos humanos e cidadania. A sociedade, as instituições sociais e o Estado. Os direitos previstos na Constituição brasileira e em documentos internacionais. A história e cultura afro-brasileira, africana e indígena. A diversidade humana, a inclusão e o convívio social. Cidadania e Educação para os Direitos Humanos.

Referências Básicas

COMPARATO, Fábio Konder. **A afirmação histórica dos direitos humanos.** 11 ed. São Paulo: Saraiva Educação, 2017.

PIOVESAN, Flávia. **Temas de direitos humanos.** 12 ed. São Paulo: Saraiva, 2023.

VELOSO, Renato. **Direitos humanos.** São Paulo: Saraiva, 2017.



Referências Complementares

GUERRA, Sidney. **Curso de Direitos Humanos**. 8. ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2023.

LEITE, Carlos Henrique Bezerra. **Manual de direitos humanos**. 3. ed. Grupo GEN, 2014.

VALLE, S.R.C.; DORETO, D.D.T.; SÍLVIA, Z.; BARBOSA, S.A. **Direitos humanos e diversidade**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

Farmacologia básica

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Conceitos básicos da farmacologia geral. Farmacocinética. Farmacodinâmica. Caracterização dos grupos farmacológicos e sua ação no organismo e nos diferentes sistemas. Interações medicamentosas e efeitos adversos dos medicamentos.

Referências básicas

Hardman, J.G.; Limbird, L.; Molinoff P. B.; Ruddon, R. W.; Gilman, G. A. **As bases farmacológicas da terapêutica**. 14.ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2024.

KATZUNG, B. G. **Farmacologia: básica e clínica**. 15.ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023.

RITTER, J. M.; RANG, H. P.; DALE, M. M. **Farmacologia**. 5.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

Referências complementares

BRUM, L. F. S. **Farmacologia básica**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. 9788595025271.

SILVA, P. **Farmacologia**, 8. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2010. 1325 p.

HOERBE, A. L. **Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais**. Porto Alegre: SAGHA, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788595023338/>.

Fisiologia humana

Carga Horária: 72 h/a



Ementa: Fisiologia humana: suas aplicações nas diferentes áreas da saúde. Estudo dos processos básicos fisiológicos e biofísicos dos sistemas: nervoso central e periférico, cardiovascular, respiratório, renal, digestivo, endócrino geral, locomotor, geniturinário e reprodutor.

Referências básicas

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.

BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **Fisiologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

GANONG, W. F. **Fisiologia médica**. 22. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2012.

Referências complementares

MCPHEE, S. J.; HAMMER, G. D. **Fisiopatologia da Doença** – Uma introdução à medicina clínica. 7.ed. São Paulo: Mc. Graw Hill, 2015.

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia Humana**. 7. ed. São Paulo: Grupo A, 2017.

SHERWOOD, L. **Fisiologia humana**: Das células aos sistemas – Tradução da 7ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2010. 9788522126484.

Imunologia e patologia

Carga Horária: 54 h/a

Ementa: Conceitos gerais de patologia e imunologia. Imunidade inata e adquirida. Anatomia do sistema imune. Imunidade e processos degenerativos e inflamatórios. Mecanismo básico das doenças. Homeostase. Mecanismo da dor. Reparação e regeneração.

Referências básicas

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. **Imunologia celular e molecular**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Bogliolo, patologia geral**. 6. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

KUMAR, V. ABBAS, A.; Fausto, N. **Patologia: bases patológicas das doenças**. 10. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2023.



Referências Complementares

- ADELMAN, D. C.; CASALE, T. B.; CORREN, J. **Manual de alergia e imunologia**. São Paulo: Tecmedd, 2008.
- TERR, A. L.; PARSLOW, T. G.; STITES, D. P. **Imunologia médica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabra Koogan, 2004.
- VOLTARELLI, J. C. **Imunologia clínica na prática médica**. São Paulo: Atheneu, 2009.

Práticas profissionais em nutrição

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: A formação do nutricionista. Áreas de atuação e mercado de trabalho. Deveres essenciais do profissional. Demonstração da importância das disciplinas do curso para a análise crítica da atuação profissional. Legislação que regulamenta a profissão. Órgãos e entidades de classe. Trabalho profissional e ética.

Referências básicas

- BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Código de ética e de conduta do nutricionista**. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>
- GABRIEL, C.G., OLIVEIRA, J.T.C, SILVA, B.L., FAGUNDES, A.A., SILVA, T.C., SOAR, C. **Mercado de trabalho do nutricionista: 80 anos de história**. Rev. Nutr., Campinas, v. 32, Fev. 2019. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732019000100302&lng=en
- ORDONEZ, Ana Manuela; PAIVA, Andrei Valerio. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017.

Referências complementares

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. **Glossário temático: alimentação e nutrição** / Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Secretaria de Atenção à Saúde. – 2ª ed., 2. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013. https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/05/glossario_tematico_alimentacao_nutricao_2ed.pdf



LARA, R.S.; NATACCI, L.C. **Nutrição**: visão atual e do futuro. Barueri(SP): Manole, 2018.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Rev. Nutr.**, Campinas , v. 15, n. 2, p. 127-138, Aug. 2002. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001&lng=en&nrm=iso>. access on 24 Sept. 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732002000200001>.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global, 2016. 972p

Psicologia aplicada à saúde

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Introdução ao estudo da Psicologia: fundamentos históricos e epistemológicos. O corpo e sua representação social. Aspectos psicológicos do processo saúde/doença: Estados emocionais e transtornos alimentares. Competências emocionais do profissional de saúde.

Referências básicas

STRAUB, R. O. **Psicologia da Saúde**. Porto Alegre: Grupo A, 2014. 9788582710548. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710548/>.

ALVARENGA, Marle; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). **Nutrição e transtornos alimentares**: avaliação e tratamento. Barueri: Manole, 2011.

BENE, V. A. A. (Org.), VASCONCELLOS E. G.; GASPAR, K. C. H. **Psicologia da saúde**: um novo significado para a prática clínica – 2ª edição revista e ampliada. [São Paulo]: Cengage Learning Brasil, 2018. 9788522126606. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126606/>.

Referências complementares

BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. **Psicologias**: uma introdução ao estudo de psicologia. 16. São Paulo: Saraiva Uni, 2023



BECK, J. **Terapia cognitivo-comportamental**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2021. 414p.

MINICUCCI, A. **Relações humanas**: psicologia das relações interpessoais. 6 ed São Paulo: Atlas, 2001. 224 p

Vivências de Extensão em Saúde

Vivências de Extensão - Práticas Interprofissionais em Saúde

Carga horária: 36 h/a

Ementa: Práticas interprofissionais em saúde. Comunicação entre os profissionais de saúde. Funcionamento das equipes de saúde no Sistema Único de Saúde - SUS. Liderança colaborativa. Cuidado compartilhado e orientado à comunidade. Ética interprofissional.

Referências básicas

Canadian Interprofessional Health Collaborative. College of Health Disciplines. University of British Columbia.Canada. **A National Interprofessional Competency Framework**. February 2010.

Material on-line: <https://phabc.org/wp-content/uploads/2015/07/CIHC-National-Interprofessional-Competency-Framework.pdf>

CAMPOS, Gastão Wagner de Souza et al. **Tratado de saúde coletiva**. 2 Ed. Rio de Janeiro: Hucitec, 2016.

Lacerda, J T; Pires, R O M. **Processo de trabalho na Atenção Básica** (recurso eletrônico). 2 ed. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2016. Versão adaptada do curso de Especialização Multiprofissional em Saúde da Família.

Modo de acesso:
https://unasus2.moodle.ufsc.br/pluginfile.php/35095/mod_resource/content/2/AtencaoBasica_6ProcessoTrabalho.pdf compressed.pdf

Referências complementares

MOREIRA, Taís de Campos *et al.* **Saúde coletiva**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

Caderno de Educação Popular e Saúde. Brasília, DF. 2007. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_educacao_popular_saude_p1.pdf

SOLHA, Raphaela Karla de Toledo. **Saúde coletiva para iniciantes**: políticas e práticas profissionais. 2. São Paulo: Erica, 2014.



3. semestre

Controle da Qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição

Carga Horária: 54 h/a

Ementa: Fundamentos gerais do controle da qualidade. Legislações vigentes. Fiscalização sanitária de alimentos. Elaboração do manual de boas práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). Implementação do Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).

Referências básicas

ASSIS, L. de. **Alimentos seguros:** Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2ª Edição. São Paulo: Senac, 2018

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar:** Boas Práticas Para os Serviços de Alimentação. 3ª edição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2019.

Referências complementares

CARELLE, A. C. e CANDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos.** 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária.** Tópicos sobre legislação e análise de alimentos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 203 p.

MANTOVANI, Paolo. **H.A.C.C.P:** (análise dos perigos e pontos críticos de controle). Columbia: [s.n.], 2025

Epidemiologia

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Introdução à epidemiologia: histórico, conceito e usos da epidemiologia na área da saúde. Conceituação de saúde e doença. Causalidade e determinação do



processo saúde/doença. Medidas de frequência. Indicadores de saúde. Vigilância epidemiológica. Delineamentos de estudos epidemiológicos. Conceito de risco. Estudo dos conceitos fundamentais de estatística aplicados às ciências da saúde. Aplicação da bioestatística ao método científico: definição do problema, planejamento do estudo, coleta, apresentação e análise dos dados.

Referências básicas

AMEIDA FILHO, N. de. **Epidemiologia & Saúde** - Fundamentos, Métodos e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2011. 978-85-277-2119-6.

PEREIRA, M.G. **Epidemiologia** - Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1995. 9788527736077.

BRASSEIA, G.T. G. **Epidemiologia** - Indicadores de Saúde e Análise de Dados. São Paulo: Editora Érica, 2014. 9788536520889.

Referências complementares

BEAGLEHOLE, T.; KJELLSTRÖM, T.; BONITA, R. **Epidemiologia básica**. Tradução e revisão científica de Juraci A. Cesar. 2. ed. São Paulo: Santos, 2010.

FLETCHER, R. H.; FLECHER, S. W. **Epidemiologia clínica**: elementos essenciais. 6. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2021.

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. de. **Epidemiologia e saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2013.

Gestão em negócios de alimentação

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Princípios básicos de administração. Ferramentas de qualidade. Serviços de alimentação: modalidades, características e necessidades técnico administrativas específicas. Administração de Recursos Humanos. Planejamento de cardápios e compras. Logística de suprimentos. Planejamento físico. Marketing para negócios da alimentação.

Referências básicas

MEZOMO, I. de B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração – 6ª Edição - Digital. Barueri, SP: Manole, 2015.



OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. **Business Model Generation**: inovação em modelos de negócios. Um Manual para visionários, inovadores e revolucionários: São Paulo: Alta Books, 2011.

CULLEN, N. C.; CHESSER, J. W. **Gestão em serviços de alimentação**: Liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia – 5ª Edição - Digital. Barueri, SP: Manole, 2016

Referências complementares

SILVA FILHO, A. R. A da. **Manual básico de planejamento e projeto de hotéis e restaurantes: tópicos de manutenção em hotéis**. Recife: UFPE, 2001.

CHIAVENATO, I.O. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

LAS CASAS, A. L. **Administração de marketing: conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira**. São Paulo: Atlas, 2008.

FIGUEIREDO, K. F.; WANKE, P. F. F. (orgs). **Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos**: planejamento do fluxo de produtos e dos recursos. – São Paulo: Atlas, 2003.

Higiene e segurança sanitária

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Segurança sanitária dos alimentos: Conceitos e princípios. Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação sanitária dos alimentos e rotulagem. Boas práticas de fabricação. Análise de Perigos e Pontos críticos de controle. Rastreabilidade.

Referências básicas

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

CARELLE, A. C. e CANDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.

MANTOVANI, Paolo. **H.A.C.C.P**: (análise dos perigos e pontos críticos de controle). Columbia: [s.n.], 2025.



Referências complementares

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância sanitária. Tópicos sobre legislação e análise de alimentos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 203 p.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1996. 320p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2017. 726 p.

Microbiologia de alimentos

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Micro-organismos de interesse na ciência e tecnologia de alimentos. Aspectos de higiene em ambientes de produção e equipamentos, comercialização e consumo de alimentos (manipuladores). Metabolismo fermentativo e respiração. Noções de isolamento de microrganismos. Coleta, transporte e preservação de amostras para análise.

Referências básicas

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre ArtMed 2002.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 7. ed. São Paulo Manole 2024.

SILVA, N da. **Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 6. ed. São Paulo: Blucher, 2021.

Referências complementares

RIBEIRO, M. C.; SOARES, M. M. R. **Microbiologia prática: roteiro e manual: bactérias e fungos**. São Paulo: Atheneu, 2000.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B.; CASE, C. – **Microbiologia**. 14. ed., Editora Artmed. 2025.

JAY J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed; 2005.

Planejamento de cardápios e custos em negócios de alimentação

Carga Horária: 72 h/a



Ementa: Cardápios: Conceitos e objetivos do planejamento. Aspectos relevantes para planejamento do cardápio: público alvo, Matéria-prima, fornecedor, sazonalidade, técnicas de cocção, características organolépticas. Fichas técnicas e espelhos de custo. Fator de correção e índice de cocção. Custos de produção. Precificação. Engenharia de cardápios.

Referências básicas

SILVA, S. M. C. S. **Cardápios** - Guia Prático para a Elaboração. São Paulo: Grupo GEN, 2019. 9788527735360.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. D. **Dietética**: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável. Editora Manole, 2015.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 7. ed., Rev. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.

Referências complementares

DUTRA, R. G. **Custos**: uma abordagem prática. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

FREUND, F. T. **Alimentos e bebidas**: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2017.

PAIM, W. M. **Custos e orçamento em serviços de hospitalidade**: uma visão operacional. São Paulo: Érica, 2014.

WALKER, J. R. **O restaurante**: conceito e operação. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

POWERS, T.; BARROWS, C. W. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

VASCONCELLOS, F. **Menu**: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

Técnica Dietética

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Terminologia da cozinha profissional. Equipamentos e utensílios. Organização, hierarquia e espaços físicos em empreendimentos de alimentos e



bebidas. Seleção e aquisição de alimento. Sistematização dos procedimentos, pesos e medidas. Ficha Técnica. Técnicas básicas de cozinha para o preparo de alimentos.

Referências básicas

CARELLE, A. C. C.; CÂNDIDO, C. **Técnicas Dietéticas**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. 9788536521428.

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica Dietética** - Teoria e Aplicações. 2ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2018. 9788527733571.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2019. 9788520448595.

PAYNE-PALACIO, THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. 12. ed. São Paulo: Manole, 2015.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápios**: guia prático para a elaboração. 4. Rio de Janeiro: Roca, 2019.

****Vivências de extensão I**

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade.

Referências básicas

Canadian Interprofessional Health Collaborative. College of Health Disciplines. University of British Columbia. Canada. **A National Interprofessional Competency Framework**. February 2010.

Material on-line: <https://phabc.org/wp-content/uploads/2015/07/CIHC-National-Interprofessional-Competency-Framework.pdf>



CAMPOS, Gastão Wagner de Souza et al. **Tratado de saúde coletiva**. 2 Ed. Rio de Janeiro: Hucitec, 2016 .

Lacerda, J T; Pires, R O M. **Processo de trabalho na Atenção Básica** (recurso eletrônico). 2 ed. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2016. Versão adaptada do curso de Especialização Multiprofissional em Saúde da Família. Modo de acesso:
https://unasus2.moodle.ufsc.br/pluginfile.php/35095/mod_resource/content/2/AtencaoBasica_6ProcessoTrabalho.pdf compressed.pdf

Referências complementares

MOREIRA, Taís de Campos *et al.* **Saúde coletiva**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

Caderno de Educação Popular e Saúde. Brasília, DF. 2007. Disponível em:
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_educacao_popular_saude_p1.pdf

SOLHA, Raphaela Karla de Toledo. **Saúde coletiva para iniciantes**: políticas e práticas profissionais. 2. São Paulo: Erica, 2014.

4. semestre

Alimentos funcionais

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Definição, legislação, classificação química e controle de qualidade. Legislação e rotulagem de alimentos funcionais. Modelos alimentares e intolerâncias. Aditivos e ingredientes para processamento de alimentos funcionais e para fins especiais. Desenvolvimento de alimentos funcionais e para fins especiais. Produção limpa e sustentável. Plantas alimentícias não convencionais. Compostos bioativos presentes nos alimentos.

Referências básicas

Phillippi, S. T.; Pimentel, C. V. de M. B.; Elias, M. F. (org.). **Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos**. 1ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2019.



COSTA, N. M. B.; ROSA, C. de O. B. (Org.). **Alimentos funcionais**: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480 p.

LORENZI, H.; KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014.

Referências complementares

SAVIOLI, G.; CALEFFI, R. **Escolhas e impactos**: gastronomia funcional. 12. ed. São Paulo: Loyola, 2015. 254 p.

GALVÃO-ALVES, J (Edt.). **Probióticos e prebióticos em gastroenterologia**. São Paulo: Federação Brasileira de Gastroenterologia, 2012. 171 p. (Edições monotemáticas FGB).

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias**: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Análise sensorial

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Análise sensorial: Definição e conceitos. Princípios da fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Laboratórios de análise sensorial: estrutura e características. Normas e metodologias ABNT. Métodos sensoriais. Seleção e treinamento de julgadores. Análise estatística e interpretação dos resultados.

Referências básicas

PALERMO, J. R. **Análise Sensorial**: Fundamentos e Métodos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 5 ed., Curitiba: Champagnat-Pucpress, 2013.

MINIM, V. P. R. **Análise Sensorial Descritiva**. Viçosa: UFV, 2016.

Referências complementares

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2015.

ELLENDERSEN, L. De S. N. **Análise sensorial descritiva quantitativa**: estatística e interpretação. Ponta Grossa: UEPG, 2010.



TAMBELI, C. H. **Fisiologia oral**. São Paulo: Artes Médicas, 2014.

Plantas medicinais e fitoterápicos

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Aspectos históricos, éticos e mercadológicos. Fitoterapia contemporânea. Fitoquímica. Noções de Botânica. Principais espécies vegetais: usos populares e científicos. Fitoterapia baseada em evidências. Legislação: políticas públicas. Fitoterápicos e plantas medicinais nos sistemas nervoso, digestório, respiratório, cardiovascular, geniturinário, tegumentar e endócrino, em distúrbios do envelhecimento e nutracêuticos. Plantas tóxicas. Uso racional de plantas medicinais.

Referências básicas

BISSON, Marcelo Polacow. **Nutracêutica clínica, estética, esportiva e prescrição de fitoterápicos**. Barueri: Manole, 2020

LORENZI, H.; MATOS, F.J.A. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. 2ª edição. Nova Odessa, Brasil: Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda, 2008.

SIMÕES, C.M.O.; SCHENKEL, E.P.; GOSMAN, G. et al. (Org.) **Farmacognosia: da planta ao medicamento**. 6 ed. Porto Alegre: Editora da UFSC e UFRGS Editora, 2007.

Referências Complementares:

CECHINEL FILHO, Valdir; ZANCHETT, Camile Cecconi Cechinel. **Fitoterapia avançada: uma abordagem química, biológica e nutricional**. Porto Alegre: ArtMed, 2020.

Di STASI, L. C. **Plantas Medicinais: arte e ciência. Um guia de estudo multidisciplinar**. São Paulo: UNESP, 1996

MATOS F.J. **Farmácias Vivas: sistema de utilização de plantas medicinais projetado para pequenas comunidades**. 3.ed. Fortaleza: Editora da UFCE, 1998.

Princípios básicos da Nutrição

Carga Horária: 36 h/a



Ementa: Conceitos de nutrição. Estudo dos macronutrientes e micronutrientes. Valor nutricional dos alimentos. Digestão e Absorção. Biodisponibilidade de alimentos. Composição nutricional dos alimentos. Informação nutricional nos rótulos de alimentos. Distúrbios nutricionais. Dietas.

Referências básicas

CARDOSO, A. M. **Nutrição e Dietética**. SÃO PAULO: Grupo GEN, 2019. 9788527735599.

SANTOS, E.C.; GOMES, C.E.T. **Nutrição e dietética**. 2ed. São Paulo: Érica, 2014.

PHILIPPI, S. T.; COLUCCI A. C. A. **Nutrição e gastronomia**. Barueri, SP: Editora Manole, 2018. 9788520462393.

Referências Complementares

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde. [internet] 2014 [acesso em 24/09/2020]. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2e_d.pdf.

WARDLAW, G.M.; SMITH, A.M. **Nutrição contemporânea**. 8 ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 4a ed. São Paulo: Manole, 2024.

Sistemas agroalimentares

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Nomenclatura dos produtos agropecuários. Cadeia produtiva e mercado de consumo. Criação de animais. Programas de seleção e melhoramento genético. Cultivo de plantas e macroalgas. Economia e planejamento da produção agropecuária. Embalagens e transporte de matérias-primas. Conhecimentos gerais sobre a pesca, proteção, conservação, exploração e aproveitamento dos recursos pesqueiros marinhos e de água doce. Histórico da aquicultura, principais espécies cultivadas e potenciais, biologia e tecnologias de cultivo, qualidade da água e do



produto, beneficiamento, marketing e comercialização. Sistemas aquapônicos e hidropônicos.

Referências básicas

ARANA, L. V. **Aquicultura e desenvolvimento sustentável**: subsídios para a formulação de políticas de desenvolvimento da aquicultura brasileira. Florianópolis: UFSC, 1999.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. POLI, C. R. et al. **Aquicultura: experiências brasileiras**. Florianópolis: UFSC / Multitarefa, 2004.

STEIN, Ronei Tiago; COSCOLIN, Renata Bruna dos Santos. **Agricultura climaticamente inteligente e sustentabilidade**. Porto Alegre: SAGAH, 2020.

Referências complementares

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 9. ed. São Paulo: Ed. Senac, 2017.

LORENZI, H. **Plantas daninhas do Brasil**: terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas. 3. ed. Nova Odessa, SP: Plantarum, 2000

LORENZI, H.; KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. São Paulo: Plantarum, 2014. 768 p. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2008.

LORENZI, H; MATOS, F.J.A. **Plantas Medicinais no Brasil**: nativa e exóticas cultivadas. Nova Odessa. Instituto Plantarum. 2002. 560 p

GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. 6. Barueri: Manole, 2012

TEICHMANN, I. M. **Tecnologia Culinária**. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2009

Tecnologia de alimentos e Bromatologia

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Princípios da tecnologia de alimentos aplicados aos processos de transformação, conservação, embalagem e armazenamento na indústria de alimentos. Introdução a Bromatologia. Coleta e preparo de amostras. Análises bromatológicas: umidade, cinzas, proteínas, lipídios, sólidos totais e insolúveis, fibras totais e alimentares, carboidratos.



Referências básicas

NICHELE, P. G. **Bromatologia**. Porto Alegre: SAGAH, 2018 1 recurso online ISBN 9788595027800.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2012. 207 p. ISBN 8526806416.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. Coord Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea -- São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

NEUSELY DA SILVA. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 6. São Paulo: Blucher, 2021

Referências complementares

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.

BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: ArtMed, 2011

TEIXEIRA, Eliana Maria et al. **Produção agroindustrial: noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial**. São Paulo: Erica, 2019.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. Ed. Atheneu. 2. ed. 1994.

SILVA, J. A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. SP. Livraria Varela. 2000.

****Vivências de extensão II**

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade.

Referências básicas

Canadian Interprofessional Health Collaborative. College of Health Disciplines. University of British Columbia. Canada. **A National Interprofessional Competency Framework**. February 2010.



Material on-line: <https://phabc.org/wp-content/uploads/2015/07/CIHC-National-Interprofessional-Competency-Framework.pdf>

CAMPOS, Gastão Wagner de Souza et al. **Tratado de saúde coletiva**. 2 Ed. Rio de Janeiro: Hucitec, 2016. Biblioteca: 362.10981 T776

Lacerda, J T; Pires, R O M. **Processo de trabalho na Atenção Básica** (recurso eletrônico). 2 ed. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2016. Versão adaptada do curso de Especialização Multiprofissional em Saúde da Família. Modo de acesso: <https://unasus.ufsc.br/atencao basica/files/2017/10/Processo-de-Trabalho-na-Aten%C3%A7%C3%A3o-B%C3%A1sica-ilovepdf-compressed.pdf>

Referências complementares

MOREIRA, Taís de Campos *et al.* **Saúde coletiva**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

Caderno de Educação Popular e Saúde. Brasília, DF. 2007. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_educacao_popular_saude_p1.pdf

SOLHA, Raphaela Karla de Toledo. **Saúde coletiva para iniciantes: políticas e práticas profissionais**. 2. São Paulo: Erica, 2014.

5. semestre

Antropologia da alimentação

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Alimentação e cultura; Natureza e cultura, cru e cozido, alimento e comida; Um debate contemporâneo: a fome, entre a biologia e a cultura; Comida e identidade; lugar da cultura; A construção social do gosto; A alimentação nas sociedades contemporâneas; Comida, corpo e saúde; O sentido simbólico das práticas alimentares; Antropologia da alimentação: folclore magia na cozinha; Alimentação e sustentabilidade.

Referências básicas

DA CÂMARA CASCUDO, L. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2015.



FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010.

Referências complementares

BOLAFFI, G. **A Saga da Comida: receitas e história**. São Paulo: Record, 2000.

DA CÂMARA CASCUDO, L. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2016.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008

SALDANHA, R. M. **Histórias, Lendas e Curiosidades da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2011.

Avaliação Nutricional

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Antropometria e composição corporal. Métodos e Técnicas de Avaliação do Estado Nutricional e de Composição Corporal. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional de grupos específicos. Prática de avaliação nutricional em serviços de saúde e aparelhos sociais.

Referências básicas

BECK, B. D.; MIRANDA, R. C. de.; VENTURI, I. [Digital]. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

CORRÊA, R. da S. **Avaliação Nutricional Aplicada**. Porto Alegre: Sagah, 2016

RIBEIRO, S. M. L.; MELO, C. M. de.; TIRAPEGUI, J. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018

Referências complementares

ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Mauricio L. **Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

MUSSOI, T. D. **Avaliação Nutricional Na Prática Clínica**. 2. ed. São Paulo: GUANABARA, 2023.



SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Deficiências nutricionais**: técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico. São Paulo: Erica, 2015.

Educação Alimentar e Nutricional

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável. Guia Alimentar da População Brasileira como instrumento de Educação Alimentar e Nutricional. Estratégias e tecnologias de Educação Alimentar e Nutricional. Educação do gosto.

Referências básicas

DIEZ-GARCIA, R. W. M.; CERVATO-MANCUSO, A. **Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional**, 2ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2017. 9788527732512.

GALISA, Mônica Santiago. **Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática**. São Paulo: Grupo GEN, 2014. 978-85-277-2575-0.

GOMES, C. E. T.; SANTOS, E. C. **Planejamento Alimentar** - Educação Nutricional nas Diversas Fases da Vida. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. 9788536521213.

Referências complementares

CERVATO-MANCUSO, A. M.; FIORE, E. G.; REDOLFI, S. C. D. **Guia de Segurança Alimentar e Nutricional**. Barueri – São Paulo: Editora Manole, 2015. 9788520448816.

STELUTI, D. M. L.; MARCHIONI, B. M.; GORGULHO, J. **Consumo alimentar**: guia para avaliação. Barueri – São Paulo: Editora Manole, 2019. 9788520456194.

SANT'ANNA, L. C. **Alimentação e nutrição para o cuidado**. São Paulo: Grupo A, 2019. 9788595027442. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788595027442/>.

Eixo IV – Metodologia da Pesquisa e Pensamento Científico

Ementa: Fundamentos da ciência. Tipos de conhecimento. Abordagens e instrumentos de pesquisa. Ética em Pesquisa. Linguagem e escrita científica. Normas para elaboração de trabalhos técnico-científicos. Base de dados. O



projeto de pesquisa. Universidade como campo de ciência.

Referências Básicas

- KOLLER. Sílvia H. et al. **Manual de produção científica**. Porto Alegre: Penso, 2014. SAGAH 1362
- LOZADA. Gisele. **Metodologia científica**. SAGAH 18806
- UNIVILLE. **Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos**, 2019
- UNIVILLE. **Guia para elaboração de projetos**, 2006.

Referências complementares

- RODRIGUES. Viviane Maria. **Processo de trabalho em serviço social**. SAGAH 18779
- SANTOS. Priscila Kohls dos. **Tecnologia de informação no ensino de ciências**. Porto Alegre: Sagah, 2018. SAGAH 14207

Epidemiologia nutricional

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Histórico da epidemiologia nutricional. Distúrbios nutricionais. Problemas nutricionais brasileiros. Transição nutricional. Métodos em Epidemiologia Nutricional. Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional.

Referências básicas

- ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Mauricio L. **Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- FORATTINI, O. P. **Ecologia, epidemiologia e sociedade**. São Paulo: Artes Médicas/Edusp, 1992.
- ROUQUAYROL, M. Z. **Epidemiologia e saúde**. 7.ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2014.

Referências complementares

- LAURENTI, R.; JORGE, M. H. P. de M.; LEBRÃO, M. L.; GOTLIEB, S. L. D. **Estatísticas de saúde**. 2.ed. São Paulo: EPU, 2005.



ALMEIDA FILHO, R. M. Z. **Introdução à epidemiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2017.

MONTEIRO, C. A.; LEVY, R. B. **Velhos e novos males da saúde no Brasil**: de Geisel a Dilma. São Paulo: Hucitec, 2015.

Iniciação científica em nutrição e saúde

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Introdução a Iniciação científica: regras e normas. Métodos científicos. Conceito de pesquisa científica, papel e importância. Tipos de pesquisa. Elaboração de projeto de pesquisa na área de nutrição e saúde: Definição de tema, o problema e os objetivos do projeto. Realização de revisão bibliográfica sistemática sobre o tema do projeto. Elaboração da fundamentação teórica do projeto. Elaboração da justificativa e as hipóteses do projeto. Caracterização do delineamento metodológico do projeto. Definição da metodologia de execução do projeto descrevendo os métodos, as técnicas e ferramentas de coleta e de análise de dados e apresentação de resultados. Definição dos métodos de análise estatística. Organização do cronograma de execução do projeto.

Referências básicas

SOSSAI, F. C.; MARCOS, M. E. M.; KLUG, J. F.; VOIGT, J. M. R.; POSSAMAI, F.; CARELLI, M. N. **Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos da Univille: graduação e pós-graduação**. Joinville, SC: Editora Univille, 2019.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7. São Paulo: Atlas, 2022.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. **Metodologia científica para a área da saúde**. 1ª edição. Elsevier, 2001. 256 p.

Referências complementares

GONÇALVES, M. L.; BALDIN, N.; ZANOTELLI, C. T.; CARELLI, M. N.; FRANCO, S. C. **Fazendo pesquisa**: do projeto à comunicação científica. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M.. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.



SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 24^a ed. São Paulo: Cortez, 2017.

NASCIMENTO, L. P. D. **Elaboração de projetos de pesquisa**: Monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. 9788522126293. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126293/>.

Políticas e programas de Alimentação e Nutrição

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Marcos regulatórios de Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada. Contexto econômico, político-institucional das políticas de alimentação e nutrição no Brasil. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Produção e disponibilidade de alimentos no Brasil. Organismos Internacionais ligados a alimentação e nutrição.

Referências básicas

CASTRO, J. de. **Geopolítica da fome**: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população. 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 1968. 2 v.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 84 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) . ISBN 978-85-334-1911-7. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira** / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il. ISBN 978- 85-334-2176-9. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2e_d.pdf



Referências complementares

ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Mauricio L. **Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

VALENTE, F. L. S. **Do combate a fome a segurança alimentar e nutricional: o direito a alimentação adequada**. R. Nutricao, Campinas v. 10, n. 1, p. 20-36, jan./jun. 1997. Disponível em:

<https://puccampinas.emnuvens.com.br/nutricao/article/view/9972/7302>

Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2016/2019**. Brasília, DF: CAISAN, 2011. 132 p. ISBN: 978-85-60700-47-9.

https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/plansan_2016_19.pdf

Vivências de extensão: PIS I

Disciplina anualizada

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Práticas interprofissionais em saúde. Comunicação entre os profissionais de saúde. Funcionamento das equipes de saúde no Sistema Único de Saúde - SUS. Liderança colaborativa. Cuidado compartilhado e orientado à comunidade. Ética interprofissional.

Referências básicas

Mosser, G.; Begun, J.W. **Compreendendo o trabalho em equipe na saúde**. Porto Alegre: Artmed, 2015.

Lacerda, J T; Pires, R O M. **Processo de trabalho na Atenção Básica** (recurso eletrônico). 2 ed. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2016. Versão adaptada do curso de Especialização Multiprofissional em Saúde da Família. Modo de acesso:

<https://ares.unasus.gov.br/acervo/html/ARES/7454/1/Mo%c3%8c%c2%81dulo%206%20-%20Processo%20de%20trabalho-2016.pdf>



Araújo, E. M. D; Araújo Jr., J.L.A. C. Usuário, família e comunidade como parte da equipe de saúde na colaboração interprofissional. **Sanare**, Sobral, - V.15 n.02, p.120-128, Jun./Dez. 2016. <https://sanare.emnuvens.com.br/sanare/article/view/1046/592>

Referências complementares

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Departamento de Recursos Humanos para a Saúde. **Marco para Ação em Educação Interprofissional e Prática Colaborativa**.

Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/saes/dahu/pnsp/publicacoes/marco-para-acao-em-educacao-interprofissional-e-pratica-colaborativa-oms.pdf>

Orchard, C., et al., A national interprofessional competency framework. 2010, The Canadian Interprofessional Health Collaborative (CIHC). University of British Columbia.: Vancouver. p. 36. <https://phabc.org/wp-content/uploads/2015/07/CIHC-National-Interprofessional-Competency-Framework.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Núcleo de Apoio à Saúde da Família**. v. 1. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. (Cadernos de Atenção Básica, n. 39). Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/nucleo_apoio_saude_familia_cab39.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Humaniza SUS: Política Nacional de Humanização em Saúde a humanização como eixo norteador das práticas de atenção e gestão em todas as instâncias do SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: https://portaldeboaspraticas.iff.fiocruz.br/wp-content/uploads/2018/11/humanizausus_2004.pdf

6. semestre

Bioquímica da nutrição

Ementa: Estudo dos fundamentos bioquímicos na Nutrição. Metabolismo de macros e micronutrientes. Compreensão das reações bioquímicas envolvidas na digestão, absorção e metabolismo dos nutrientes. Regulação metabólica e integração bioenergética nos diferentes estados fisiológicos. Influência da alimentação sobre vias metabólicas e homeostase do organismo.

Referências básicas:



NELSON, D. L.; COX, M. M. Lehninger: **Princípios de Bioquímica**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2021.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica dos alimentos: teoria e aplicações práticas**. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

COMINETTI, C; COZZOLINO, S,M,F: **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 2.ed. Manole Saúde, 2019.

Referências complementares:

STRYER, L. **Bioquímica**. 8. ed. São Paulo: Sarvier, 2017.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.

COZZOLINO, S,M,F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 7. ed. Manole Saúde. 2024.

Fisiopatologia e Dietoterapia I

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Descrição, conceituação e estudo do processo das doenças associadas à nutrição ou passíveis de alteração através do suporte nutricional. Tipos de dietas. Equipe multiprofissional de terapia nutricional. Usos de prebióticos, probióticos e simbióticos em dietoterapia. Fisiopatologia da doença, avaliação nutricional, diagnóstico e conduta nutricional (recomendações nutricionais e cálculos das necessidades nutricionais) em: Alergias e intolerâncias alimentares; Transtornos alimentares; Anemias; Obesidade; Hipertensão arterial; Doenças cardiovasculares; Síndrome metabólica e Diabetes Mellitus.

Referências básicas

ROSSI, L. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2019. 9788527735476.

MUTTONI, Sandra. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 15ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022.



Referências complementares

- PINTO e SILVA, M.E.M; YONAMINE, G. H., ATZINGEN, M.C.B.C von (org). **Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia**. Barueri (SP): Editora Manole, 2015. 9788520452417.
- ANTCZAK, S. E. **Fisiopatologia Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2005. 978-85-277-2537-8.
- GROSSMAN S; PORTH C.M. **Porth - Fisiopatologia**. 10.ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2021. 978-85-277-2839-3.
- ROSS, A. Catharine *et al*. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11. Barueri: Manole, 2016.

Interpretação de exames laboratoriais para nutrição

Ementa: Regulamentações para a prática da solicitação de exames laboratoriais por Nutricionistas. Introdução à interpretação clínica dos exames laboratoriais. Avaliação das principais alterações hematológicas. Interpretação laboratorial das principais alterações metabólicas: diabetes, dislipidemias, síndrome metabólica. Interpretação de exames laboratoriais utilizados para avaliar as alterações da função renal e hepática. Interpretação e correlação clínica das dislipidemias. Marcadores laboratoriais utilizados nas alterações cardíacas. Principais marcadores laboratoriais na função endócrina. Exames laboratoriais usados no pré-natal.

Referências básicas:

- HOERBE, A.L. **Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais**. Porto Alegre: SAGHA, 2018.
- SILVA, Paulo H.; ALVES, Hemerson B.; COMAR, Samuel R.; et al. **Hematologia Laboratorial**. Porto Alegre: ArtMed, 2015.
- ROSSI, Luciana; POLTRONIERI, Fabiana. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2024.

Referências complementares:

- NICOLL, Diana. **Manual de exames diagnósticos**. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2019.
- MARTINS, C. **Diagnósticos em Nutrição**. Fundamentos e implementação da padronização internacional. Porto Alegre: Artmed, 2016.



WILLIAMSON, M; MARY A.; SNYDER, L. W. **Interpretação de Exames Laboratoriais**. 10 ed. São Paulo: Grupo GEN, 2015.

Metodologias de Avaliação da Ingestão Alimentar

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Métodos de Avaliação da Ingestão Alimentar: Variáveis determinantes e Considerações éticas. Técnicas de realização de inquéritos: Metodologias de inquirição e quantificação do consumo alimentar. Inquéritos alimentares prospectivos e retrospectivos: princípios, aspectos práticos, vantagens e inconvenientes, validade e precisão. Metodologias da avaliação da ingestão alimentar em portadores de deficiências ou iletrados.

Referências básicas

MARCHIONI, D. M. L.; GORGULHO, B. M.; STELUTI, J. **Consumo Alimentar: Guia para avaliação**. [digital]. 1ª Ed. Barueri [SP]: Manole, 2019.

SOARES, N. T.; MAIA, F. M. M. **Avaliação do consumo alimentar** - Recursos teóricos e aplicação das DRIs. 1ª ed. Curitiba: Medbook, 2013

SARTI, Flavia Mori; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri: Manole, 2017.

Referências complementares

Philippi, S. T. **Tabela de composição de alimentos: Suporte para decisão nutricional**. [Digital]. 5ªEd. Barueri (SP): Manole, 2016

Philippi, S. T. **Pirâmide de alimentos: Fundamentos básicos da nutrição**. [digital] 2ª ed. Barueri (SP): Manole, 2014

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de. **Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis**. Barueri: Manole, 2017.

Nutrição e ciclos de vida

Carga Horária: 108 h/a



Ementa: Condições fisiológicas nos diferentes ciclos da vida: contextos psicológicos, sociais e econômicos. Guias Alimentares. Diagnóstico nutricional nos diferentes ciclos da vida: necessidades nutricionais, análise e cálculo de dietas, prescrição de esquemas alimentares e registro de informações.

Referências básicas

GOMES, C. E. T.; SANTOS, E. C. **Planejamento Alimentar** - Educação Nutricional Nas Diversas Fases da Vida [Digital]. 1ª ed. São Paulo: Érica, 2014

AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. (organizadoras). **Dietética** - Princípios Para o Planejamento de Uma Alimentação Saudável [Digital]. Barueri (SP): Manole, 2015

AQUINO, R. C. de; PHILIPPI, S. T. (organizadoras) [Digital]. **Recomendações nutricionais:** nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis. Barueri (SP): Manole, 2017

Referências complementares

FULGINITI, H. S. D. O. **Nutrição Materno-Infantil**. Porto Alegre: SAGHA, 2016. 9788569726838. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788569726838>

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica:** da gestação ao envelhecimento. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023.

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; ANDRADE, Samantha Caesar de; VIEIRA, Viviane Laudelino (ed.). **Alimentação e nutrição para o cuidado multiprofissional**. Barueri: Manole, 2020.

7º Semestre

Estágio Supervisionado I

Carga Horária: 288 h/a

O Estágio Curricular Supervisionado (ECS) compreende as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural proporcionadas ao estudante pela participação em situações reais de vida e de trabalho em seu meio, sendo realizado na comunidade em geral ou junto de pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob responsabilidade e coordenação da instituição de ensino – Univille. O estágio é regulamentado pela Resolução Institucional e Regulamento das Engenharias



aprovado em Conselho Universitário. O Estágio Supervisionado I é desenvolvido em Unidades Básicas de Saúde – UBS.

Referências básicas

Bianchi, A. C.; Bianchi, R.; Alvarenga, M. **Manual De Orientação** - Estágio Supervisionado. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. 9788522114047. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522114047/>.
UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução 004/2006**. Joinville, 2018.
SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

Referências complementares:

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2022.
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021.
GONÇALVES, M. L.; BALDIN, N.; ZANOTELLI, C. T.; CARELLI, M. N.; FRANCO, S. C. **Fazendo pesquisa: do projeto à comunicação científica**. 4. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2014.

Nutrição comportamental

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Fundamentos teóricos do comportamento e da abordagem comportamental. Significados da comida. Orientação nutricional fundamentada em estratégias de aconselhamento nutricional; entrevista motivacional; técnicas cognitiva-comportamental; técnicas do comer intuitivo; comer com atenção plena e competências alimentares para desenvolver hábito alimentar saudável. Nutrição comportamental no tratamento da obesidade, do diabetes e dos transtornos alimentares.

Referências básicas



ALVARENGA M.; FIGUEIREDO, M; TIMERMAN, F.; ANTONACCIO C. **Nutrição comportamental**. 3a ed.. São Paulo: Editora Manole, 2025.

STRAUB, R. O. **Psicologia da Saúde**: Uma abordagem biopsicossocial. Porto Alegre: Artemed, 2014.

ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F. B.; PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Transtornos Alimentares**: Avaliação e Tratamento. Barueri: Editora Manole, 2011.

Referências complementares

LENZING, Felipe Augusto de Lima S; CANGELLI FILHO, Raphael; CORDÁS, Táki Athanássios (ed.). **Manual das psicoterapias dos transtornos alimentares**. Barueri: Manole, 2024.

ALVARENGA, Marle dos Santos; DUNKER, Karin Louise Lenz; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). **Transtornos alimentares e nutrição**: da prevenção ao tratamento. Barueri: Manole, 2020. 1 recurso online. (Guias de nutrição e alimentação)

BUSSE, Salvador de Rosis (org.). **Anorexia, bulimia e obesidade**. Barueri: Manole, 2004.

BENE, V. A. A. (Org.), VASCONCELLOS E. G.; GASPAR, K. C. H. **Psicologia da saúde**: um novo significado para a prática clínica – 2ª edição revista e ampliada. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2018. 9788522126606. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126606/>.

Nutrição esportiva

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Introdução à nutrição no esporte. Fisiologia do exercício. Metabolismo energético na prática esportiva. Estresse oxidativo no esporte. Recomendações nutricionais para atletas de diferentes modalidades esportivas. Recursos ergogênicos: definição, legislação e classificação. Estratégia de hidratação no esporte. Suplementação nutricional no esporte. Dopping no esporte.

Bibliografia Básica

KATCH, F. I, KATCH, V.L, McARDLE, W. D. **Nutrição para o esporte e o exercício**. 5o ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021



DUNFORD, Marie. **Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício**. Barueri: Manole, 2012.

FOSS, M. L, KETHEYIAN, S. J. **Bases Fisiológicas do Exercício e do Esporte**. 6º ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2000.

Bibliografia Complementar

BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela (org.). **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 4. São Paulo: Manole, 2023.

JEUKENDRUP, Asker; GLEESON, Michael. **Nutrição no esporte**: diretrizes nutricionais e bioquímica e fisiologia do exercício. 3. Barueri: Manole, 2021.

Hirschbruch, M. D. **Nutrição Esportiva** – Uma visão prática. São Paulo: Manole; 2001.

****Vivências de extensão III**

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade.

Referências Básicas:

Canadian Interprofessional Health Collaborative. College of Health Disciplines. University of British Columbia. Canada. A National Interprofessional Competency Framework. February 2010.

Material on-line: <https://phabc.org/wp-content/uploads/2015/07/CIHC-National-Interprofessional-Competency-Framework.pdf>

CAMPOS, Gastão Wagner de Souza et al. Tratado de saúde coletiva. 2 Ed. Rio de Janeiro: Hucitec, 2016. Biblioteca: 362.10981 T776

Lacerda, J T; Pires, R O M. Processo de trabalho na Atenção Básica (recurso eletrônico). 2 ed. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2016. Versão adaptada do curso de Especialização Multiprofissional em Saúde da Família. Modo de acesso: <https://unasus.ufsc.br/atencaobasica/files/2017/10/Processo-de-Trabalho-na-Aten%C3%A7%C3%A3o-B%C3%A1sica-ilovepdf-compressed.pdf>



Referências complementares

MOREIRA, Taís de Campos et al. **Saúde coletiva**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

Caderno de Educação Popular e Saúde. Brasília, DF. 2007. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_educacao_popular_saude_p1.pdf

SOLHA, Raphaela Karla de Toledo. **Saúde coletiva para iniciantes**: políticas e práticas profissionais. 2. São Paulo: Erica, 2014.

8. semestre

Eixo Institucional III - Sustentabilidade e Tecnologia

Ementa: Sustentabilidade, Meio Ambiente, Políticas de Educação Ambiental e Sociedade. Tecnologias e sustentabilidade socioambiental. Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS). Cultura organizacional, sustentabilidade eecoinovação.

Referências básicas:

JR., A. P.; PELICIONI, M. C. F. **Educação ambiental e sustentabilidade** – Barueri, SP: Editora Manole, 2014.

OLIVEIRA, S. V. W. B.; LEONETI, A.; CEZARINO, L. O. **Sustentabilidade**: princípios e estratégias - Barueri, SP: Editora Manole, 2019.

ROSA, A. H.; FRACETO, L. F.; MOSCHINI, C. V. **Meio ambiente e sustentabilidade** – Porto Alegre: Bookman

Referências complementares:

AMATO, Leonardo; MOTA, Graziela Borguignon. **Os novos olhares para a economia criativa**. Rio de Janeiro: UVA, 2020. Disponível em:

https://leoamato.com/wp-content/uploads/2020/06/Ebook_CRIA_EconomiaCriativa_2020.pdf

AKABANE, Getulio K.; POZO, Hamilton. **Inovação, tecnologia e sustentabilidade**: histórico, conceitos e aplicações. São Paulo: Érica, 2020.

BERLIM, L. G. **Ética, responsabilidade social e sustentabilidade nos**



negócios: (des)construindo limites e possibilidades - São Paulo: Editora Saraiva Educação, 2019.

DIAS, Reinaldo. **Responsabilidade social:** fundamentos e gestão. São Paulo:Atlas, 2012.

JR., A. P.; REIS, L. B. **Energia e sustentabilidade** - Barueri, SP: Editora Manole, 2016.

MIHELIC, J. R. **Engenharia ambiental:** fundamentos, sustentabilidade e projeto - Rio de Janeiro: Editora LTC, 2018.

REIS, Ana Carla Fonseca; DEHEINZELIN, Lala (orgs.). **Cadernos de Economia Criativa:** Economia Criativa e Desenvolvimento Local. SEBRAE: Vitória, s/d.

Disponível em:

<https://observatoriodoturismo.es.gov.br/Media/observatorio/Publicacoes/Livros/Caderno%20de%20Economia%20Criativa%20-%20Economia%20Criativa%20e%20Desenvolvimento%20Local.pdf>

SACOMANO, José Benedito Sacomano [et al.] (orgs). **Indústria 4.0:** conceitos e fundamentos. São Paulo: Blucher, 2018

Silva, C. L. D., Casagrande Junior, E. F., Lima, I. A. D., Silva, M. C. D., Agudelo, L. P. P., & Pimenta, R. B. (2012). **Inovação e sustentabilidade**. Curitiba: Aymarã Educação.

TIGRE, Paulo Bastos; PINHEIRO, Alessandro Maia (coord.). **Inovação em serviços e a economia do compartilhamento**. São Paulo: Saraiva, 2019.

Estágio Supervisionado II

Carga Horária: 288 h/a

O Estágio Curricular Supervisionado (ECS) compreende as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural proporcionadas ao estudante pela participação em situações reais de vida e de trabalho em seu meio, sendo realizado na comunidade em geral ou junto de pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob responsabilidade e coordenação da instituição de ensino – Univille. O estágio é regulamentado pela Resolução Institucional e Regulamento das Engenharias aprovado em Conselho Universitário. O estágio supervisionado II é desenvolvido em Unidades de Alimentação e Nutrição públicas ou privadas.

Referências básicas



Bianchi, A. C.; Bianchi, R.; Alvarenga, M. **Manual De Orientação** - Estágio Supervisionado. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. 9788522114047. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522114047/>.
UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução 004/2006**. Joinville, 2018.
SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

Referências complementares:

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007.
GONÇALVES, M. L.; BALDIN, N.; ZANOTELLI, C. T.; CARELLI, M. N.; FRANCO, S. C. **Fazendo pesquisa: do projeto à comunicação científica**. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

Genômica nutricional

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Introdução a genômica nutricional: conceitos em nutrigenética, nutrigenômica e epigenômica nutricional. Interação entre nutrientes e compostos bioativos na expressão gênica. Avanços na pesquisa em Genômica Nutricional. Genômica Nutricional nas Doenças crônicas não-transmissíveis. Mecanismos epigenéticos e programação fetal. Conexão da nutrigenômica com a patogenia de doenças crônicas e as respostas individuais ao tratamento dietético e mudanças nos hábitos de vida.

Referências básicas

COMINETTI, C; ROGERO, MM; HORST, MA. **Genômica Nutricional: Dos Fundamentos à Nutrição Molecular**. São Paulo: Editora Manole, 2016. 9788520440162. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520440162/>.
HERMSDORFF, HHM; BRESSAN, J. **Genômica Nutricional nas doenças-crônicas não transmissíveis**. São Paulo: Editora RUBIO, 2019.



MCINNES, Roderick R. **Thompson & Thompson Genética Médica**. 8. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2016.

Referências complementares

SHILS M.E.; OLSON J.A.; SHIKE M.; ROSS A.C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 10.ed. São Paulo: Manole; 2009.

FUJII, T. M. M.; MEDEIROS, R.; YAMADA, R. Nutrigenômica e nutrigenética: importantes conceitos para a ciência da nutrição. **Nutrire**: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr., São Paulo, SP, v. 35, n. 1, 2010.

MOREIRA, J. D (organizadora). **Nutrigenômica**. 1ª Edição. São Paulo: Editora Rubio, 2018.

TCC I

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Realização de um Trabalho de Conclusão de Curso como síntese do conhecimento adquirido na área de Nutrição e Saúde. Desenvolvimento do projeto de TCC. Desenvolvimento teórico e prático do TCC. O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será regido pelas resoluções vigentes na Univille, dispositivos legais relativos ao tema.

Referências básicas

SOSSAI, F. C.; MARCOS, M. E. M.; KLUG, J. F.; VOIGT, J. M. R.; POSSAMAI, F.; CARELLI, M. N. **Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos da Univille: graduação e pós-graduação**. Joinville, SC: Editora Univille, 2019.

GONÇALVES, M. L.; BALDIN, N.; ZANOTELLI, C. T.; CARELLI, M. N.; FRANCO, S. C. **Fazendo pesquisa: do projeto à comunicação científica**. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

CASA NOVA, Silvia Pereira de Castro et al. (org.). **TCC, trabalho de conclusão de curso: uma abordagem leve, divertida e prática**. São Paulo: Saraiva, 2019. 9788571440708.

Referências complementares

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2018.



MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7. São Paulo: Atlas, 2022.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 24. São Paulo: Cortez, 2017.

9. semestre

Optativa: Eixo Institucional V - Inovação e Empreendedorismo

Ementa: Inovação e empreendedorismo. Empreendedorismo de base tecnológica e social. Ecossistema de inovação e negócios disruptivos.

Tecnologia aplicada a negócios inovadores e tendências. Sistemas de Inovação: políticas, instituições e financiamentos. Inteligência competitiva.

Referências Básicas:

Bio, Sérgio. **Do Empreendedorismo Ao Empresadorismo**. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Alta Books, 2019.

Lenzi, Fernando C. **A Nova Geração de Empreendedores**: guia para elaboração de um plano de negócios . Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo GEN, 2009.

Hisrich, Robert, D. et al. **Empreendedorismo**. Disponível em: Minha Biblioteca, (9th edição). Grupo A, 2014.

Sabbag, Paulo Y. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo** - 2ª edição. Disponível em: Minha Biblioteca, (2nd edição). Editora Saraiva, 2013.

Referências Complementares:

Biagio, Luiz A. **Empreendedorismo**: Construindo seu Projeto de Vida . Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Manole, 2012.

Dornelas, José. **Dicas Essenciais de Empreendedorismo** . Disponível em: Minha Biblioteca, (2ª edição). Grupo GEN, 2023.

Lins, Luiz dos S. **Empreendedorismo**: Uma Abordagem Prática e Descomplicada . Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo GEN, 2014.

Optativa: Libras e Códigos de Comunicação



Ementa: Língua, sociedade e cidadania. Língua e poder. Processos de comunicação e recursos mediadores para o ensino. Língua Brasileira de Sinais (Libras). Sistema Braile, Sorobã e Tecnologia Assistiva.

Referências Básicas:

BERSCH, Rita; MACHADO, Rosangela. **Atendimento educacional especializado do aluno com deficiência física**. São Paulo, Moderna, 2010.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walquiria Duarte. **Novo Deit - Libras: dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira baseado em linguística e neurociências cognitivas**. São Paulo: EUSP, 2008.

PEREIRA, Maria Cristina da Cunha (org.). **Libras: conhecimento além dos sinais**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013.

QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2003.

VIEIRA-MACHADO, Lucienne Matos da Costa. **Fundamentos da Língua Brasileira de Sinais**. Vitoria: Editora da UFES, 2012.

Referência Complementar:

BARRETO, Maria Ângela de Oliveira Champion. **Educação Inclusiva: contexto social e histórico, análise das deficiências e o uso das tecnologias no processo de ensino-aprendizagem**. São Paulo: Érica, 2014.

FELIPE, Tanya Amara. **Libras em contexto: curso básico: livro do estudante**. 8. ed. Distrito Federal: WalPrint, 2007.

STROBEL, Karin. **As imagens do outro sobre a cultura surda**. Florianópolis: Editora UFSC, 2008.

Estágio Supervisionado III

Carga Horária: 288 h/a

O Estágio Curricular Supervisionado (ECS) compreende as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural proporcionadas ao estudante pela participação em situações reais de vida e de trabalho em seu meio, sendo realizado na comunidade em geral ou junto de pessoas jurídicas de direito público ou privado,



sob responsabilidade e coordenação da instituição de ensino – Univille. O estágio é regulamentado pela Resolução Institucional e Regulamento das Engenharias aprovado em Conselho Universitário. O Estágio Supervisionado III é desenvolvido em ambiente hospitalar.

Referências básicas

Bianchi, A. C.; Bianchi, R.; Alvarenga, M. **Manual De Orientação** - Estágio Supervisionado. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. 9788522114047. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522114047/>.
UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução 004/2006**. Joinville, 2018.
SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

Referências complementares:

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007.
GONÇALVES, M. L.; BALDIN, N.; ZANOTELLI, C. T.; CARELLI, M. N.; FRANCO, S. C. **Fazendo pesquisa: do projeto à comunicação científica**. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

TCC II

Carga Horária: 72 h/a

Ementa: Desenvolvimento teórico e prático do TCC. Apresentação do TCC em banca. O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será regido pelas resoluções vigentes na Univille, dispositivos legais relativos ao tema.

Referências básicas

SOSSAI, F. C.; MARCOS, M. E. M.; KLUG, J. F.; VOIGT, J. M. R.; POSSAMAI, F.; CARELLI, M. N. **Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos da Univille: graduação e pós-graduação**. Joinville, SC: Editora Univille, 2019.



GONÇALVES, M. L.; BALDIN, N.; ZANOTELLI, C. T.; CARELLI, M. N.; FRANCO, S. C. **Fazendo pesquisa**: do projeto à comunicação científica. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

SILVIA, P.D. C. **Trabalho de conclusão de curso (TCC): uma abordagem leve, divertida e prática**. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. 9788571440708. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440708/>.

Referências complementares

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7. São Paulo: Atlas, 2022.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 24. São Paulo: Cortez, 2017.

****Vivências de extensão IV**

Carga Horária: 36 h/a

Ementa: Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade.

Referências Básicas:

Canadian Interprofessional Health Collaborative. College of Health Disciplines. University of British Columbia. Canada. A National Interprofessional Competency Framework. February 2010.

Material on-line: <https://phabc.org/wp-content/uploads/2015/07/CIHC-National-Interprofessional-Competency-Framework.pdf>

CAMPOS, Gastão Wagner de Souza et al. Tratado de saúde coletiva. 2 Ed. Rio de Janeiro: Hucitec, 2016. Biblioteca: 362.10981 T776



Lacerda, J T; Pires, R O M. Processo de trabalho na Atenção Básica (recurso eletrônico). 2 ed. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2016. Versão adaptada do curso de Especialização Multiprofissional em Saúde da Família. Modo de acesso: <https://unasus.ufsc.br/atencaobasica/files/2017/10/Processo-de-Trabalho-na-Aten%C3%A7%C3%A3o-B%C3%A1sica-ilovepdf-compressed.pdf>

Referências complementares

MOREIRA, Taís de Campos et al. **Saúde coletiva**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

Caderno de Educação Popular e Saúde. Brasília, DF. 2007. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_educacao_popular_saude_p1.pdf

SOLHA, Raphaela Karla de Toledo. **Saúde coletiva para iniciantes**: políticas e práticas profissionais. 2. São Paulo: Erica, 2014.

3.1.10 Integralização do curso

A integralização curricular do curso inclui a aprovação em disciplinas previstas na matriz curricular e atividades obrigatórias previstas neste PPC, conforme se detalha na sequência.

a) Trabalho de conclusão do curso

O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é regido pela resolução vigente na Univille, por dispositivos legais relativos ao tema, bem como por um regulamento específico do curso que consta no anexo III deste PPC.

b) Atividades complementares

As atividades complementares integram a parte flexível do currículo e devem estar relacionadas com a área de formação. O seu cumprimento é indispensável para a integralização do curso e a obtenção do título.



O caráter das atividades complementares é a flexibilização dos currículos, de forma a incentivar o discente a expandir sua formação e ampliar o nível do conhecimento, favorecendo sua integração com o meio social.

A carga horária das atividades complementares não incluiu a carga horária prevista para o Estágio Curricular Supervisionado, bem como a ministrada nas disciplinas previstas na matriz curricular do curso. A carga horária de atividades complementares a ser integralizada pelo acadêmico é de 60 (sessenta) horas e atende às disposições legais pertinentes. Todas as atividades consideradas como complementares devem ser obrigatoriamente comprovadas por declarações ou certificações.

As atividades complementares são regidas pela Resolução vigente da Univille, por dispositivos legais relativos ao tema e por regulamento específico do curso, que consta no anexo I deste PPC.

c) Estágio Curricular Supervisionado

O Estágio Curricular Supervisionado (ECS) compreende as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural proporcionadas ao estudante pela participação em situações reais de vida e de trabalho em seu meio, sendo realizado na comunidade em geral ou junto de pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob responsabilidade e coordenação da instituição de ensino – Univille.

As atividades a serem desenvolvidas pelo estudante no campo de estágio deverão ser pertinentes aos objetivos do curso e ao perfil do egresso.

São objetivos do ECS:

- a. possibilitar ao estudante o contato com o ambiente de trabalho, por meio da prática de atividades técnicas e sociais, pré-profissionalizantes, sob supervisão adequada e obedecendo a normas específicas, sendo a sua realização condição obrigatória para a integralização curricular do curso;
- b. proporcionar ao estudante oportunidades de desenvolver suas atitudes, conhecimentos e habilidades, analisar situações e propor mudanças no ambiente organizacional;
- c. complementar o processo de ensino-aprendizagem por meio da conscientização das deficiências individuais e do incentivo à busca do aprimoramento pessoal e profissional;



- d. atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para a vida profissional, abrindo ao estudante mais oportunidades de conhecimento das organizações e da comunidade;
- e. facilitar o processo de atualização de conteúdos disciplinares, permitindo adequar aqueles de caráter profissionalizante às constantes inovações tecnológicas a que estão sujeitos;
- f. promover a integração entre Universidade/curso-empresa-comunidade.

O ECS compreende:

- a. opção por um campo de estágio pelo estudante;
- b. participação do estudante nas atividades desenvolvidas no campo de estágio;
- c. elaboração pelo estudante de um projeto de estágio a ser desenvolvido no campo de estágio;
- d. execução do estágio pelo estudante;
- e. acompanhamento do estágio pela Univille;
- f. elaboração do Relatório de Estágio pelo estudante.
- g. supervisão, orientação e avaliação do estágio de acordo com regulamentações da Universidade.

Determina-se a carga horária do ECS por intermédio do PPC. O ECS é regido pelas resoluções vigentes da Univille, por dispositivos legais relativos ao tema, bem como por meio de um regulamento que integra o PPC, que se encontra no anexo II deste PPC.

- d) Atividades práticas do curso ocorrem ao longo da formação, através das Vivências de Extensão e de maneira pontual nos componentes curriculares, mas e sobretudo nos períodos dos estágios curriculares quando chega o momento do estudante aplicar, sob supervisão docente, as competências e habilidades do Nutricionista.

As atividades práticas incluem aulas de campo, atividades em laboratório e atividades extraclasse conforme o PPC e são previstas no plano de ensino e aprendizagem (PEA) da disciplina, que é elaborado pelo professor e aprovado pela coordenação do curso. Essas atividades oportunizam a articulação entre teoria e



prática, além de constituírem momentos de aproximação de estudantes e professores com a realidade.

Componentes curriculares do denominado núcleo comum, da saúde: Anatomia Humana, Biologia Celular e Genética, Saúde Coletiva, Histologia e Embriologia, Fisiologia Humana, Imunologia e Patologia, Farmacologia Básica, e Psicologia Aplicada à Saúde; Técnica Dietética, Microbiologia de Alimentos, Sistemas Agroalimentares, Análise Sensorial, Alimentos Funcionais, Tecnologia de Alimentos e Bromatologia, Plantas Medicinais e Fitoterápicos, Avaliação Nutricional e as já citadas, Vivências de Extensão.

3.1.11 Abordagem dos temas transversais: educação ambiental, educação das relações étnico-raciais e educação em direitos humanos

O tratamento da educação ambiental, da educação das relações étnico-raciais e direitos humanos, no âmbito do curso, vai ocorrer pela oferta de disciplinas que abordam especificamente a temática de forma transversal e sob o entendimento de que são práticas sociais que interagem e se situam no campo dos direitos humanos e da cidadania.

Reforçam esse entendimento no tocante à educação ambiental os princípios enunciados no artigo 4.º da Lei n.º 9.795 de 27 de abril de 1999:

- i. o enfoque humanista, holístico, democrático e participativo;
- ii. a concepção do meio ambiente em sua totalidade, considerando a interdependência entre o meio natural, o sócio-econômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade;
- iii. o pluralismo de idéias e concepções pedagógicas, na perspectiva da inter, multi e transdisciplinaridade;
- iv. a vinculação entre a ética, a educação, o trabalho e as práticas sociais;
- v. a garantia de continuidade e permanência do processo educativo;
- vi. a permanente avaliação crítica do processo educativo;
- vii. a abordagem articulada das questões ambientais locais, regionais, nacionais e globais;
- viii. o reconhecimento e o respeito à pluralidade e à diversidade individual e cultural (BRASIL, 1999).



No que diz respeito à educação para as relações étnico-raciais, destaca-se o Parecer CNE/CP n.º 003 de 10 março de 2004 (BRASIL, 2004), com ênfase para os princípios que indicam:

- a) o reconhecimento da igualdade da pessoa humana como sujeito de direitos;
- b) a necessidade de superação da indiferença e da injustiça com que os negros e os povos indígenas vêm sendo tratados historicamente;
- c) a importância do diálogo na dinâmica da sociedade brasileira, essencialmente pluriétnica e que precisa ser justa e democrática;
- d) a necessidade de valorização da história e da cultura dos povos africanos e indígenas na construção histórica da sociedade brasileira;
- e) a indispensável implementação de atividades que expressem a conexão de objetivos, estratégias de ensino e atividades com a experiência de vida dos alunos e professores, valorizando aprendizagens vinculadas às relações entre negros, indígenas e brancos no conjunto da sociedade.

A Educação em Direitos Humanos, conforme Resolução n.º 1 de 30 de maio de 2012 do CNE, é entendida como um processo sistemático e multidimensional, orientador da formação integral dos sujeitos de direito. Portanto, além de propor momentos específicos para o estudo da temática, o PPC está fundamentado nos princípios:

- i. dignidade humana;
- ii. igualdade de direitos;
- iii. reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades;
- iv. laicidade do Estado;
- v. democracia na educação;
- vi. transversalidade, vivência e globalidade;
- vii. sustentabilidade socioambiental (BRASIL, 2012).

As principais estratégias para a inserção das temáticas compreendem a oferta de disciplinas e atividades transversais. No primeiro caso, estão inseridas:

- a) Educação ambiental

A educação ambiental é abordada no componente curricular Sustentabilidade e Tecnologia (CCI do Eixo 3).



b) Educação das relações étnico-raciais

A educação das relações étnico-raciais é abordada nos seguintes componentes curriculares: “Cidadania, direitos humanos e contemporaneidade” (CCI do Eixo 2), “Ética, profissão e sociedade contemporânea” (CCI do Eixo 1) e ‘Antropologia da alimentação”.

c) Educação em direitos humanos

A educação em direitos humanos é abordada no componente curricular “Cidadania, direitos humanos e contemporaneidade” (CCI do Eixo 2).

As temáticas também serão discutidas de forma transversal, conforme explicitado nos dispositivos legais e normativos já citados, em outras disciplinas.

Os estudantes poderão participar de palestras, exposições e oficinas ofertadas pelos programas e projetos de extensão que abordam essas temáticas.

Dessa forma, os estudantes terão a oportunidade de vivenciar práticas que os levem a:

- estabelecer conexões entre a educação ambiental e a educação das relações étnico-raciais;
- compreender a dinâmica da sociedade brasileira atual, particularmente no que se refere aos direitos que conformam uma vida cidadã;
- sistematizar e construir sínteses e formas de intervenção com base nos assuntos estudados e nas experiências vividas.

3.1.12 Atividades extracurriculares

Além das atividades obrigatórias, os estudantes podem realizar outras atividades que propiciem o enriquecimento curricular:

a) Disciplinas extracurriculares



O acadêmico regularmente matriculado poderá requerer matrícula em disciplinas ofertadas em outros cursos de graduação da Univille na forma de disciplina extracurricular, com vistas ao seu enriquecimento curricular.

São condições para o deferimento do requerimento:

- Oferta da disciplina em turma regular no período letivo em que o acadêmico está pleiteando a matrícula;
- Não ocorrer coincidência de horários entre a disciplina e as demais atividades didático-pedagógicas do curso em que o aluno está matriculado originalmente;
- Ter disponibilidade de vaga na turma/disciplina em que o aluno está requerendo matrícula;
- O aluno arcar com os custos da disciplina extracurricular.

O aluno poderá requerer matrícula em disciplina extracurricular de outros cursos de graduação da Univille, incluindo a disciplina de Libras. Para obter aprovação, deverá cumprir os requisitos previstos no regimento da Universidade. Obtendo aprovação, a disciplina será registrada como extracurricular no seu histórico. Em caso de reprovação, não haverá registro no histórico escolar, e o aluno também não estará obrigado a cursar a disciplina em regime de dependência.

A Univille também dispõe da plataforma “Espaço de Mobilidade Virtual no Ensino Superior (e-Movies)”, uma iniciativa liderada pela Organização Universitária Interamericana (OUI), com o objetivo de fornecer soluções que promovam a cooperação acadêmica internacional, da qual a Univille é membro. O acadêmico regularmente matriculado poderá requerer matrícula em disciplinas ofertadas por meio da plataforma e-Movies, na forma de disciplina optativa ou atividades extracurriculares.

São condições para o deferimento do requerimento:

- Oferta da disciplina em turma regular no período letivo em que o acadêmico está pleiteando a matrícula;
- Não ocorrer coincidência de horários entre a disciplina e as demais atividades didático-pedagógicas do curso em que o aluno está matriculado originalmente;
- Ter disponibilidade de vaga na turma/disciplina em que o aluno está requerendo matrícula.



Informações complementares sobre o e-movies podem ser acessadas no site da Assessoria Internacional da Universidade da Região de Joinville – Univille em: <https://www.univilleinternational.com/programas-de-internacionaliza%C3%A7%C3%A3o>

b) Estágio não obrigatório

Além do ECS, os estudantes podem realizar estágios não obrigatórios, os quais seguem a legislação e as regulamentações institucionais e são formalizados por meio de convênios estabelecidos entre a Universidade e as organizações e termos de compromisso de estágio entre o estudante, o campo de estágio e a Universidade. Esta oferece suporte aos estudantes por meio do Escritório de Empregabilidade e Estágio (EEE).

4.10 METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM

A proposta metodológica para o processo de ensino e aprendizagem na Universidade aponta para um paradigma de educação que privilegie o papel e a importância do estudante, que deve estar no centro do processo. Tal proposta visa construir uma educação de qualidade tendo como princípios:

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



- a interprofissionalidade, com o intuito de aprender sobre a sua profissão e as demais que podem interagir nos espaços de atuação profissional, de maneira a estimular a colaboração e a busca por objetivos comuns.

Diferentes estratégias viabilizam o processo de ensino e aprendizagem com ênfase em metodologias de aprendizagem ativa, entre as quais é possível mencionar o estudo de caso, a aprendizagem baseada em problemas, a aprendizagem baseada em projetos, a sala de aula invertida, entre outras.

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição do *Campus* Joinville adota os princípios da Política de Ensino da Univille e a concepção de inovação pedagógica e curricular que tem sido debatida na Instituição, operacionalizando-os pela adoção de estratégias ou metodologias de ensino e aprendizagem diversificadas, conforme demonstrado no quadro 2, respeitando os objetivos de aprendizagem de cada disciplina, as peculiaridades dos conteúdos a serem abordados e a autonomia docente. Entre as diferentes estratégias, é possível considerar:

Quadro 4: Estratégias de ensino e aprendizagem no curso de Nutrição

N.º	Denominação	Descrição
1	Exposição dialogada	Exposição do conteúdo com participação dos estudantes. A estratégia pode partir de leitura de textos ou apresentação de situações-problema. Utilizam-se <i>software</i> de apresentação e computador conectado a projetor multimídia e à internet/Web.
2	Palestra	O professor pode convidar um profissional a proferir uma palestra sobre tema pertinente ao curso. Os estudantes podem ser solicitados a elaborar relatório ou responder questões sobre a palestra.
3	Estudo de texto	Exploração das ideias de um autor com base na leitura e análise do texto, gerando resumos ou resenhas.
4	Estudo dirigido	Estudo orientado de um texto com base em um roteiro ou questões de estudo propostas pelo professor.
5	Resolução de problemas	Apresentação de uma situação nova aos estudantes, que deverão proceder à análise do problema e propor uma solução. Na área de computação é comum o emprego dessa estratégia, sobretudo na resolução de problemas com apresentação de soluções algorítmicas e/ou computacionais.



N.º	Denominação	Descrição
6	Abordagem baseada por projeto	Método sistemático de ensino-aprendizagem que envolve os acadêmicos na obtenção de conhecimentos e habilidades por meio de um processo de investigação estruturado em torno de produtos e tarefas previamente planejadas. Tem como premissas o ensino centrado no aluno e a aprendizagem colaborativa e participativa. Tem-se um produto tangível como resultado decorrente das atividades nessa modalidade.
7	Seminário	Atividade em grupo em que é apresentado um tema ou problema pelo professor e os estudantes devem formar grupos, levantar informações, discutir o tema/problema e apresentar um relatório com as conclusões.
8	Estudo de caso	Atividade em grupo em que o professor apresenta uma determinada situação real ou fictícia e os estudantes, individualmente ou em grupos, devem proceder à análise e indicar soluções às questões propostas na forma de um seminário ou de um relatório.
9	Aulas de laboratório	Emprega laboratórios de informática para a realização de uma série de atividades em diferentes disciplinas. Tais atividades incluem o treinamento/prática e aprimoramento do saber desenvolvido em sala de aula.
10	Pesquisa bibliográfica	Com base em um tema/problema apresentado pelo professor, os estudantes realizam, individualmente ou em grupos, pesquisa bibliográfica e elaboram relatório de pesquisa bibliográfica, que pode ser apresentado na forma de simpósio ou seminário.
11	Pesquisa de campo	Com base em um tema/problema apresentado pelo professor, os estudantes realizam, individualmente ou em grupos, pesquisa de campo e elaboram relatório da pesquisa, que pode ser apresentado na forma de simpósio ou seminário.
12	Saídas a campo	Os estudantes são levados a vivenciar a prática da aplicação dos conteúdos trabalhados em sala de aula.
13	Uso de <i>softwares</i>	Atividade individual ou em grupo na qual os estudantes são introduzidos ao uso de <i>softwares</i> de aplicação específica e, na maioria das vezes, técnica.

Fonte: Coordenação do Curso de Nutrição (2025)

4.11 INOVAÇÃO PEDAGÓGICA E CURRICULAR



Na Univille a inovação pedagógica e curricular é compreendida como um procedimento de mudança planejado e passível de avaliação que leva a processos de ensino e aprendizagem centrados no estudante, mediados pelo professor e que apresentam as seguintes características:

- Prática pedagógica planejada, cooperativa e reflexiva;
- A mobilização e o desafio, por meio de metodologias de aprendizagem ativa, para o desenvolvimento de atitudes científicas e de autonomia com base na problematização da realidade e do conhecimento existente a seu respeito;
- A pesquisa, o que pressupõe considerar o conhecimento como ferramenta de intervenção na realidade;
- A relação entre teoria e prática;
- A interdisciplinaridade, com o intuito de promover o diálogo entre as diferentes áreas do conhecimento na compreensão da realidade;
- A interprofissionalidade, que permite aprender sobre a sua profissão e a profissão de outros em busca de objetivos comuns e que estimulam as práticas colaborativas;
- O desenvolvimento de habilidades, conhecimento e atitudes de maneira integrada;
- O uso das tecnologias de informação e comunicação como forma de potencializar a aprendizagem, contemplar as diferenças individuais e contribuir para a inserção no mundo digital;
- A avaliação sistemática da aprendizagem, que contemple tanto o aspecto formativo quanto o somativo do processo de ensino e aprendizagem;
- O comportamento ético e democrático de professores e estudantes.

A Universidade instituiu o Centro de Inovação Pedagógica (CIP) com a missão de promover a inovação pedagógica e curricular nos cursos da Univille por meio de ações relacionadas à organização didático-pedagógica dos projetos pedagógicos dos cursos, à profissionalização docente continuada e à melhoria contínua da infraestrutura empregada no processo de ensino e aprendizagem (UNIVILLE, 2009).

A atuação do CIP, tendo em vista a inovação pedagógica e curricular, está pautada nos seguintes princípios:

- A promoção da autonomia dos estudantes no que diz respeito ao seu processo de aprendizagem;



- A contínua profissionalização e construção da identidade docente;
- A melhoria contínua da qualidade do processo de ensino e aprendizagem;
- A sustentabilidade dos cursos;
- A integração dos cursos por meio do compartilhamento de concepções educacionais, metodologias de ensino e aprendizagem e recursos didático-pedagógicos;
- A integração de suas ações com os processos de avaliação de cursos da Instituição;
- O alinhamento de suas ações ao PPI e ao PDI da Univille.

O CIP tem como objetivo promover ações que contribuam para a inovação pedagógica e curricular dos cursos da Univille, atuando nos seguintes eixos:

- Organização didático-pedagógica proposta e operacionalizada por meio do PPC;
- Profissionalização docente que contemple concepções educacionais, metodologias de ensino e aprendizagem e recursos didático-pedagógicos conforme a perspectiva da inovação preconizada pelo PPI da Univille;
- Melhoria e adequação da infraestrutura necessária à inovação nos processos de ensino e aprendizagem.

Os serviços oferecidos pelo CIP compreendem:

- Assessoramento às coordenações nos processos de criação de cursos e estruturação, reestruturação e alteração do PPC;
- Assessoramento às coordenações nos processos de inovação pedagógica e curricular;
- Planejamento, execução, acompanhamento e avaliação do Programa de Profissionalização Docente (PPD);
- Planejamento, execução, acompanhamento e avaliação de projetos de assessoramento pedagógico aos docentes mediante demanda das coordenações de cursos;
- Planejamento, execução, acompanhamento e avaliação de projetos de prospecção e implantação de tecnologias de informação e comunicação aplicáveis aos processos de ensino e aprendizagem presenciais, semipresenciais e a distância.



O público-alvo do CIP engloba os profissionais da educação e as coordenações dos cursos da Univille.

4.12 FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR

A flexibilização curricular pode ocorrer ao se efetivar o aproveitamento de estudos e experiências anteriores do estudante com base no artigo 41 da LDB n.º 9.394/1996, que, de maneira bastante ampla, dispõe: o conhecimento adquirido na educação profissional, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

A sistemática de avaliação prevista pelo curso compreende estratégias como o exame de proficiência, que, segundo a Resolução do Conselho Universitário, se destina à avaliação de potencialidades, conhecimentos e experiência profissional anteriores do estudante, propiciando-lhe o avanço nos estudos, mediante comprovada demonstração do domínio do conteúdo e das habilidades e competências requeridas por disciplina do currículo do seu curso por meio de avaliação teórica, prática ou teórico-prática.

A partir de 2020 a Instituição implementou a Resolução nº 78/20 do Conselho de Administração que permite ao estudante flexibilizar a matrícula em componentes curriculares semestrais, não realizando a matrícula em um ou mais componentes, observados os prazos de integralização.

Além disso, por meio das abordagens de temas transversais e por meio das atividades extracurriculares, a Instituição proporá atividades que viabilizem a flexibilidade curricular.

4.13 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem é um ato necessário, que abriga em seu movimento uma crítica pedagógica, a qual inclui desempenho e posturas docentes e discentes, expressando abertura para redimensionar as suas ações em face do desempenho dos acadêmicos no decorrer do processo.

Essa concepção implica um processo contínuo, sistemático e transparente fundamentado nos princípios institucionais e no projeto pedagógico do curso, que



delineia o perfil do egresso e solicita a avaliação de habilidades, conhecimentos e atitudes. Deve equilibrar aspectos quantitativos e qualitativos, além de favorecer a formação científica, profissional e cidadã do acadêmico, tanto no seu percurso individual quanto no coletivo.

A avaliação do desempenho acadêmico no curso é feita por unidade curricular e tem como critérios: a frequência; a avaliação da aprendizagem nos estudos, expressa em notas.

Para cada unidade curricular serão atribuídas 2 (duas) Médias Bimestrais (MB1 e MB2), devendo cada média ser composta por, no mínimo, 2 (duas) notas. A Média Final (MF) será a média aritmética simples das médias bimestrais (MB1 e MB2), apurada pela fórmula $MF = (MB1 + MB2)/2$;

O estudante que obtiver Média Final igual ou superior a 6 (seis) estará aprovado desde que obtenha frequência mínima de 75% da carga horária lecionada em cada unidade curricular com atividades presenciais e/ou síncronas mediadas.

Portanto, a aprovação do estudante em cada unidade curricular de cada período letivo dependerá do cumprimento, concomitantemente, das seguintes condições:

- I. - obtenção de frequência mínima de 75% da carga horária lecionada nas unidades curriculares;
- II. - obtenção na avaliação de aprendizagem de Média Final mínima de 6 (seis):

O acadêmico que não fizer avaliações parciais ou finais ou não apresentar trabalhos acadêmicos previstos nas datas fixadas poderá requerer segunda chamada em cinco dias úteis, quando o motivo da falta estiver previsto em lei ou houver outro motivo justificável.

A frequência da Unidade Curricular será apurada:

I – Nas unidades curriculares totalmente presenciais: por meio da presença, a cada aula ministrada registrada no Diário de Classe;

II – Nas unidades curriculares 50% presencial e 50% assíncrona: por meio da presença nas aulas presenciais, a cada aula ministrada registrada no Diário de Classe e pela entrega das atividades/avaliações nas aulas assíncronas;

III – Nas unidades curriculares 50% síncrona mediada e 50% assíncrona: por meio da presença nas aulas síncronas mediadas registradas no Diário de Classe e pela entrega das atividades/avaliações nas aulas assíncronas;



IV – Nas unidades curriculares totalmente assíncronas: por meio da entrega das atividades/avaliações nas aulas assíncronas registrada no ambiente virtual de aprendizagem.

Independentemente dos demais resultados obtidos, considerar-se-á reprovado o acadêmico que não obtiver frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária lecionada em cada unidade curricular.

Nas unidades curriculares com carga horária parcial ou integral a distância, pelo menos uma das avaliações deverá:

- I - Ser presencial;
- II – Ter peso majoritário na composição da nota final da unidade curricular;
- III – Incluir elementos discursivos que estimulem análise e síntese, com peso mínimo de 1/3 na avaliação ou realizar avaliação por meio de atividade prática.

Nos trabalhos de conclusão de curso ou estágio curricular supervisionado, poder-se-á exigir frequência superior ao fixado neste artigo, desde que previsto no respectivo Regulamento do Curso, aprovado pelo Conselho Universitário. Todas as provas e/ou trabalhos escritos devem ser devolvidos ao estudante depois de avaliados pelo professor.

A divulgação das notas é feita de acordo com o Calendário Acadêmico, disponível no *site* www.univille.br.

Outros detalhamentos da avaliação, como peso e periodicidade, serão especificados no Planejamento de Ensino e Aprendizagem (PEA), elaborado por cada professor quando do início do período letivo.

4.14 APOIO AO DISCENTE

As condições de atendimento ao discente decorrem principalmente de um dos objetivos do Planejamento Estratégico da Univille: expandir o acesso e favorecer a permanência do estudante na Instituição de modo sustentável. Esse objetivo é desdobrado na estratégia relativa à dimensão Sustentabilidade, que diz respeito a facilitar o acesso e a permanência do estudante. É com tal finalidade estratégica que a Univille desenvolve ações, projetos e programas para o atendimento aos discentes, conforme descrito no PDI.



3.1.13 Central de Relacionamento com o Estudante

Responsável por promover ações que busquem o desenvolvimento contínuo de um ambiente que favoreça a melhoria da qualidade das relações entre os estudantes e a Instituição, além de oferecer oportunidades de desenvolvimento de habilidades e competências, de integração e de inserção profissional, visando ao sucesso acadêmico. Entre os serviços da CRE estão o atendimento pedagógico, psicológico, social, atividades de nivelamento (reforço em conteúdo de disciplinas exatas, língua portuguesa e química), divulgação de vagas, controle e acompanhamento dos vínculos de estágios, acompanhamento de estudantes com necessidades especiais e/ou deficiência, programas de bolsas de estudo, além de outros projetos a serem desenvolvidos em parcerias com as coordenações de cursos.

- a) O atendimento psicológico é realizado por profissional habilitado e oferecido gratuitamente mediante agendamento prévio. Para as orientações individuais são realizadas de 3 a 5 sessões. São realizadas ainda orientações para grupos, palestras ou conversas em sala de aula, dependendo da demanda dos cursos.
- b) O atendimento pedagógico tem como foco a orientação nos casos de dificuldades de adaptação aos estudos, metodologia das disciplinas, utilização do tempo, organização pessoal, entre outras necessidades apresentadas pelos estudantes e que influenciam no seu desempenho acadêmico. Os atendimentos também são realizados por profissional habilitado e de forma gratuita.
- c) No caso do atendimento social, os estudantes podem solicitar contato com a profissional disponível na CRE para orientações financeiras, de bolsas de estudo, dificuldades de integração na IES e dificuldades na renovação da matrícula por falta de recursos.
- d) As atividades de nivelamento têm objetivo de oportunizar aos estudantes a revisão e aprimoramento de conteúdos da Língua Portuguesa, Matemática, Física e Química com vistas a melhorar seu desempenho acadêmico na Universidade.
- e) A CRE mantém relação direta com as empresas e estudantes interessados em divulgar/realizar estágio. Para os estágios não obrigatórios todas as empresas podem cadastrar suas vagas no Banco de Oportunidades Univille – BOU e todos os estudantes da Univille podem cadastrar seu currículo e se candidatar



nas vagas divulgadas. A partir da definição do estagiário pela empresa, os documentos específicos são elaborados, assinados e mantidos sob guarda do setor para eventuais consultas. Além disso, a regularização do estágio obrigatório por meio da emissão do termo de compromisso para os estudantes em fase de final do curso também é realizada pela CRE.

- f) O acompanhamento dos estudantes com necessidades especiais e/ou deficiência está previsto no Programa de Inclusão de Pessoas com Necessidades Especiais (PROINES). A partir da realização da matrícula, os estudantes são orientados a apresentar um laudo médico que ateste a sua situação em termos de necessidades especiais. A entrega do laudo legitima o estudante a receber os atendimentos necessários à sua permanência. Visando auxiliar o estudante, a CRE realiza o mapeamento dos estudantes, informando aos cursos quais as necessidades que são apresentadas, sejam elas voltadas a acessibilidade arquitetônica ou a pedagógica. Por meio do PROINES, a CRE também viabiliza a contratação de intérprete de libras e monitores para acompanhar os estudantes em suas atividades, bem como realiza ações de sensibilização da comunidade acadêmica. O acompanhamento dos estudantes pelo PROINES é contínuo, durante o período em que estiverem na Instituição. Como forma de avançar em suas ações afirmativas, a CRE conta com o Laboratório de Acessibilidade – LABAS que está equipado com tecnologias assistivas como impressora a braille e computadores com sintetizador de voz para auxiliar acadêmicos com deficiência visual. Além disso, há um escâner que transforma imagem em textos.
- g) Os programas de bolsas são regidos por legislação própria e pelas regulamentações institucionais. A CRE é responsável por repassar as informações e orientações sobre esses programas e divulgar para a comunidade acadêmica por meio de folders e cartazes, bem como por e-mail e no Portal da Univille.

Os programas de bolsas de estudo que a Univille disponibiliza para os estudantes serão detalhadas num item mais à frente.

3.1.14 Central de Atendimento Acadêmico



A Central de Atendimento Acadêmico (CAA) tem como objetivo facilitar o atendimento aos discentes, englobando as informações relevantes para a vivência acadêmica. Nela o acadêmico encontrará, entre outros serviços disponíveis, informações financeiras, acadêmicas e sobre crédito universitário. A CAA responde pelo serviço de expediente, registro e controle acadêmico dos cursos de graduação da Univille. Nesse sentido, gerencia e executa os processos de matrícula e rematrícula, mantém dados e documentos acerca do desenvolvimento das atividades dos cursos e emite documentos sobre a vida acadêmica dos estudantes.

Cabem também à CAA a responsabilidade do planejamento, da organização, da coordenação, da execução e do controle das atividades financeiras, a administração do fluxo de caixa, contas a pagar, contas a receber, cobrança, cadastro, contratos e a administração dos recursos financeiros da Univille.

Além disso, fica a seu encargo a administração dos programas de crédito universitário.

3.1.15 Programas de bolsa de estudo

Os programas de bolsas de estudo são regidos por legislação própria e pelas regulamentações institucionais. Além disso, a Instituição mantém comissões de acompanhamento e fiscalização da concessão de bolsas.

As informações e orientações sobre os programas de bolsas de estudo são divulgadas na comunidade acadêmica por meio de fôlderes e cartazes, bem como por e-mail, redes sociais e no Portal da Univille.

A Instituição mantém uma série de oportunidades de bolsas de estudo, opções de financiamento estudantil e programa de incentivos conforme descrito em <https://universo.univille.br/bolsas>

3.1.16 Assessoria Internacional

A Assessoria Internacional da Univille tem como missão promover a internacionalização curricular da comunidade acadêmica, por meio de projetos e programas desenvolvidos com base nos macroprocessos da Política de Internacionalização da Instituição. São eles: Mobilidade *Outgoing* e *Incoming*, Estágio



e Pesquisa Internacional, *Short Term Programs* e *Internationalization at Home* (IaH).

Os objetivos da Assessoria Internacional são:

- articular a troca de experiências entre estudantes, professores, pesquisadores e pessoal administrativo com seus pares de instituições estrangeiras parceiras;
- promover intercâmbios, cursos, eventos e estágios no âmbito internacional;
- intensificar a interação da Universidade com as diversas áreas de governo, com instituições de ensino superior, instituições de pesquisa, desenvolvimento e/ou inovação e com a iniciativa privada, com o propósito de fomentar iniciativas de internacionalização;
- buscar a interlocução e a articulação com as agências nacionais e internacionais de financiamento ao desenvolvimento da cooperação e do intercâmbio acadêmico-científico internacional;
- viabilizar ações de internacionalização de currículo “em casa”;
- incentivar a participação da comunidade acadêmica em diferentes tipos de atividades acadêmico-científicas e culturais internacionais;
- promover e divulgar as atividades da Univille no exterior;
- fortalecer a posição da Univille como universidade de referência regional nas articulações internacionais.

São atribuições da Assessoria Internacional:

- coordenar as ações relacionadas à cooperação internacional;
- identificar novas oportunidades de parcerias internacionais de potencial interesse para o desenvolvimento da Instituição, verificando seus mecanismos de funcionamento e formas de acesso;
- gerir convênios internacionais e prospectar novos projetos de colaboração com instituições já conveniadas;
- prospectar e divulgar oportunidades de intercâmbio, estágio, curso extracurricular, bolsa de estudo, trabalho e evento internacional;
- organizar visitas e missões internacionais, a fim de identificar potencialidades para o desenvolvimento de projetos conjuntos de interesse institucional;
- assessorar a comunidade acadêmica da Univille a respeito de atividades acadêmicas e científicas no exterior;
- apoiar, em parceria com os setores competentes da Instituição, a preparação e o encaminhamento de projetos às diferentes agências de fomento nacionais e



internacionais, com o intuito de obter recursos financeiros para atividades de cooperação internacional;

- responder pelos contatos internacionais da Univille e pelas articulações internas com os setores acadêmico e administrativo para a viabilização das atividades;
- coordenar a recepção de visitantes estrangeiros na Univille;
- recepcionar estudantes, professores e pesquisadores estrangeiros e participantes de programas de mobilidade acadêmica internacional, assim como oferecer-lhes orientações gerais;
- coordenar o Programa de Mobilidade Acadêmica Internacional da Univille;
- representar a Univille no que tange às ações internacionais.

O público-alvo da Assessoria Internacional são os estudantes, docentes, pesquisadores, o pessoal administrativo e a comunidade (nas ações de internacionalização na Extensão). O setor está ligado à Reitoria e é composto por um assessor com conhecimentos e vivência nas áreas da internacionalização e mobilidade, bem como por técnicos administrativos responsáveis pela operacionalização das ações de mobilidade acadêmica.

3.1.17 Diretório Central dos Estudantes e representação estudantil

O Diretório Central dos Estudantes (DCE) é a entidade representativa dos acadêmicos da Univille, cuja eleição se dá pelo voto direto dos alunos. O DCE é entidade autônoma, possui estatuto próprio e organiza atividades sociais, culturais, políticas e esportivas voltadas à comunidade estudantil. O DCE tem direito a voz e voto nos conselhos superiores da Furj/Univille, conforme disposto nas regulamentações institucionais.

De acordo com os estatutos e regimentos da Furj/Univille, a representação estudantil compõe 30% do colegiado dos cursos. Anualmente as turmas indicam um representante e um vice-representante de classe entre os estudantes regularmente matriculados na turma. Esses estudantes participam das reuniões do colegiado do curso com direito a voto. Além disso, a coordenação realiza entrevistas e reuniões com os representantes e vice-representantes com vistas a obter informações sobre o



andamento das atividades curriculares e informar as turmas sobre assuntos pertinentes à vida acadêmica.

3.1.18 Coordenação e Área

A coordenação do curso de graduação é o órgão executivo que coordena as atividades do curso de graduação. Suas ações incluem planejamento, organização, acompanhamento, controle e avaliação dos projetos e atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso. Para tanto, deve considerar a integração com os demais cursos do Comitê de Área e com a Instituição e estar em consonância com a legislação educacional, o PDI, as políticas, os estatutos, os regimentos e as regulamentações institucionais.

A Instituição está promovendo a integração dos cursos por áreas, com vistas a propiciar ações de melhoria contínua da qualidade. Cada área dispõe de atendimento aos estudantes por meio de uma equipe de auxiliares de ensino.

As coordenações de curso efetuam o atendimento a estudantes e grupos de estudantes. As demandas individuais e de grupo são analisadas e encaminhadas aos setores competentes. As situações relativas à gestão didático-pedagógica são discutidas, e os encaminhamentos são realizados por meio de reuniões administrativas e pedagógicas com o colegiado, o Núcleo Docente Estruturante (NDE), os professores de determinada turma ou ainda com os professores de forma individual. As decisões e as ações são balizadas pela legislação interna e externa, pelo Projeto Pedagógico do Curso e pela busca da melhoria contínua da qualidade e da sustentabilidade do curso.

Entendendo igualmente a Coordenação como uma representação de seu Corpo Docente, a Coordenação atua no sentido de coletivamente consolidar os princípios da alimentação e nutrição, da Segurança Alimentar e Nutricional, do Direito Humano à Alimentação Adequada no conjunto dos Professores.

3.1.19 Outros serviços oferecidos

Os estudantes dos cursos de graduação da Univille também têm acesso a outros serviços, conforme discriminado no quadro 5 a seguir:



Quadro 5: Serviços disponibilizados aos estudantes

Outros serviços disponibilizados aos estudantes	Descrição
Serviço de Psicologia	<p>Os serviços oferecidos pelo Serviço de Psicologia (SPsi) da Univille compreendem:</p> <ul style="list-style-type: none">• serviço de atendimento clínico psicológico;• serviço de psicologia educacional;• serviço de psicologia organizacional e do trabalho;• programas e projetos nas diversas áreas de aplicação da Psicologia. <p>O SPsi tem como público-alvo as comunidades interna e externa da Univille. Dispõe de um psicólogo responsável e conta com uma equipe formada pelos professores e estudantes da 5.^a série do curso de Psicologia da Univille.</p>
Ouvidoria	<p>É um serviço de atendimento à comunidade interna e externa com atribuições de ouvir, registrar, acompanhar e encaminhar críticas e sugestões, em busca de uma solução. É uma forma acessível e direta, sem burocracia, à disposição da comunidade geral e universitária.</p>
Centro de Atividades Físicas	<p>É um programa de extensão institucional que tem por objetivo propiciar aos estudantes da Univille e à comunidade em geral a oportunidade de participar de atividades físicas e recreativas que contribuam para o desenvolvimento pessoal e profissional, valorizando o bem-estar físico e mental e a promoção da saúde e da qualidade de vida. Conta com uma infraestrutura que inclui piscina, academia de musculação, tatame, sala de ginástica, pista de atletismo. O CAF oferece turmas regulares em diversas modalidades esportivas e de saúde, incluindo musculação, ginástica e natação.</p>
Serviços de reprografia	<p>O <i>Campus</i> Joinville da Univille conta com o fornecimento de serviços de reprografia por meio de empresa terceirizada. Essa estrutura é composta por: 1) centro de reprografia: localizado no Bloco B, que oferece serviços de fotocópia e encadernação nos turnos matutino, vespertino e noturno; 2) áreas de fotocópias: uma localizada no Bloco E, próximo do CAF, e outra no prédio da Biblioteca Central, as quais fornecem serviço de fotocópia nos três turnos. O <i>Campus</i> São Bento do Sul e as demais unidades da Univille também contam com o fornecimento de serviços de reprografia por meio de empresa terceirizada.</p>



Outros serviços disponibilizados aos estudantes	Descrição
Serviços de alimentação	O <i>Campus</i> Joinville da Univille conta com o fornecimento de serviços de alimentação por meio de empresas terceirizadas. Essa estrutura é composta por: 4 lanchonetes, uma localizada no Bloco C, outra no Bloco E, uma no Bloco D e um café no Coworking único localizado no piso térreo da Biblioteca Universitária. Os estabelecimentos fornecem serviço de lanchonete e cafeteria e funcionam nos três turnos. O <i>Campus</i> São Bento do Sul também conta com o fornecimento de serviços de alimentação por meio de uma lanchonete localizada no prédio principal do <i>campus</i> .
Serviços médicos e odontológicos	A instituição mantém convênio com empresa de atendimento de emergência que disponibiliza ambulância e atendimento de paramédicos quando da ocorrência de situações graves e de encaminhamento a hospitais. O serviço de emergência prevê o atendimento em todos os <i>campi</i> e unidades da Univille. As clínicas odontológicas do curso de Odontologia funcionam no Bloco C do <i>Campus</i> Joinville e atendem a comunidade em sistema de agendamento de consultas. Os estudantes da Univille podem utilizar os serviços mediante triagem realizada pela coordenação das clínicas odontológicas.
Serviços assessoramento jurídico	Os cursos de Direito da Univille, em Joinville e São Bento do Sul, mantêm escritórios de práticas jurídicas nos respectivos <i>campi</i> . Os escritórios atendem a comunidade em sistema de agendamento e os estudantes da Univille utilizam os serviços mediante triagem realizada pelas coordenações dos escritórios.

Fonte: PDI 2022-2026 (Univille, 2024)

4.15 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA

A Política de Avaliação Institucional da Univille tem por objetivo definir as diretrizes institucionais que orientam os processos de autoavaliação de atividades, processos, projetos e programas desenvolvidos pela Universidade e a gestão da participação da Instituição nos processos de avaliação externa promovidos pelos órgãos governamentais de avaliação, regulação e supervisão da educação.

Tal política considera os seguintes macroprocessos:

- Monitoramento do IGC;
- Autoavaliação institucional;
- Gestão da avaliação externa institucional;



- d) Gestão da autoavaliação de curso de graduação;
- e) Gestão da avaliação externa de curso de graduação;
- f) Gestão da autoavaliação de programas e cursos de pós-graduação;
- g) Gestão da avaliação externa de programas e cursos de pós-graduação;
- h) Avaliação contínua do desempenho docente;
- i) Gestão da participação e dos resultados do Enade.

As diretrizes gerais a serem observadas nos macroprocessos da Avaliação Institucional são: integração com ensino, pesquisa e extensão; indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; representatividade e participação; qualidade; transparência; legalidade; acompanhamento; comunicação; imparcialidade; equidade; melhoria contínua.

A gestão da autoavaliação de curso de graduação tem por objetivo obter nas coordenações um relatório que sintetize os resultados do processo auto avaliativo. Esse relatório visa promover a reflexão e a discussão sobre a qualidade percebida e identificada pelos instrumentos de avaliação, bem como estimular o NDE a analisar os resultados e propor ações que visem à melhoria do curso. Tais ações devem ser apresentadas no Relatório de Autoavaliação do Curso, o qual subsidia a gestão do curso e alimenta o processo de autoavaliação institucional, de responsabilidade da Comissão Própria de Avaliação (CPA).

A gestão da avaliação externa de curso de graduação tem por objetivo viabilizar as providências necessárias para a realização do processo de reconhecimento ou renovação de reconhecimento de curso de graduação. A Pró-Reitoria de Ensino (Proen) é responsável pelo processo, e a sua operacionalização cabe às coordenações de cursos de graduação, com o assessoramento da Proen. O processo abrange definição, planejamento, execução e acompanhamento das providências necessárias para o reconhecimento e a renovação do reconhecimento dos cursos, o que engloba a articulação com demais instâncias institucionais, considerando a legislação e os instrumentos de avaliação vigentes. Inicialmente é realizada a adequação do PPC, o qual deve ser discutido e aprovado no colegiado e nos conselhos. Em seguida, o PPC é postado no sistema e-MEC e, no caso de ter diligências, estas devem ser respondidas, a fim de obter o despacho saneador e o agendamento das visitas *in loco*. Com o agendamento da visita, ocorre a preparação dos documentos solicitados pela comissão, bem como a preparação para a reunião com dirigentes, CPA, docentes, membros do NDE e discentes. Ao final da visita de



avaliação *in loco*, recebe-se a devolutiva dos avaliadores e realiza-se, no sistema e-MEC, a avaliação da comissão designada para visita na instituição. Ao receber o relatório da avaliação *in loco*, este é encaminhado à Proen, à gestão institucional, ao coordenador do curso e à Assessoria de Planejamento e Avaliação Institucional, os quais avaliam e decidem pela homologação ou impugnação do relatório. O NDE e o colegiado do curso analisam os dados do relatório, realizam a autoavaliação e preparam um plano de ação de melhorias, o qual é encaminhado à CPA.

4.16 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A proposta metodológica para o processo de ensino e aprendizagem na Universidade aponta para um paradigma de educação que privilegia o papel central do estudante e a mediação e facilitação pelo professor. Essa proposta contempla o emprego de materiais didático-pedagógicos e tecnologia educacional que inclui recursos oferecidos pela tecnologia de informação e comunicação (TIC).

A Univille disponibiliza aos estudantes e profissionais da educação uma infraestrutura de TIC composta por servidores que hospedam os sistemas de informação da Instituição, redes de computadores no âmbito da Universidade, laboratórios de informática e conexão à internet/Web por meio de cabo e *wi-fi*, atualmente instalados em todas as salas de aula. A Universidade mantém contratos com empresas terceirizadas que fornecem serviços de tecnologia da informação. Além disso, convênios propiciam parcerias entre a Instituição e empresas com vistas a disponibilizar materiais e tecnologias a serem utilizados por docentes e estudantes no desenvolvimento das atividades acadêmicas. Adicionalmente é ofertado suporte aos usuários dos sistemas e das tecnologias por *e-mail* ou presencialmente.

A Univille mantém um portal acadêmico na internet (www.univille.br). Todos os estudantes, profissionais da educação e pessoal administrativo dispõem de uma conta de *e-mail* no domínio univille.br, bem como usuário e senha de acesso ao portal e às redes internas de computadores da Instituição. O acesso ao portal é customizado de acordo com o perfil do usuário (estudante, profissional da educação, pessoal administrativo). O perfil permite acesso a informações e rotinas administrativas relacionadas à vida acadêmica, além do acesso ao Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) Enturma.



O Enturma consiste em um *learning management system* (LMS) disponibilizado e customizado para a Univille por meio de um contrato com a empresa Grupos Internet S.A. (www.gruposinternet.com.br). Ele é organizado em comunidades com uma estrutura hierárquica que parte da comunidade mais ampla, denominada Univille, até comunidades de turma/disciplina. Cada comunidade de turma/disciplina é formada pelos estudantes e professores da turma da disciplina em um período letivo específico. Por meio de ferramentas disponíveis na comunidade virtual, os seus integrantes podem compartilhar materiais didático-pedagógicos, dados e informações, colaborar com a produção de conteúdo, interagir e se comunicar. As ferramentas incluem disco virtual, mural, grupo de discussão, fórum, repositório de aulas, cronograma, trabalhos/atividades, questionários, entre outros. Mediante sistemas específicos integrados ao Enturma, há também recursos relacionados à gestão acadêmica, tais como diário de classe, calendário de provas e boletim de notas. Pelo acesso ao portal e ao Enturma, os usuários podem interagir virtualmente com os integrantes das comunidades a que pertencem e com as diversas áreas institucionais.

Os materiais didático-pedagógicos favorecem o “diálogo didático”, servindo para orientar o aprendizado e proporcionando suporte para a compreensão e apreensão eficaz dos conteúdos, além de espaços para a participação e contextualização voltados à construção do conhecimento. Os materiais bibliográficos constituem o principal referencial a ser empregado no processo de ensino e aprendizagem. Nesse sentido, o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e o Planejamento de Ensino e Aprendizagem (PEA) das disciplinas da Univille apresentam um referencial bibliográfico básico e complementar de cada disciplina. Esse referencial integra o acervo da Biblioteca Universitária (BU) e está disponível para consulta e empréstimo pelos estudantes, profissionais da educação e pessoal administrativo de acordo com regulamentações internas. A Univille também disponibiliza para a comunidade acadêmica o acesso à biblioteca virtual Minha Biblioteca, na forma de *e-books*. Outro recurso disponível é o acesso a bases de dados científicas por meio dos portais Capes e EBSCO.

Além de referencial bibliográfico disponível na BU, docentes e discentes contam com recursos de TIC para produzir materiais como textos e apresentações, os quais podem ser disponibilizados no AVA ou reproduzidos por meio dos serviços terceirizados de reprografia existentes na Instituição.



A Tecnologia da Informação da Univille, subordinada a Pró-Reitoria de Infraestrutura, é responsável por desenvolver, implementar, atualizar e manter soluções computacionais, garantir a segurança da informação, executar projetos de informática, prover recursos audiovisuais, realizar a gestão documental, além de oferecer suporte para a comunidade acadêmica, técnicos administrativos e professores. Esta estrutura atende a todos os Campi, Unidades e Polos que fazem uso dos sistemas de gestão e tecnologia da informação.

Para capacitar os professores na utilização do que é disponibilizado pela instituição em termos de Tecnologias de Informação, anualmente são oferecidas oficinas pelo Programa de Profissionalização Docente.

A Univille também conta com laboratórios nas diferentes áreas do conhecimento, conforme previsto nos PPCs. Nos laboratórios são disponibilizados recursos tecnológicos e materiais didático-pedagógicos a serem empregados nas atividades de ensino de acordo com o PEA, elaborado pelo professor para cada disciplina que leciona, a cada início de ano letivo.

A Instituição também possui uma editora, a Editora Univille, que tem como missão disseminar o conhecimento produzido na Instituição e fora dela, visando favorecer a melhoria da qualidade do ensino e o desenvolvimento científico, tecnológico e cultural de sua região de atuação.

A Editora Univille é responsável pela edição de livros de caráter acadêmico-científico, periódicos da mesma natureza e diversas publicações institucionais. É afiliada à Associação Brasileira de Editoras Universitárias (Abeu) e à Associação Brasileira de Editores Científicos (Abec), além de ser cadastrada no Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT), responsável pela emissão de *international standard serial number* (ISSN), e na Câmara Brasileira do Livro (CBL), responsável pela emissão de *international standard book number* (ISBN). Está ligada ainda à BU da Univille, que faz a catalogação na fonte das obras que a editora produz. A Editora Univille também tem publicado obras em parceria com o Sistema Municipal de Desenvolvimento pela Cultura (SimDec) e eventualmente com outras organizações e universidades. Em 2014 a editora foi inserida no contexto dos livros digitais, com a publicação da quarta edição do livro *Fazendo pesquisa: do projeto à comunicação científica*, disponibilizado com acesso livre e irrestrito na página da editora. Em 2021 realizou sua primeira publicação em e-book.



A estrutura da Editora Univille é composta por um Conselho Editorial, pelo coordenador da área de editora, por revisora, diagramadora e por uma assistente administrativa. O Conselho Editorial reúne-se quadrimestralmente para analisar obras candidatas a publicação e deliberar sobre assuntos específicos da área.

O foco do trabalho editorial abrange obras de:

- caráter didático, de autoria de professores da Instituição ou de outras universidades, de interesse imediato do público acadêmico nas diferentes áreas;
- caráter científico, como teses e dissertações adaptadas ao formato de livro;
- caráter geral, preferencialmente de autores ligados à Instituição, desde que a demanda pela referida obra justifique sua publicação.

O Univille Play é o canal institucional da Universidade na plataforma YouTube, que inicialmente surgiu como uma ferramenta para a divulgação de campanhas de vestibular, mas que teve um papel importante com a suspensão das atividades acadêmicas por causa da pandemia.

A grande abrangência de público que a plataforma permite propiciou a efetiva comunicação da Universidade com a sua comunidade de duas principais formas: por meio de programas institucionais, apresentando as ações efetivadas pela comunidade acadêmica, e pela realização de eventos temáticos por área de formação, contribuindo com o processo de aprendizagem. O Univille Play também cumpre um papel importante para com os futuros alunos da Instituição, pois com o constante aumento de conteúdo produzido para a plataforma, fornece a alunos concluintes do ensino médio a oportunidade de conhecer um pouco mais das características de formação de cada curso e fazer uma escolha de forma mais acertada.

A Biblioteca Virtual da Univille atualmente conta com mais de 8.000 títulos de diversas editoras (Saraiva, ArtMed, LTC etc.), disponíveis para acesso digital empregando o *login* no Portal Univille. A Biblioteca está disponível para estudantes, professores e pessoal administrativo da Universidade.

A Univille também possui assinatura das bases EBSCO, Science Direct e do Portal de Periódicos Capes, nos quais podemos encontrar diversos periódicos da área do curso.

No curso de Nutrição os docentes utilizam grande parte dos recursos de TICs, nas suas atividades acadêmicas, para melhorar o sistema de aprendizagem e ensino. Um desses recursos utilizados é o Disco Virtual que permite o compartilhamento de



arquivos entre docentes e discentes, recados dos professores, fórum de discussões, sistema de avaliação, enquetes, mural, conselho e diários de classe.

4.17 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM

O Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado pela Univille desde 2002 é denominado Enturma, fornecido pela empresa Grupos Internet. Ele oferece diversas ferramentas que possibilitam a interação entre tutores, discentes e docentes. No que concerne a conteúdo das disciplinas, este pode ser inserido no sistema, organizado em forma de aulas mediante um gerenciador de aulas e disponibilizado sob o conceito de cronograma com datação para atividades, avaliativas ou não. Quanto à acessibilidade metodológica, docentes, tutores e outros responsáveis pela inserção de conteúdo educacional possuem ferramentas como:

- Fórum – permite discussão assíncrona sobre temas pertinentes à disciplina;
- Trabalhos / atividades – possibilita a criação de uma atividade com *upload* de arquivos ou não, para a qual o docente pode dar nota e comentar a(s) resposta(s) do discente;
- Avaliações – ferramenta pela qual é ofertada ao discente uma lista de questões, discursivas, múltipla escolha ou escolha simples, que podem ser avaliativas ou não.

Em nível comunicacional o AVA conta com ferramentas como bate-papo, grupo de discussão, *chat* e mural da disciplina. Ainda, o instrumento “diário” permite ao docente registrar notas e disponibilizar os resultados aos discentes. Semestralmente ocorrem atualizações no AVA quanto a melhorias no âmbito de interface e procedimentos de maior complexidade. Correções e pequenas melhorias podem ser disponibilizadas à medida que forem necessárias para otimizar o uso do sistema.

4.18 MATERIAL DIDÁTICO

Nas disciplinas ofertadas na modalidade a distância há produção de material didático-pedagógico, que internamente é denominado Roteiro da Disciplina. Este Roteiro é composto pelas atividades e ações das cinco semanas de cada disciplina.



Para o desenvolvimento do roteiro da disciplina é disponibilizado para os professores o acesso ao Sagah, que é um banco de unidades de aprendizagem, que serão selecionadas pelo professor conteudista da disciplina para a composição de semana a semana. Em todas as situações, é o próprio o professor que desenvolve tais roteiros, sempre com a assessoria da Equipe da Unidade de Educação a Distância da Univille (UnEaD). Tal Unidade conta com equipe de professores e técnicos com graduação e pós-graduação em cursos que possuem relação com o uso pedagógico de tecnologias digitais na educação. A equipe conta com profissionais desenvolvendo as seguintes funções:

Função: Coordenador da UNEaD

Atividades: Coordenação dos projetos da UNEaD, desenho de estratégias de ensino, gestão da equipe e análise do mercado.

Função: Coordenador de Ensino da Unidade de Educação a Distância

Atividades: Coordenação geral do ensino na Unidade EaD, alinhada com os planejamentos e políticas institucionais; Participação em reuniões institucionais; realização de reuniões com os coordenadores de curso, docentes, tutores e equipe multidisciplinar; participação em reuniões de colegiado e NDE; participação no processo de seleção de docentes; realização de devolutivas de avaliação de desempenho de tutores e coordenadores; entre outras atividades que envolvem a reestruturação de cursos, planos de ação corresponde ao ensino de graduação e pós-graduação na modalidade EaD. Realização de reuniões de alinhamento entre os atores da modalidade.

Função: Analista de Serviços Educacionais

Atividades: Receber, corrigir e fazer a devolutiva de guias didáticos enviados pelos professores; Orientar professores na elaboração de seus guias didáticos; Corrigir e fazer a devolutiva de atividades desenvolvidas pelos professores da universidade nos cursos de formação docente; Revisar a ortografia de guias didáticos que são postados no AVA; Orientar e dar suporte pedagógico na elaboração de atividades para cursos de formação docente e de tutores; Desenvolvimento de materiais de aprendizagem; Inserção de objetos de aprendizagem no AVA. Organização de planilhas de pagamento dos materiais.



Função: Analista de Serviços de Ensino

Atividades: Gestão dos pagamentos dos professores, emissão de contratos de direitos autorais; acompanhamento e alinhamento dos indicadores e ações nos polos próprios e terceiros; atendimento aos estudantes, polos e tutores, Seleção e contratação de tutores, acompanhamento dos indicadores de Evasão, apoio nas demandas da secretaria dos polos; apoio na gestão das novas matrículas. Acompanhamento e alinhamento dos indicadores de resultados, de captação, financeiro e Evasão do EAD.

Função: Analista de Serviços Educacionais Júnior

Atividades: Apoio pedagógico na elaboração de projetos; Suporte aos coordenadores de curso, professores e tutores; Atendimento de estudantes e polos; Apoio às equipes UnEaD e CAA, nas atividades relacionadas ao AVA, Avalia e Lyceum; Suporte pedagógico na elaboração de atividades para cursos de formação docente e de tutores.

Função: Designer

Atividades: Criação e edição de imagens; Desenvolvimento de materiais de aprendizagem; Inserção de objetos de aprendizagem no AVA; Análise e testes de usabilidade do AVA.

Função: Assistente de Produção Audiovisual

Atividades: Edição e produção de vídeos (operar câmeras e gravadores de áudio) (Software Adobe Premiere); Pós-produção vídeos (correção de cor, iluminação, inserir efeitos e texto) (Software Adobe After Effects); Direção de entrevistas e depoimentos.

Função: Auxiliar de Serviços Administrativos

Atividades: Publicação de materiais no AVA e Avalia, atualização de datas e conferência de Unidades de Aprendizagem; atendimento telefônico e presencial, cadastro de planos de ensino no sistema de gestão, envio de certificados de cursos livres, atendimento aos alunos, atendimento do e-mail da UNEaD, cadastro dos professores da Pós-graduação no sistema de gestão, reservas de salas, abertura de



chamados, solicitação de materiais, Comunicações Internas de pagamentos e pedidos de contratação, contratos, atualização de planilhas, abertura de chamados e outras atividades pertinentes à função.

Função: Assistente Comercial

Atividades: Captação de novos alunos, auxílio no processo de matrículas e atendimento via WhatsApp aos alunos.

Os materiais didático-pedagógicos favorecem o “diálogo didático”, a interação entre discentes, docentes e tutores, servindo para orientar o aprendizado, proporcionando suporte para a compreensão e apreensão dos conteúdos, além de criar espaços voltados à participação e contextualização da construção do conhecimento.

Além disso, os materiais-didáticos guardam significativa preocupação com a acessibilidade. Alguns dos materiais possuem legendas que auxiliam estudantes acometidos por alguma deficiência auditiva. Igualmente, tutores e professores da Instituição, sempre no início de cada ano letivo, recebem da UnEaD e/ou da Coordenação de seus Cursos, uma listagem contendo os nomes e as classificações dos tipos de deficiência que acometem estudantes integrantes das turmas nas quais eles realizarão atividades. Com isso, podem dimensionar as reais necessidades de materiais didáticos especiais, desenvolvidos em sintonia com o perfil dos estudantes de cada turma.

De outra forma, os materiais bibliográficos constituem-se como referenciais fundamentais para o bom andamento do processo de ensino e aprendizagem. Nesse sentido, os projetos pedagógicos dos cursos da Univille apresentam um referencial bibliográfico básico e complementar de cada disciplina. Esse referencial integra os acervos da Biblioteca Universitária (BU), bem como da Biblioteca Virtual da Univille (BVU), e estão disponíveis para consulta e empréstimo pelos estudantes, professores, tutores e pessoal administrativo, de acordo com regulamentações internas.

Além de referencial bibliográfico disponível na BU e BVU, docentes e discentes contam com recursos de TIC para produzir materiais didáticos, tais como textos, vídeos, *podcast*, esquemas explicativos e apresentações, os quais podem ser disponibilizados no AVA ou reproduzidos por meio dos serviços terceirizados de reprografia existentes na Instituição.



A Univille também conta com laboratórios nas diferentes áreas do conhecimento, como previsto nos PPCs. Nesses laboratórios, são disponibilizados recursos tecnológicos e materiais didático-pedagógicos a serem empregados nas atividades de ensino, pesquisa ou extensão, de acordo com o planejamento de curso elaborado anualmente pelo professor para cada disciplina. Tal planejamento e as atividades que nele foram previstas são aprovados pelo coordenador do curso.

4.19 NÚMERO DE VAGAS

O Estatuto da Univille conceitua o Planejamento Estratégico Institucional (PEI) como um processo cíclico, participativo e contínuo de análise dos ambientes interno e externo à Instituição, direcionando, definindo e monitorando o alcance de objetivos e metas, bem como a execução das estratégias, com vistas a aperfeiçoar a interação da Instituição com o ambiente externo, melhorar os seus resultados e propiciar a consecução de sua missão e a construção de sua visão, levando em conta os valores institucionais (UNIVILLE, 2019, p. 19; UNIVILLE, 2016, capítulo II, art. 13).

O PEI é um dos macroprocessos que constam da Política de Gestão Institucional, conforme o PDI (UNIVILLE, 2022). A Política de Gestão também inclui como macroprocessos a gestão integrada de ensino, pesquisa e extensão; a gestão de pessoas; a gestão financeira e de investimentos; a gestão da infraestrutura; e a gestão da comunicação organizacional.

O processo do PEI resulta na elaboração e atualização do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). O PDI, conforme artigo 14 do Estatuto da Univille, tem uma vigência quinquenal e anualmente é atualizado com base no PEI.

Entre outros aspectos, o PDI contempla o cronograma de oferta de cursos de graduação, cuja execução é objeto de análise contínua, levando em conta fatores externos, como a demanda da sociedade em relação à formação a ser oferecida, a evolução de matrículas da educação básica, a evolução da concorrência, a legislação e as oportunidades identificadas pela IES, além de aspectos internos, como infraestrutura existente (salas de aula, laboratórios, acervo bibliográfico etc.), investimentos a serem realizados, corpo docente/pessoal administrativo da Universidade e necessidade de contratações.

Nesse contexto, o número de vagas em um curso de graduação, no ato de criação e ao longo de sua evolução, está fundamentado em estudos quantitativos e



qualitativos efetuados pela Assessoria de Planejamento e Avaliação Institucional para subsidiar processos decisórios no âmbito da Reitoria, da comissão de criação do curso e da coordenação/NDE/colégio do curso. A decisão quanto ao número de vagas considera as diretrizes da Política de Gestão citadas anteriormente e leva em conta o dimensionamento do corpo docente e a infraestrutura física. Além disso, tais estudos quantitativos e qualitativos são periódicos e incluem pesquisas na comunidade acadêmica relacionadas a infraestrutura e serviços, avaliação do desempenho docente e pesquisa periódica realizada com egressos.

Além disso, a infraestrutura física e tecnológica é analisada semestralmente, quando é realizada a análise do quadro de cursos e vagas para o ingresso no próximo semestre, verificando salas de aula e laboratórios disponíveis.

Faz-se o acompanhamento periódico de evasão e ociosidade, e essa análise é ponderada no momento de decidir sobre a oferta do curso e das vagas.

Na definição do quadro de cursos e vagas para o período letivo seguinte são consideradas as vivências da equipe de atendimento, a qual estabelece contato com candidatos e alunos dos cursos, buscando entender as necessidades do mercado.

Atualmente o curso de Nutrição oferece 50 (cinquenta) vagas anuais no período noturno.



4. GESTÃO DO CURSO E PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO

Este capítulo versa sobre a gestão do curso e os profissionais de educação envolvidos. Primeiramente é caracterizada a gestão do curso, que, de acordo com as regulamentações institucionais, prevê o colegiado, a coordenação e o núcleo docente estruturante a serem implantados quando do início de funcionamento após a sua autorização.

4.20 GESTÃO DO CURSO

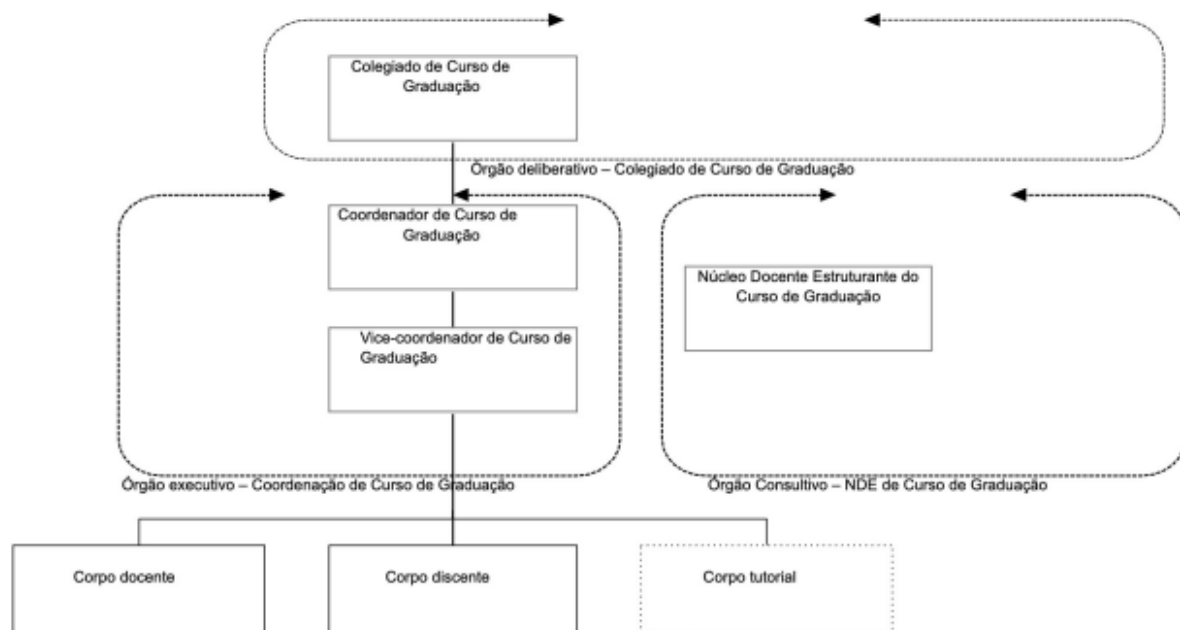
De acordo com a legislação vigente e as regulamentações institucionais, ao entrar em funcionamento o curso contará com estrutura administrativo-acadêmica composta por:

- Colegiado: órgão deliberativo formado por corpo docente, tutores, preceptores, se houver, e representação estudantil;
- Coordenação: órgão executivo composto pelo docente coordenador de curso;
- Núcleo Docente Estruturante (NDE): órgão consultivo composto por docentes que atuam na concepção, no acompanhamento, na consolidação e na avaliação do Projeto Pedagógico do Curso.

Esses órgãos, bem como o corpo docente e o corpo discente (figura 16), são os atores envolvidos na implementação e no contínuo aperfeiçoamento do curso.



Figura 6: Estrutura organizacional de cursos de graduação da Univille



Fonte: PDI 2022-2026 (Univille, 2024)

4.21 COLEGIADO DO CURSO

O Colegiado do curso é o órgão deliberativo sobre temas pedagógicos, acadêmico-científicos, didático-pedagógicos e administrativo-financeiros no âmbito do curso, considerando a legislação e as regulamentações institucionais – artigo 19 do Estatuto da Univille (UNIVILLE, 2016b) e artigos 30 a 33 do Regimento da Univille (UNIVILLE, 2016c). O Colegiado de curso de graduação é constituído por:

- I. Docentes em exercício no curso no período letivo vigente, incluindo os que atuam em disciplinas de núcleo comum e núcleo compartilhado;
- II. Docentes responsáveis por disciplinas, afastados da disciplina conforme regulamentação vigente e que estejam em exercício docente na Univille;
- III. Preceptores e tutores em exercício no curso no período letivo vigente;
- IV. Representação estudantil.

O número de membros dos incisos I, II e III corresponde a 70% do Colegiado.

O número de representantes citados no inciso IV corresponde a 30% do Colegiado e será determinado por meio da fórmula $E = (30 \cdot D) / 70$, em que D = número de membros dos incisos I, II e III.



O Colegiado reúne-se com a presença da maioria de seus membros e é presidido pelo coordenador do curso.

As convocações das reuniões do Colegiado são feitas pelo coordenador de curso ou por, no mínimo, 1/3 dos seus membros.

As reuniões ocorrem com a presença, em primeira convocação, da maioria de seus membros e, em segunda, com qualquer número. As deliberações são tomadas pela maioria simples dos votos dos presentes. O encaminhamento das deliberações é feito pelo coordenador do curso. As ações que têm relação com os projetos do Planejamento Estratégico Institucional são registradas em sistema de informação disponível na intranet da Instituição e são acompanhadas pelos supervisores de cada projeto.

O Colegiado tem reuniões ordinárias nos meses de fevereiro, julho e dezembro, porém, conforme a necessidade, poderão ser realizadas reuniões extraordinárias. As reuniões contam com pauta, lista de presença e ata.

O Colegiado também poderá designar comissões de caráter consultivo com vistas a estudar temas pertinentes ao curso de graduação e emitir pareceres que subsidiem as discussões do NDE e as decisões do Colegiado e da coordenação.

4.22 COORDENAÇÃO DO CURSO

A coordenação do curso de graduação é o órgão executivo que coordena as atividades do curso de graduação. Suas ações incluem planejamento, organização, acompanhamento, controle e avaliação dos projetos e atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso. Para tanto, deve considerar a integração com os demais cursos do Comitê de Área e com a Instituição e estar em consonância com a legislação educacional, o PDI, as políticas, os estatutos, os regimentos e as regulamentações institucionais.

Uma das funções da coordenação é acompanhar o progresso do estudante do curso, além de coordenar e supervisionar as atividades dos professores e manter o diálogo com a coordenação da Unidade de Educação à Distância, que é responsável pela equipe multidisciplinar. O desenvolvimento dessas funções baseia-se em indicadores do Programa de Qualificação Docente, do *software* de Gestão da Totvs, da CPA, das matrículas dos processos seletivos, das avaliações externas e internas, inclusive da Avaliação Contínua de Desempenho Docente. A coordenação é exercida



por professor com titulação, experiência e regime de trabalho conforme as regulamentações institucionais, a legislação vigente e os adequados níveis de qualidade a serem alcançados pelo curso.

Algumas ações realizadas pela coordenação do curso serão destacadas na sequência.

No início de cada período letivo é definido um plano de ação do NDE, e os itens a serem trabalhados no período são discutidos e acordados pelos docentes do NDE; as ações do plano desdobram-se, em alguns casos, na necessidade de convocar reuniões do Colegiado do curso composto não apenas pelos professores mas também pela representação dos estudantes. Na maioria das reuniões podemos constatar o comparecimento da representação dos estudantes, comprovado pelas listas de presença das reuniões que ficam arquivadas na coordenação.

O coordenador do curso também participa das reuniões do Conselho Universitário da Universidade, nas quais assuntos do âmbito do curso são levados a conhecimento de todos os coordenadores e em alguns casos passam pela aprovação desse conselho. Tais reuniões ocorrem mensalmente e são comprovadas pelas listas de presença e atas arquivadas na Assessoria dos Conselhos da Univille.

Da mesma forma, para tratar de assuntos de interesse do curso ocorrem as reuniões de coordenadores dos cursos (comitês de áreas), em que são discutidos temas relacionados à operacionalização do funcionamento da Universidade e necessidades de cada coordenação. Essas reuniões também são comprovadas por listas de presença.

Outra ação institucionalizada pela Universidade é o Programa de Desenvolvimento Gerencial, em que os coordenadores são convocados para participar de reuniões com vistas a promover a profissionalização da gestão da Universidade. Nessa programação abordam-se temas desde inteligência emocional até reuniões para elaboração do PEI.

Por fim, outra atividade relevante está ligada ao processo de avaliação do desempenho docente. Uma vez concluído o ciclo de avaliação feito pelos discentes por disciplina, fica a cargo dos coordenadores analisar o resultado da avaliação e realizar uma reunião de *feedback* com cada professor, apontando pontos positivos e negativos de seu desempenho. O relato dessa reunião e suas conclusões são registrados na ferramenta de registro das devolutivas das reuniões de *feedback*, que fica na intranet da Universidade. A avaliação de desempenho do coordenador de curso



é efetuada pela Pró-Reitoria de Ensino. Ainda sobre avaliação, é de responsabilidade do coordenador zelar pelas práticas que permitam a melhoria contínua em cada ciclo avaliativo; para tanto o plano de ação do NDE define estratégias que envolvem desde a revisão do Projeto Pedagógico do Curso até a elaboração de projetos interdisciplinares para a melhoria da qualidade do ensino. Todas essas ações são discutidas em reuniões do NDE, especificamente com as turmas envolvidas no processo e com o Colegiado.

4.23 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é o órgão consultivo composto pelo coordenador do curso e por docentes que atuam na concepção, no acompanhamento, na consolidação, na avaliação e na atualização periódica do Projeto Pedagógico do Curso, verificando o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante e analisando o impacto na adequação do perfil do egresso, considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais e as particularidades do mundo do trabalho. A composição e o funcionamento do NDE ocorrem de acordo com regulamentações institucionais. As reuniões do NDE são convocadas e dirigidas pelo seu presidente, prevendo-se o registro por meio de listas de presença e atas.

O NDE do curso de Nutrição da Univille é formado por professores atuantes no curso, os quais, por meio desse grupo, buscam garantir a melhoria contínua do processo de ensino e aprendizagem dos discentes, utilizando-se da integração curricular das diferentes disciplinas trabalhadas no curso, do incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, da assessoria prestada ao Colegiado nas revisões e melhorias no PPC, do acompanhamento de processos avaliativos, entre outras atividades.

4.24 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

A Unidade de Educação a Distância da Univille (UNEaD) conta com uma equipe de trabalho multidisciplinar, integrada por técnicos e profissionais de nível superior, com formações de graduação e pós-graduação nas seguintes áreas de conhecimento: Educação, Design - Programação Visual, Design - Animação Digital, Direito,



Administração, Ciências Contábeis, Engenharias e também na área de Sistemas de Informação.

Trata-se de uma equipe integrada por aproximadamente dez empregados (docentes e técnicos), que se encarregam da assessoria pedagógica a discentes, docentes e coordenadores de curso, desde a concepção, produção e disseminação do uso pedagógico de tecnologias digitais na Univille, até a validação dos materiais didáticos digitais utilizados nas aulas semipresenciais e EaD da Univille e do fortalecimento de metodologias ativas de ensino-aprendizagem para serem desenvolvidas no transcurso das aulas dos diferentes cursos mantidos pela Instituição.

Um dos pontos a ser destacado é que tal equipe atua segundo um Plano de Trabalho, com duração inicial de cinco anos, o qual, por sua vez, vincula-se Plano de Desenvolvimento Institucional da Univille. O referido Plano encontra-se em andamento, sendo que o primeiro quinquênio foi finalizado em 2021, e em 2022 iniciou o PDI 2022 – 2026. Suas etapas encontram-se organizadas sob o formato de Planos de Ação, com ações, metas e cronograma especificamente pensados para cada uma de suas etapas.

4.25 MECANISMOS DE INTERAÇÃO ENTRE DOCENTES, TUTORES E ESTUDANTES EAD

A interação entre os tutores e os docentes ocorre de forma direta, pois esses dois atores estão à disposição dos alunos, fisicamente, no espaço da Unidade de Educação a Distância, no horário das aulas. Corrobora para a interação entre tutores e professores o planejamento prévio das aulas, o que permite um alinhamento das ações pedagógicas. O Coordenador do curso tem interação direta com o professor e dialoga com os tutores por meio da Coordenação da Unidade de Ensino a Distância.

4.26 CORPO DOCENTE DO CURSO

Os profissionais da educação superior da Univille são regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) e por instrumentos coletivos de trabalho. Os docentes admitidos antes de 30/10/2014 são regidos pelo Estatuto do Magistério Superior.



A admissão é feita pela Reitoria, para preenchimento das funções existentes, à vista dos resultados obtidos nos processos de seleção, de acordo com as normativas internas.

De acordo com o Plano de Cargos, Carreiras e Salários da Educação Superior, o quadro de profissionais da educação superior da Univille é compreendido por integrantes do quadro de carreira e demais contratados.

O quadro de carreira da educação superior é composto por:

- Docentes titulares;
- Docentes adjuntos;
- Preceptores;
- Tutores;
- Instrutores/professores de cursos livres;

A Instituição também pode efetuar contratações de docentes Visitantes e docentes Temporários.

4.27 TUTORES

Por tutoria na modalidade EaD entende-se o acompanhamento das atividades discentes com o intuito de mediar o processo pedagógico e promover a autonomia e o sucesso dos estudantes no que diz respeito ao seu processo de aprendizagem.

Os tutores deverão participar de formação básica em EaD de 40 horas antes de iniciarem sua atuação, bem como da formação continuada promovida anualmente pelo Programa de Profissionalização Docente da UNIVILLE.

A tutoria poderá ser desenvolvida no formato a) a distância e no formato b) presencial, os quais são descritos a seguir:

- Tutoria a distância:** quando realizada por meio do ambiente virtual de aprendizagem ou outras ferramentas de tecnologia da informação e comunicação mediando o processo pedagógico com estudantes geograficamente distantes e que é realizada pelo professor ministrante;
- Tutoria presencial:** quando realizada nos locais de oferta do curso, em horários pré-estabelecidos em que os estudantes são auxiliados em questões técnicas de aprendizado.



4.28 CONHECIMENTO, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA

Na Univille o modelo de ensino a distância conta com dois profissionais que realizam a tutoria a distância, sendo um o professor ministrante (tutor a distância) que ministra as aulas e tira dúvidas de conteúdo dos alunos e o outro o tutor presencial que acompanha e monitora os alunos nas dúvidas de ferramentas e processos e auxiliam os professores e coordenadores.

No modelo Univille, a **tutoria a distância** é realizada pelos **Professores Ministrantes**, regularmente contratados pela Univille, com formação acadêmica mínima de pós-graduação na área em que irão atuar. Além disso, participam de formação básica de 40 (quarenta) horas antes de iniciarem sua atuação. A cada dois anos, eles também deverão participar de formação continuada de, no mínimo, 20 (vinte) horas, dentro do Programa de Profissionalização Docente, oferecido pelo Centro de Inovação Pedagógica da Univille (CIP).

Na formação dos professores ministrantes, além da formação e acompanhamento dos roteiros para seleção de conteúdos de aula, criação de planos de ensino, banco de questões, entre outros itens, os professores são acompanhados e capacitados a utilizarem as ferramentas de apoio à docência como o Ambiente Virtual de Aprendizagem para disponibilizar o conteúdo, aulas ao vivo e o registro e acompanhamento dos alunos.

Os **tutores presenciais** da Univille apoiam estudantes e professores em atividades de ensino e aprendizagem que ocorrem online ou presencialmente, durante o desenvolvimento curricular das disciplinas. Tais profissionais são considerados estratégicos para a aproximação pedagógica entre estudantes e docentes, uma vez que, em seus trabalhos, geram conexões e interatividade, facilitam a obtenção de informações, monitoram, mediam, orientam e contribuem para o bom andamento dos trabalhos/atividades realizados nas disciplinas.

Os tutores presenciais da Univille contam com aprofundado conhecimento em tecnologias digitais, possuindo habilidades não apenas para gerenciar as ferramentas do Ambiente Virtual de Aprendizagem da Instituição (AVA), mas também para operar e orientar professores e estudantes em relação ao funcionamento de repositórios digitais que abrigam livros e artigos online (SciELO, EBSCO etc.), além de redes sociais



voltadas ao compartilhamento de conteúdos audiovisuais (YouTube, Vimeo, entre outras).

Os tutores presenciais da Univille apoiam estudantes e professores em atividades de ensino e aprendizagem que ocorrem *online* ou presencialmente, durante o desenvolvimento curricular das disciplinas. Tais profissionais são considerados estratégicos para a aproximação pedagógica entre estudantes e docentes, uma vez que, em seus trabalhos, geram conexões e interatividade, facilitam a obtenção de informações, monitoram, mediam, orientam e contribuem para o bom andamento dos trabalhos/atividades realizados nas disciplinas.

Um ponto a ser destacado é que a equipe de gestão da UNEaD realiza reuniões periódicas com os tutores com a intenção de monitorar suas necessidades de aprendizagem, bem como de atividades de formação profissional. Também nessa direção cumpre dizer que os tutores passam por Avaliação de Desempenho, por meio de um instrumento avaliativo padronizado. Os resultados dessa avaliação, somados à sistematização das discussões daquelas reuniões, são utilizados para direcionar novas necessidades de formação continuada.

Este capítulo discorreu sobre o corpo docente e tutorial do curso. Inicialmente foi caracterizada a gestão do curso, que, conforme as regulamentações institucionais, prevê o Colegiado, a coordenação e o Núcleo Docente Estruturante a serem implantados quando do início de funcionamento do curso após a sua autorização.



5. INFRAESTRUTURA

A Univille mantém a infraestrutura física necessária ao desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão no *Campus Joinville*, *Campus São Bento do Sul*, *Unidade São Francisco do Sul* e *Unidade Centro*. Além disso, por meio de convênios e contratos, a Instituição mantém parcerias com instituições públicas, privadas e não governamentais com vistas ao desenvolvimento das atividades acadêmicas em hospitais, postos de saúde e espaços de atendimento psicossocial.

O Quadro 6 sintetiza os dados sobre os espaços físicos da Universidade.

Quadro 6: Infraestrutura física da Furj/Univille

Local	Área do terreno (m ²)	Área construída (m ²)
Campus Joinville Rua Paulo Malschitzki, 10 – Zona Industrial Norte – CEP 89219-710 – Joinville – SC	158.639,85	52.243,34
Campus Joinville: Terreno 1, ao lado do rio	7.747,00	
Terreno 2, ao lado do rio	2.780,00	
Campus Joinville: Terreno dos ônibus	1.005,28	
Terreno Jativoca – Joinville Rua A – Loteamento Bubi – Bairro Jativoca – Joinville	66.769,00	-
Unidade Centro Rua Rio do Sul, 439 – Centro – CEP 89202-207 – Joinville – SC	2.390,60	2.113,91
Univille Centro (área locada)	1.866,59	1.470,17
Campus São Bento do Sul Rua Norberto Eduardo Weihermann, 230 – Bairro Colonial – CEP 89288-385 – São Bento do Sul – SC	22.933,42	8.798,82
Cepa Rugendas Bairro Rio Natal – São Bento do Sul	27.892,25	388,08
Unidade São Francisco do Sul Rodovia Duque de Caxias, 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba – CEP 89240-000 – São Francisco do Sul – SC	50.008,76	3.527,34
Unidade São Francisco do Sul Ancoradouro para barcos	71.382,60	110,00



Local	Área do terreno (m ²)	Área construída (m ²)
Cepa Vila da Glória - Terreno 1 Estrada Geral, s/n.º – Vila da Glória – São Francisco do Sul – SC	5.600,00	285,62
Cepa Vila da Glória - Terreno 2	22.120,00	
Terreno Bucarein Rua Plácido Olímpio de Oliveira, esquina com a Rua Urussanga – Joinville – SC	12.513,72	2.010,20
Terreno Itinga A	240	
Terreno Itinga B	240	
Campus Joinville: Terreno A – Complexo/Inovapark	142.990,45	9.025,32
Terreno B – Complexo/Inovapark	21.672,51	
Terreno C – Complexo/Inovapark	11.883,13	
Total	678.239,49	79.972,80

Fonte: PDI 2022-2026 (Univille, 2022)

5.1 CAMPUS JOINVILLE

O *Campus* Joinville é a sede da Universidade e o local onde se concentram as atividades administrativas e acadêmicas da maior parte dos cursos da Instituição. Os espaços físicos do *Campus* Joinville são caracterizados a seguir.

- Salas de aula: o *Campus* Joinville dispõe de 150 salas de aula climatizadas e equipadas com mesinhas, cadeiras estofadas, projetor multimídia (*data show*), telão e acesso à internet. O quadro 4 apresenta o número de salas de aula por dimensão. A área total destinada ao uso de salas de aula é de aproximadamente 10.000 m².

Quadro 7: Salas de aula do Campus Joinville

Dimensão	Número de salas de aula
Entre 30 e 49 m ²	25
Entre 50 e 59 m ²	30



Entre 60 e 69 m ²	41
Entre 70 e 79 m ²	33
Entre 80 e 89 m ²	5
Entre 90 e 101 m ²	12
Entre 102 e 103 m ²	4
Total	150

Fonte: Primária (2025)

- b) Salas de Aprendizagem de Metodologias Ativas: os professores contam com cinco laboratórios (Bloco A sala 115 e sala 116, Bloco C sala 103, Bloco E2 sala 214 e Bloco I Sala 403) de 68 m² a 93 m², com computador, projetores e mobiliário que possibilita diferentes formações de leiaute;
- c) Coordenações de cursos: os cursos estão organizados em Comitês de Áreas, conforme Resolução 06/17 do Conselho Universitário. Atualmente há 4 comitês de áreas, sendo que em termos de espaço físico, estes comitês estão instalados no Campus Joinville, em áreas que agrupam a maioria das coordenações de cursos de graduação. A área destinada às coordenações de curso variam de 87 m² a 282 m², totalizando cerca de 1.021,49 m².
- d) Coordenações de programas de pós-graduação stricto sensu: os gabinetes dos coordenadores dos programas de pós-graduação stricto sensu e a secretaria estão instalados no Campus Joinville em uma área de (80,49) m². A área destinada as coordenações variam de (7,58) m² a (7,89) m² e a área destinada a secretaria corresponde a (43,47) m²;
- e) Unidade de Educação a distância: O espaço físico da UnEad com 173,5 m² está instalado no campus Joinville onde ficam as coordenações dos cursos de graduação EaD com área de (12,12) m² e também fica a equipe multidisciplinar que atende tanto os cursos EaD quanto as disciplinas ofertadas de forma integral ou parcialmente, na modalidade a distância, dos cursos presenciais. O estúdio, para gravações das aulas possui (96) m² com equipamentos para gravação para atender as necessidades das aulas.
- f) Colégio Univille Joinville: o colégio Univille contempla 31 salas de aula, sala dos professores (71,30) m², orientação pedagógica (11,15) m², coordenação (50,23) m² e direção (10,70) m²;



- g) Polo EaD Campus Joinville: a área utilizada está Integrada com a Unidade de Educação a Distância, onde contempla a secretaria, coordenação e área para atendimento dos estudantes (tutoria). Além dos espaços compartilhados com biblioteca, salas de Informática e salas de aula;
- h) Áreas de uso comum: o *Campus* Joinville conta com áreas de uso comum, conforme quadro 8.

Quadro 8: Áreas de uso comum no Campus Joinville

Descrição	Área (m ²)
Biblioteca Universitária	3.858,13
Bloco Administrativo	1.562,89
Auditório Bloco Administrativo	333,21
Anfiteatro Bloco C	117,24
Anfiteatro Bloco A	96,59
Anfiteatro Bloco F (Colégio Univille)	143,20
Centro de Cópias Bloco B	95,91
Coordenação do Ensino Médio do Colégio Univille	39,21
Diretório Central dos Estudantes Bloco D	96,37
Lanchonete Bloco D	63,67
Lanchonete Bloco E	33,40
Área de exposição cultural Bloco A	136,92
Área de exposição cultural Biblioteca Universitária	113,22
Estacionamento de bicicletas	144,00
Estacionamento de motos	751,62
Centro de Esportes, Cultura e Lazer	2.687,00
Ginásio-Escola	1.996,10
Quadra polivalente descoberta	836,00
Quadra polivalente coberta	859,00
Circulação interna, vias e jardins	52.094,40
Restaurante Universitário	700,35



Descrição	Área (m ²)
Quiosque – Centro de Convivência dos Funcionários	268,65
Almoxarifado central	371,87
Complexo esportivo (pista de atletismo e áreas de apoio)	18,795,66

Fonte: Primária (2025)

5.2 UNIDADE CENTRO – JOINVILLE

A Unidade Centro abrange os espaços para o desenvolvimento das atividades acadêmicas dos cursos da Univille no centro de Joinville. Essas instalações incluem espaços destinados às aulas teóricas e práticas e também ambulatórios utilizados pelo curso de Medicina, laboratório de informática, laboratórios de análises clínicas e a Farmácia-Escola. A seguir são caracterizadas as instalações da unidade.

- Salas de aula: a Unidade Centro conta com sete salas de aula de 67 m² a 82 m² e duas salas de aula de 50 m² climatizadas e equipadas com mesinhas, cadeiras estofadas, multimídia (*data show*), telão, vídeo e internet;
- Coordenações: as coordenações de curso contam com áreas de 18 m² a 47 m²;
- Polo EaD Joinville Unidade Centro: a área utilizada corresponde a (53,01) m², contempla sala para estudos, sala de coordenação, secretaria, sala de tutoria. Além dos espaços compartilhados com biblioteca, salas de Informática e salas de aula;
- Sala de Aprendizagem de Metodologias Ativas: A Unidade Centro da Univille conta com uma sala de metodologia ativa com (96)m², na sala, além do computador, conta projetores e mobiliário que possibilita diferentes formações de leiaute;
- Áreas de uso comum: a Unidade Centro possui áreas de uso comum conforme Quadro 9.

Quadro 9: Áreas de uso comum na Unidade Centro – Joinville



Descrição	Área (m²)
Biblioteca	76,05
Lanchonete	13,11
Ambulatórios	592,06
Farmácia-Escola	235,76
Central de Cópias	10,00

Fonte: Primária (2021)

5.3 SALAS/GABINETES DE TRABALHO PARA PROFESSORES DE TEMPO INTEGRAL

Na Univille há professores em tempo integral que atuam no *stricto sensu*, e nesse caso eles têm à disposição espaços de trabalho específicos em salas que ficam no bloco D (sala 122) e no bloco A (sala 307) da Instituição, com a seguinte estrutura:

- Sala 307, Bloco A – 86 m², dispoendo de salas individualizadas e computadores com acesso à internet e outros equipamentos;
- Sala 122, Bloco D – 72,8 m², dispoendo de salas individualizadas e computadores com acesso à internet e outros equipamentos.

Já os professores em tempo integral que atuam na gestão contam com mesas de trabalho nas áreas administrativas em que atuam.

Os professores de tempo integral que atuam em extensão têm mesas de trabalho nas áreas relativas a projetos e programas de extensão.

Os professores que não são de tempo integral contam com salas de professores e salas de atendimento nas 4 áreas que agregam os cursos da Univille. No caso do curso de Nutrição, esse espaço encontra-se no bloco A (sala 101), que dispõe de uma área total de 196 m² e conta com: cerca de 14 terminais de computadores com acesso à internet e impressora; mesas e cabines para que os professores possam desenvolver suas atividades; mesas para pequenas reuniões nos intervalos entre aulas; um escaninho aberto e um com gavetas; estantes nas quais são disponibilizados jornais, revistas, informativos diversos e outros materiais gráficos; 1 frigobar; 1 forno de micro-ondas; 1 purificador de água; 9 equipamentos de climatização (ar condicionado); 1 televisão; ingredientes para preparação de café e chá.



Todos esses espaços, que possuem recursos de tecnologia de informação e comunicação apropriados, foram projetados para atender às necessidades institucionais. Em cada uma dessas salas há um local que o professor pode utilizar para fazer atendimento dos estudantes e há também escaninho ou outros espaços para que o professor possa guardar materiais e equipamentos pessoais com segurança.

5.4 ESPAÇO DE TRABALHO PARA COORDENAÇÃO DO CURSO E SERVIÇOS ACADÊMICOS

A coordenação conta com estação de trabalho composta por mesa, cadeira, armário, computador conectado à internet e à rede de computadores da Instituição para acesso aos sistemas acadêmicos, bem como impressora/copiadora e linha telefônica. Essa estação de trabalho encontra-se na sala de coordenadores da Área da Saúde e Ciências Biológicas que fica no bloco A sala 101.

A coordenação dispõe de uma área de serviços administrativos e atendimento a professores, estudantes e público externo que conta com sala de arquivos, balcão de atendimento e estações de trabalho para os funcionários. Cada estação de trabalho é composta por mesa, cadeira, microcomputador com acesso à internet e à rede de computadores da Instituição por meio da qual há acesso aos sistemas acadêmicos, linha telefônica, impressora/copiadora. O ambiente situa-se no bloco A (sala 101), que dispõe de uma área total de 120 m² e é contíguo às salas de atendimento, salas de professores e sala de coordenadores de cursos.

Todo esse espaço, projetado para atender às necessidades institucionais, possui recursos de tecnologia de informação e comunicação e outros equipamentos adequados. Na coordenação há ambientes para realizar atendimento em grupo ou individual dos estudantes, com privacidade.

5.5 ESPAÇO PARA OS PROFESSORES DO CURSO (SALA DOS PROFESSORES)

A sala dos professores para o curso dispõe de terminais de computadores com acesso à internet e impressora, mesas e cabines para que os professores possam desenvolver suas atividades. Há também uma mesa para pequenas confraternizações e reuniões nos intervalos entre aulas. A sala contém purificador de água e estantes



nas quais são disponibilizados jornais, revistas, informativos diversos e outros materiais gráficos.

A sala dos professores do curso fica no Bloco A, sala 101, é climatizada, conta com escaninhos, cabines que são usadas para atendimento individual ou em grupo e mesas com cadeiras. Nesse mesmo espaço há sala de reuniões climatizada com mesa para 10 lugares e acesso à internet e à rede da IES.

A sala possui recursos de tecnologia de informação e comunicação apropriados, permite o descanso e confraternizações, além de dispor de apoio técnico-administrativo próprio e espaço para guardar equipamentos e materiais.

5.6 SALAS DE AULA

5.6.1 Campus Joinville

Cada série do curso de Nutrição conta com salas de aula disponíveis para as disciplinas teóricas e laboratórios equipados para o uso exclusivo nas disciplinas que preveem aulas práticas. Todas as salas de aula são equipadas com mesinhas, cadeiras estofadas, sistema de ar-condicionado, computador e projetor multimídia, além de quadro para giz ou caneta. As salas, bem como todo o *campus*, possuem acesso à internet via rede sem fio.

Todas as salas de aula são climatizadas, equipadas com mesinhas, cadeiras estofadas, multimídia (*data show*), telão, vídeo e acesso à internet.

As dimensões das salas contemplam o acolhimento do número de estudantes do curso, atendendo às necessidades institucionais, com manutenção e limpeza periódica, conforto e com recursos de tecnologia da informação e comunicação adequadas às atividades a serem desenvolvidas.

Além da manutenção periódica, há um dispositivo físico na sala de aula para que os estudantes registrem sugestões de melhoria ou necessidades específicas de manutenção em termos de infraestrutura ou tecnologia da informação.

Considerando a importância do protagonismo discente, a Universidade vem investindo de forma sistemática no incentivo de atividades que otimizem uma aprendizagem mais autônoma. Para tanto, tem centrado esforços no que se refere à capacitação de professores para a aplicação de novas metodologias em suas aulas, havendo flexibilidade relacionada às configurações espaciais.



Nessa direção, as Metodologias Ativas de Aprendizagem oferecem aos professores novas possibilidades de inovação pedagógica. Percebendo a importância do uso dessas metodologias, estão à disposição dos professores cinco laboratórios (Bloco A salas 115 e 116, Bloco C sala 103, Bloco E2 sala 214 e Bloco I Sala 403) que apresentam um *layout* favorável a novas formas de ensinar e aprender.

Além disso a Instituição tem diversos espaços alternativos para o desenvolvimento de atividades, tais como:

- a) Trilhas: Programa de Educação e Interpretação Ambiental nos Centros de Estudos Ambientais da Univille. Esse espaço pode ser utilizado por todos os cursos da Instituição;
- b) Fora do *campus*, os professores podem marcar aulas de campo:
 - a no Cepa Rugendas, situado no Bairro Rio Natal – São Bento do Sul;
 - b no Cepa Vila da Glória, Estrada Geral, s/n.º – Vila da Glória – São Francisco do Sul;
 - c na Unidade São Francisco do Sul, Rodovia Duque de Caxias, 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba – São Francisco do Sul. Nesse espaço há um programa ambiental em parceria com outra instituição que trata da Baía da Babitonga.

Em 2025, o curso utiliza as seguintes salas:

- Sala F 310;
- Sala A 311;
- Sala C 214;
- Sala E1 403.

5.7 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA

O *Campus* Joinville dispõe dos seguintes laboratórios de informática de uso geral:

- Laboratório de Informática C-114 Bloco C Sala 114, com 41 computadores – 81 m²;
- Laboratório de Informática C-115 Bloco C Sala 115, com 41 computadores – 81 m²;
- Laboratório de Informática C-116 Bloco C Sala 116, com 41 computadores – 81



m².

Todos os laboratórios têm os seguintes *softwares*: Scilab 5.5.2; Microsoft Office Professional Plus 2016; Dev C++ 5.11; WinNC; Audacity 2.1.1; InVesalius 3; Ansys 17.0; Mesquite; Arena 15.

Para os professores e estudantes utilizarem esses laboratórios, quando da operacionalização de cada disciplina, os professores devem fazer reserva por meio da intranet, abrindo um *e-ticket*.

Fora do ambiente de aula, os estudantes também podem reservar os laboratórios por meio da coordenação de curso ou utilizar os computadores disponibilizados na Biblioteca Central, no *Campus* Joinville, que totalizam 46 computadores, sendo dois deles com acessibilidade física para deficientes visuais e pessoas com mobilidade reduzida.

Todas as máquinas citadas possuem o pacote Office, Adobe Reader e navegadores (Chrome, Mozilla e Internet Explorer) instalados.

Além desses computadores, na biblioteca há mais 27 máquinas usadas apenas para consulta ao Sistema Pergamum.

Todos os laboratórios têm acesso à internet por cabo, e há acesso à internet por *wi-fi* no *campus*. A Central de Relacionamento com o Estudante (CRE) possui computadores com *softwares* específicos para atendimento aos alunos com deficiência visual e uma impressora em braile.

A Univille dispõe do setor de Tecnologia da Informação (TI), e duas das atividades realizadas podem ser caracterizadas pelos seguintes grupos de processos: suporte aos usuários e rotina de manutenção.

Em relação ao suporte aos usuários, o atendimento é feito pela equipe de triagem e pode ocorrer de 3 formas distintas: presencial, por telefone ou pelo sistema *help desk*. Uma vez solicitado o atendimento, a equipe de triagem busca inicialmente resolver o caso e concluir o atendimento. Quando o que foi solicitado não está no escopo de resolução da triagem, a demanda é repassada para um membro da equipe da TI por meio do sistema *help desk*, que terá o compromisso de resolver o que foi solicitado.

Para a rotina de manutenção, o planejamento e a execução são feitos pela equipe de técnicos e auxiliares, que determinam e organizam o cronograma para as manutenções preventivas e preditivas. Já no caso de corretiva, o atendimento é feito mediante as solicitações cadastradas no sistema *help desk* ou também por chamado



feito por telefone e/ou pessoalmente. Cabe aqui chamar a atenção para as manutenções corretivas urgentes, em que há equipamentos de *backup* para suprir a necessidade de troca rápida.

A TI na Univille está em constante desenvolvimento e atualização para acompanhar as tendências do mercado. Nesse sentido, questões como *cloud*, ambientes compartilhados, segurança da informação, mobilidade, atualização dos sistemas, disponibilidade, desempenho, tolerância a falhas e comunicação fazem parte do planejamento contínuo, com necessidade de previsão orçamentária. O *wireless* está instalado em todos os *campi* e unidades nas modalidades *indoor* e *outdoor* definidas pelas células de acesso. Atualmente são 280 antenas instaladas nos *campi* e unidades que atendem no seu período de maior consumo (noturno), com cerca de 3.500 conexões simultâneas. A Univille conta com dois acessos para internet que operam no modelo de redundância, visando aumentar a disponibilidade mesmo com a queda de sinal ou congestionamento de banda. Atualmente é fornecido aos estudantes, profissionais da educação, pessoal administrativo e outras áreas da universidade um *link* particular de 100Mbps. O outro *link* de 200Mbps é fornecido pela Fapesc. Entre 2017/2018 foi realizado *upgrade* do *link* de internet para 1Gbps até PTT (ponto de tráfego) de Florianópolis, anunciando assim nosso ASN (Número de Sistema Autônomo). Busca-se prover e manter a infraestrutura de rede necessária, cabeada ou sem fios, em todos os *campi* e unidades da Univille, para garantir o acesso aos servidores internos e à internet, com segurança e desempenho adequado. Todos os alunos da Univille têm uma conta de usuário no domínio da Instituição. Essa conta permite ao usuário autenticar-se nos microcomputadores dos laboratórios, assim como obter acesso ao sistema acadêmico *on-line* e à plataforma Microsoft Office 365, em que o aluno também tem direito a um *e-mail* institucional, além do acesso a diversos *softwares*. Foi estabelecido um contrato com o *datacenter* da Sercompe, localizada em Joinville, próximo à Univille, o que viabilizou a conexão através de um *link* de 1Gb. Além da Sercompe, a Univille tem contrato de 5 *hosts* no ambiente Azure da Microsoft. Com isso, há disponibilidade destas tecnologias e serviços: *cloud server*, conectividade internet, *cloud backup*, *service desk*, monitoramento e desempenho da rede, *firewall* dedicado, suporte, *storage* e *colocation*.

No que diz respeito aos investimentos, anualmente ocorre um levantamento de necessidades, realizado de forma descentralizada por todos os setores das mantidas da Furj. Tais necessidades são analisadas e a sua implementação considera a



dotação orçamentária, as prioridades institucionais (PDI, PEI) e o cumprimento de requisitos legais.

A atualização de um *software* pode ser identificada quando o desenvolvedor disponibilizar uma nova versão ou fizer correções, para atender a uma nova legislação, ou então, outra necessidade requerida. A atualização deve ser executada pela TI ou pelo fornecedor sob a supervisão da equipe de Tecnologia da Informação, conforme planejamento prévio e considerando ambientes para homologações, testes de desempenho, aderência aos requisitos contratados e outras formas de certificação para liberação em produção.

A Univille dispõe atualmente de infraestrutura de TI com ativos de rede, servidores, computadores, projetores e antenas *wi-fi* que demandam atualização e manutenção. Para manter essa infraestrutura em funcionamento, a TI conta com uma equipe de manutenção preventiva, corretiva e preditiva nos *campi* e unidades.

A atualização de *hardware* deve considerar as modalidades de compra ou locação que se distinguem na forma de atuação. Para os equipamentos comprados, é preciso levar em conta o período de garantia, a depreciação e as condições de uso. Já para os equipamentos locados, o período de atualização é definido em contrato. Nesse processo de atualização, deve-se verificar o seguinte: idade do equipamento; capacidade de processamento para demanda atual; capacidade de processamento para demanda futura; estabilidade do equipamento; qualidade de uso; frequência de reparos; aderência aos requisitos de *software*.

Com base no diagnóstico que tem de ser feito anualmente, a TI deve elaborar o plano de atualização com o cronograma financeiro e de substituição.

A manutenção do *hardware* instalado na Univille precisa ser orientada segundo a classificação por tipo: corretiva, preditiva e preventiva. Diante disso, é importante distinguir as diferenças entre tais tipos, já que a forma de uso dos equipamentos é variada e se diferencia pela sua função:

- **Manutenção corretiva** – na ocorrência de falhas, o usuário deve registrar no sistema *help desk* uma solicitação de reparo descrevendo o problema. Após esse registro, a equipe de triagem é acionada e o chamado é direcionado à equipe responsável, que tem de providenciar o reparo ou a troca do equipamento;
- **Manutenção preditiva** – esse tipo de manutenção deve ser feito nos equipamentos que permitem a avaliação de funcionamento diante dos



parâmetros indicados pelo fornecedor e pela especificação técnica. Sendo assim, é possível listar os equipamentos de fornecimento auxiliar de energia, como geradores, *no-break*, climatização, *switch*, servidores e outros indicados no plano de manutenção;

- **Manutenção preventiva** – esse procedimento deve ser realizado em períodos em que há disponibilidade de acesso para intervenção nos equipamentos, como por exemplo em épocas de recesso, férias ou entre turnos.

Especificamente para uso do Curso de Nutrição, o Laboratório de Informática dispõe de licenças do software *DietSmart*, para prática de planos alimentares a condução da consulta clínica.

5.8 BIBLIOTECA – SISTEMA DE BIBLIOTECAS DA UNIVILLE (SIBIVILLE)

A Biblioteca Universitária funciona como órgão suplementar da Univille, tendo aos seus cuidados o processamento técnico, bem como os serviços de seleção e aquisição de material bibliográfico do Sistema de Bibliotecas da Univille (Sibiville).

O Sibiville é composto pelas seguintes bibliotecas setoriais:

Biblioteca do *Campus* São Bento do Sul;

Biblioteca Infantil Monteiro Lobato, do Colégio Univille – Joinville;

Biblioteca da Unidade São Francisco do Sul;

Biblioteca da Unidade Centro – Joinville;

Biblioteca do Polo Jaraguá do Sul.

O Sibiville integra e disponibiliza seus serviços mediante o Sistema Pergamum com agilidade e segurança aos seus usuários. Por meio desse sistema, a comunidade acadêmica tem acesso a todas as informações bibliográficas disponíveis no Sibiville, podendo realizar suas pesquisas no âmbito das bibliotecas e com acesso *on-line* pelo *site* <http://www.univille.br/biblioteca>. O sistema permite aos usuários renovação, reservas, solicitação de empréstimo entre bibliotecas do Sibiville, verificação de materiais pendentes e débitos. Envia *e-mail* de avisos de renovação, débitos e reservas automaticamente.

O Sibiville tem como objetivos adquirir, disponibilizar e difundir recursos de informação, impressos e eletrônicos, de qualidade, a professores, alunos, funcionários



e comunidade em geral, contribuindo para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

5.8.1 Espaço físico, horário e pessoal administrativo

A Biblioteca Central está localizada no *Campus* Joinville, com metragem total de 4.090,72 m², divididos em quatro pavimentos, distribuídos da seguinte forma:

- Piso Térreo: guarda-volumes; recepção para empréstimo e devolução de materiais; 01 terminal de consulta do acervo; 03 cabines abertas para estudo; salas que contemplam os Projetos Institucionais de Extensão, sendo o Projeto de Literatura Infanto Juvenil (PROLIJ), o Projeto Institucional de Incentivo à Literatura (PROLER), o Projeto Arte na Escola, o Centro Memorial da Univille, e o Projeto de História Oral - Laboratório de História Oral da UNIVILLE; sala de reuniões do Coworking da Univille (UniCo); sala de atendimento psicológico, vinculado a Gestão de Pessoas; Editora Univille; anfiteatro com 93 lugares, com de sala de apoio polivalente; espaço cultural e cafeteria;
- Primeiro Andar: acervo de periódicos; acervo de multimeios; normas técnicas; mapoteca; quatro cabines individuais para estudo; sete cabines coletivas para estudo; 30 computadores com acesso à internet, destes, 03 com acessibilidade para PCD; 02 terminais de consulta ao acervo; 01 terminal de consulta com acessibilidade para cadeirante; sala da coordenação do SIBIVILLE e de processos técnicos;
- Segundo Andar: acervo de livros; folhetos, sete cabines para estudo em grupo; 03 terminais de consulta ao acervo; 01 terminal de consulta com acessibilidade para cadeirante.
- Terceiro Andar: acervo de livros; Coworking UniCo; 02 terminais de consulta com acessibilidade para cadeirante; e o Arquivo Central da Universidade.

O SIBIVILLE integra o Sistema Pergamum e disponibiliza seus serviços por intermédio dele, com agilidade e segurança aos seus usuários. Por meio desse sistema, a comunidade acadêmica tem acesso a todas as informações bibliográficas disponíveis no SIBIVILLE, podendo realizar suas pesquisas no âmbito das bibliotecas e com acesso online pelo site www.univille.br. O sistema permite aos usuários renovação, reservas, verificação de materiais pendentes e débitos. Envia e-mail de



aviso de renovação, débitos e reservas automaticamente. O SIBIVILLE tem como objetivos adquirir, disponibilizar e difundir recursos de informação, impressos e eletrônicos de qualidade a professores, alunos, funcionários e comunidade em geral, contribuindo para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Além do SIBIVILLE, a Univille possui o acervo das bibliotecas digitais Minha Biblioteca, disponibilizada a todos os estudantes regularmente matriculados, e a Biblioteca A, para os estudantes do ensino a distância.

O horário de funcionamento das bibliotecas setoriais da Univille é apresentado no quadro 8.

Quadro 2: Horário de funcionamento das bibliotecas da Univille

Biblioteca	Horário
Campus Joinville	De segunda a sexta-feira, das 8h às 22h, e sábados, das 8h às 11h30
Campus São Bento do Sul	De segunda a sexta-feira, das 7h15 às 12h e das 13h às 22h, e sábados, das 7h15 às 12h15
São Francisco do Sul	De segunda a sexta-feira, das 8h às 12h30 e das 13h30 às 21h
Unidade Centro – Joinville	De segunda a sexta-feira, das 8h às 12h e das 13h às 20h
Biblioteca Infantojuvenil Colégio Univille	De segunda a sexta-feira, das 7h45 às 12h e das 13h às 16h45
Biblioteca Polo Jaraguá do Sul	De segunda a sexta-feira, das 13h às 19h

Fonte: Própria (2025)

5.8.2 Acervo

O acervo do Sibiville é composto por livros e periódicos nas quantidades apresentadas nos quadros 9 e 10:

Quadro 3: Acervo físico de livros por área de conhecimento

Área	Títulos	Exemplares
000 – Generalidades	10.355	14.304
100 – Filosofia/Psicologia	4.244	6.535



200 – Religião	953	1.170
300 – Ciências Sociais	23.740	39.870
400 – Linguística/Língua	2.492	3.990
500 – Ciências Naturais/Matemática	5.005	9.017
600 – Tecnologia (Ciências Aplicadas)	15.247	28.297
700 – Artes	5.824	9.577
800 – Literatura	13.427	16.585
900 – Geografia e História	5.827	8.519

Fonte: Biblioteca Universitária (Univille, 2025)

Quadro 4: Acervo físico de periódicos por área de conhecimento

Área	Títulos	Exemplares
000 – Generalidades	49	1.358
100 – Filosofia/Psicologia	8	113
200 – Religião	1	7
300 – Ciências Sociais	133	1.426
400 – Linguística/Língua	2	2
500 – Ciências Naturais/ Matemática	12	41
600 – Tecnologia (Ciências Aplicadas)	113	1.400
700 – Artes	35	471
800 – Literatura	3	10
900 – Geografia e História	14	102

Fonte: Biblioteca Universitária (Univille, 2025)

A atualização do acervo é feita conforme solicitação dos docentes, para atender ao previsto nos PPCs e nos planos de ensino e aprendizagem das disciplinas.

5.8.3 Serviços prestados/formas de acesso e utilização

O SIBIVILLE, por intermédio dos serviços oferecidos, possibilita à comunidade acadêmica suprir suas necessidades informacionais. São eles:

- **Empréstimo domiciliar:** os usuários podem pegar emprestado o material circulante de acordo com os prazos para sua categoria, conforme Regulamento do Sibiville;
- **Empréstimo interbibliotecário:** empréstimos entre as bibliotecas que



compõem o Sibiville e instituições conveniadas;

- **Consulta ao acervo, renovações, reservas, verificação de débitos e materiais pendentes:** ocorrem tanto nos terminais de consulta das Bibliotecas quanto via internet pelo site www.univille.br/biblioteca;
- **Programa de Comutação Bibliográfica – Comut:** permite a obtenção de cópias de documentos técnico-científicos disponíveis nos acervos das principais bibliotecas brasileiras e em serviços de informações internacionais;
- **Levantamento bibliográfico:** serviço de pesquisa por intermédio de palavras-chave. Os usuários informam os assuntos e a bibliotecária efetua uma busca exhaustiva em bases de dados nacionais e estrangeiras, catálogos de bibliotecas e outras fontes de informação. Os resultados são repassados aos usuários por correio eletrônico;
- **Capacitação para utilização das bases de dados e biblioteca virtual:** por meio de agendamento prévio a biblioteca oferece capacitação para uso das bases de dados Academic Search Complete (EBSCO), Medline Complete (EBSCO), Dynamed (EBSCO), Portal Capes, biblioteca virtual Minha Biblioteca, Revista dos Tribunais, Target GEDWeb e outras fontes de informação pertinentes ao meio acadêmico. São explanadas as formas de pesquisa e os diversos recursos oferecidos;
- **Indexação Compartilhada de Artigos de Periódicos (Icap):** por meio desse serviço, é possível ter acesso aos artigos de periódicos nacionais editados pelas instituições que fazem parte da Rede Pergamum;
- **Elaboração de ficha catalográfica:** ocorre para as publicações da Editora Univille e para as dissertações e teses dos alunos da Univille;
- **Treinamento aos ingressantes:** acontece a cada início de semestre e é ministrado pela bibliotecária de referência, que explana sobre serviços das bibliotecas do Sibiville, consulta ao Sistema Pergamum, localização de materiais, normas e conduta, seus deveres e obrigações no âmbito das bibliotecas;
- **Projeto Arte na Escola:** empréstimos de livros para a comunidade externa e professores de escolas municipais e estaduais cadastradas no Programa Arte na Escola;
- **Workshops e treinamentos:** realizados com conteúdos info-comunicacionais



e oferecidos aos docentes e discentes da Univille;

- **Contação de histórias:** realizadas para as turmas do Colégio Univille e visitantes;
- **Troca Solidária:** os livros que não compõem o acervo são disponibilizados para a comunidade como projeto social e trocados por alimentos e produtos de higiene e limpeza. Mensalmente os produtos arrecadados são encaminhados para o Comitê de Responsabilidade Social da Univille.
- **Modo off-line:** espaço de socialização para os alunos, com quebra-cabeças, jogos de xadrez, palavras-cruzadas e pinturas com lápis de cor.

5.8.4 Acesso a bases de dados

A Univille mantém assinatura de bases de dados bibliográficas, permitindo que estudantes, professores e técnicos administrativos tenham acesso a publicações técnico-científicas. A seguir são caracterizadas as bases de dados disponíveis no Sistema de Bibliotecas da Univille.

- **EBSCO:** a Univille assinou em março de 2005 a base de dados multidisciplinar Academic Search Elite e em 2007 ampliou seu conteúdo assinando a base Academic Search Premier. No ano seguinte, mais uma vez o conteúdo da base foi ampliado, e desde então a Univille conta com a base multidisciplinar Academic Search Complete. São 13.600 títulos de periódicos estrangeiros, dos quais 8.800 têm textos na íntegra;
- **Medline Complete (EBSCO):** dentro da EBSCO a base de dados Medline Complete oferece mais de 2.500 títulos de periódicos com texto completo nas áreas de biomedicina, ciências do comportamento, bioengenharia, desenvolvimento de políticas de saúde, ciências da vida, entre outras;
- **DynaMed (EBSCO):** dentro da EBSCO, essa é uma base de dados com atualizações na área de medicina baseada em evidências;
- **Fonte Acadêmica (EBSCO):** coleção multidisciplinar com mais de 130 periódicos acadêmicos do Brasil e de Portugal.
- **Portal Capes:** convênio que disponibiliza o acesso a 125 bases de dados disponíveis no portal, com materiais em texto completo e abstracts;
- **RT – Revista dos Tribunais on-line:** oferece ferramentas de pesquisa jurídica,



tais como conteúdo doutrinário, legislação, julgados dos tribunais, acórdãos e notícias em geral;

- **Biblioteca Virtual Minha Biblioteca:** plataforma de *e-books* conta com mais de 12.000 títulos, com conteúdo multidisciplinar, técnico e científico de qualidade. Por meio da plataforma Minha Biblioteca, estudantes têm acesso rápido e fácil às principais publicações de títulos acadêmicos das diversas áreas do conhecimento. O acesso pode ser feito na Univille ou fora da instituição, utilizando computador, celular ou *tablet* com acesso à internet.
- **Start by WGSN:** plataforma de pesquisa *online* com informações de tendências da moda;
- **Target GEDWeb:** plataforma com acesso à Normas Técnicas, com ferramenta de pesquisa em diários oficiais, legislações, regulamentos etc.

5.8.5 Acervo específico do curso

Estão à disposição para o curso 1.209 títulos de referências e um total de 2.386 exemplares. Os periódicos referentes à área de Nutrição estão disponíveis em duas bases de dados assinadas pela Univille. São 233 títulos disponíveis no Portal de Periódicos da Capes e 60 na Base de Dados EBSCO.

5.9 LABORATÓRIOS

Na Univille, quando da criação de um novo curso, é nomeada uma comissão que faz a análise de todas as exigências legais e pedagógicas para o funcionamento do curso. Para esse estudo são considerados os seguintes documentos: Diretrizes Curriculares Nacionais do curso; recomendações dos conselhos profissionais, quando há; Plano de Desenvolvimento Institucional; instrumentos de avaliação de cursos do MEC/Inep e outras normativas que podem se aplicar ao caso. Essa comissão estrutura um plano de investimento em que são colocadas todas as necessidades de construção e modificação de espaços, aquisição de equipamentos, entre outros dados.



Diante disso, toda a estrutura de laboratórios do curso na Univille atende às exigências legais e pedagógicas e está de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso.

A infraestrutura de laboratórios de ensino é gerenciada pela Área de Laboratórios, exceto os de informática, que contam com uma gerência específica. A área faz o controle de equipamentos e de pessoal técnico a fim de garantir aos cursos de graduação o acesso a laboratórios funcionais e atualizados para o desenvolvimento de aulas práticas e seus desdobramentos.

O acesso aos laboratórios é realizado por meio de reservas encaminhadas pela coordenação de curso ou diretamente pelo professor.

Trabalha-se com dois tipos de reserva nos laboratórios de uso geral ou compartilhado, a saber: reservas de caráter permanente e as esporádicas.

As reservas permanentes para uso dos laboratórios são solicitadas pela coordenação do curso no início de cada ano letivo pelo endereço eletrônico laboratorios@univille.br e valem para o ano corrente. Na ocasião é preciso informar, além do nome do laboratório pretendido, qual a disciplina, o professor responsável, o horário das aulas e a periodicidade semanal. Essa solicitação precisará ser refeita a cada novo período letivo.

As reservas esporádicas são feitas ao longo de todo o período letivo e sempre que o andamento da disciplina o exigir. Para tanto, é empregado um formulário padrão disponibilizado pela Área de Laboratórios. Essa categoria de reserva é usualmente efetuada pelos próprios professores das disciplinas, mas pode ser feita também pela coordenação do curso. Os formulários preenchidos devem ser entregues diretamente à Coordenadoria dos Laboratórios ou enviados por *e-mail* ao endereço eletrônico laboratorios@univille.br.

É importante frisar que, mesmo já existindo a reserva permanente de determinado laboratório para uso de uma disciplina, o professor deverá realizar as solicitações de preparo das aulas práticas utilizando o formulário específico, por meio do qual o uso é previsto, as aulas são confirmadas e as práticas são preparadas conforme as necessidades dos professores.

Uma vez feita a solicitação para uso, a prática é preparada por técnicos e estagiários das áreas específicas. No caso dos laboratórios de uso específico, a coordenação gerencia sua utilização e conta com pessoal técnico treinado para atender à demanda de aulas práticas. Tal demanda de aulas é o que determina a



aquisição, o emprego e o armazenamento dos insumos, que podem ser comprados tanto pela Área de Laboratórios quanto pela coordenação do curso.

Independentemente do laboratório em que trabalhe, o pessoal técnico tem formação profissional qualificada e recebe treinamentos funcionais específicos em biossegurança e segurança química.

A segurança dos usuários dos laboratórios é um dos itens mais importantes na rotina de atividades de aula. Exige-se que os alunos usem os equipamentos de proteção individual (EPIs) e as paramentações especiais, quando for o caso. Todos os laboratórios possuem placas indicativas dos riscos associados às práticas neles desenvolvidas, bem como os EPIs recomendados para permanecer no local.

Além das instruções que os usuários recebem dos professores e dos assistentes e técnicos, cada laboratório tem em local visível cartazes informativos reforçando as normas de segurança e a necessidade de emprego dos EPIs.

No ciclo de autoavaliação institucional há uma pesquisa periódica da infraestrutura de toda a Universidade, e os resultados, por meio do Relatório de Autoavaliação Institucional, são entregues à Gestão para que os dados ali apontados sejam absorvidos pelo Planejamento Estratégico da Instituição, que se responsabiliza por tornar aquela recomendação uma ação específica de determinada área ou por transformá-la em um projeto dentro do planejamento.

Os laboratórios de formação básica e específica atendem às necessidades do curso de acordo com o PPC, as respectivas normas de funcionamento e a utilização e segurança disponibilizadas em cada um deles. Apresentam dimensões e distribuição compatíveis com o número de alunos.

No curso Nutrição as turmas são divididas em subturmas, conforme o laboratório que está sendo utilizado. Há manutenção periódica dos equipamentos, instalações físicas e serviços de apoio técnico. O serviço de apoio técnico é realizado por técnicos da área de formação. Há recursos de tecnologias da informação e comunicação adequados às atividades desenvolvidas nos laboratórios, os quais possuem quantidade de insumos, materiais e equipamentos condizentes com os espaços físicos e o número de vagas.

Há também avaliação periódica semestral quanto às demandas, aos serviços prestados e à qualidade dos laboratórios, e os resultados são utilizados pela gestão para planejar a melhoria da qualidade do atendimento, da demanda existente e futura e das aulas ministradas.



Na sequência são listados os laboratórios de formação básica e específica.

5.9.1 Laboratórios de formação básica

No curso de Nutrição os laboratórios de formação básica utilizados são os seguintes:

Laboratório de Anatomia Humana

Os Laboratórios de Anatomia são ambientes essenciais para o aprendizado das ciências da saúde, proporcionando aos estudantes uma experiência prática e aprofundada sobre a estrutura e funcionamento do corpo humano.

Área: 261,80 m² divididos em quatro salas assim denominadas: preparo anatômico, guarda-peças, sala de anatomia prática, sala de anatomia prática e virtual e guarda-corpos.

Laboratório de Microscopia I

Área: 82 m²

Descrição: destinado ao estudo microscópico de células animais, vegetais e microrganismos, para as aulas de Biologia Geral aplicada à Nutrição, Farmácia, Farmacognosia e Introdução à Microbiologia.

Laboratório de Microscopia II

Área: 110,04 m²

Descrição: destinado ao estudo microscópico de células animais, vegetais e microrganismos, para as aulas de Biologia Geral aplicada à Nutrição, Farmácia, Farmacognosia e Introdução à Microbiologia.

5.9.2 Laboratórios de formação específica

No curso de Nutrição, os laboratórios de formação específica utilizados são os seguintes:



Laboratório de Biomecânica (Cineantropometria)

Área: 70 m²

Descrição: utilizado para análise física de movimentos do corpo humano e dar suporte teórico-prático para o curso de Nutrição e de Educação Física, realizando avaliações antropométricas e físicas que consistem em testes ergométricos em esteira com acompanhamento eletrocardiógrafo, testes de flexibilidade, composição corporal, monitores de frequência cardíaca, estadiômetros, bioimpedância, entre outros.

Laboratório de Técnica Dietética/ Gastronomia

Área: 120,93m²

Descrição: constitui-se de espaço de ensino, pesquisa e extensão. Especificamente os componentes curriculares: Técnica Dietética, Análise Sensorial, Alimentos Funcionais, Plantas Medicinais e Fitoterápicos, Sistemas Agroalimentares assim como atividades de vivências de extensão.

Estudar, em um ambiente adequado, as propriedades e os procedimentos aos quais os alimentos são submetidos

5.10 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA E COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP/Univille) foi instituído em agosto de 2000 pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade para avaliar os projetos de pesquisa que envolvem em sua metodologia, seres humanos. Está homologado na CONEP (Comissão Nacional de Ética em Pesquisa) desde 2003, ou seja, em novembro de 2022 comemorará 19 anos desde a abertura oficial.

O Comitê de Ética em Pesquisa da Univille tem como finalidade básica defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade, contribuindo para o desenvolvimento da pesquisa dentro dos padrões éticos consensualmente aceitos e legalmente preconizados. É um colegiado inter e transdisciplinar, com “múnus público”, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, com o dever de cumprir e fazer cumprir os aspectos éticos das normas vigentes de pesquisa envolvendo seres humanos, de acordo com o disposto na legislação vigente,



suas normas complementares e quaisquer outras regulamentações que venham a ser legalmente aprovadas.

O comitê funciona de maneira autônoma na Univille, tudo o que é feito é regimentado por um documento interno aprovado em reunião de colegiado da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-graduação. Está atrelado a este setor dentro da universidade, pois os membros analisam projetos de pesquisa. A Univille é chamada de proponente de pesquisa quando do envio do projeto pelo pesquisador dentro da universidade, ou seja, a Univille está propondo a pesquisa por meio de seus cursos (de onde provém os projetos).

Além do CEP da Univille, que foi um dos primeiros a receber deferimento de instauração, há mais outros cinco comitês na cidade. O Nosso CEP auxilia, sempre que possível ou necessário, instituições parceiras. Projetos que não são da Univille também vem para a nossa apreciação mensalmente. Não há problema na análise, pois muitos desses lugares não têm CEP para avaliar.

A Univille utiliza-se de um sistema de dados via web, por meio do qual pode receber os projetos de pesquisa para análise dos membros. O sistema se chama Plataforma Brasil e por meio dele, os pesquisadores de todo território nacional podem salvar o projeto de pesquisa e documentos para análise. Se o pesquisador é da Univille, naturalmente o projeto pode ser analisado pela Univille. Caso contrário, a CONEP pode indicar outro CEP para analisar os documentos. Nenhum pesquisador pode ficar sem parecer do CEP. Uma vez por mês, os projetos são recebidos (há um cronograma anual para recebimento) e distribuídos aos membros do CEP. Eles analisam os documentos e o relator emite o parecer. Há uma reunião mensal em que todos os membros discutem sobre os projetos enviados e cada um pode dar seu parecer sobre cada projeto. A decisão que prevalece sobre o projeto é a da maioria. Depois da reunião e decisão do colegiado sobre cada projeto protocolado, a presidência emite parecer consubstanciado para que o pesquisador saiba a decisão do CEP. Tudo feito por meio do sistema Plataforma Brasil. O pesquisador recebe um e-mail com essa decisão, disparado pelo sistema, indicando que o parecer foi liberado e precisa responder ao comitê dentro de trinta dias. Depois de respondido corretamente, o CEP emite parecer final aprovado, o qual, o pesquisador também recebe e-mail informando a decisão e dessa forma, ele consegue ir a campo fazer a coleta. A coleta não pode ser executada antes da aprovação.



O CEP possui membros de diversas áreas (Ciências Humanas, Ciências Sociais, Área da Saúde, da Engenharia, da Economia, entre outros) e diversas formações (História, Farmácia, Psicologia, Sociologia, Design, Engenharia Ambiental e Sanitária, Engenharia Química, Educação Física, Odontologia, Biologia, Direito), levando em consideração que há membros de ambos os sexos. Atualmente estamos com 18 (dezoito) membros ativos, contando com os dois representantes de usuários e o suplente. Desses 18 (dezoito) membros, 10 (dez) deles são doutores em suas respectivas áreas. Outros 6 (seis) são mestres em suas respectivas áreas e os representantes de usuários e suplente variam entre uma especialista e dois de formação técnica.

O CEP possui ainda uma secretária exclusiva para as atividades do setor. O atendimento ocorre em sala exclusiva para assuntos do Comitê de Ética em Pesquisa, em que há armários com arquivos, acesso à internet e telefonia, todos igualmente exclusivos. Tivemos uma pequena mudança no layout da sala, com adequação de espaço e móveis, no entanto, ainda estamos na mesma sala, como informado abaixo. O horário de atendimento é de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 17h00, com intervalo para almoço de uma hora.

Quanto à demanda de projetos de pesquisa, em 2021 foram avaliados 281 protocolos, sendo 120 no primeiro semestre e 161 protocolos no segundo semestre.

O Comitê de Ética em Pesquisa no Uso de Animais – CEUA tem por finalidade cumprir e fazer cumprir, no âmbito da Univille e nos limites de suas atribuições, o disposto na legislação aplicável à utilização de animais para o ensino e a pesquisa, caracterizando-se a sua atuação como educativa, consultiva, de assessoria e fiscalização nas questões relativas à matéria de que trata o Regimento.

O CEUA é o componente essencial para aprovação, controle e vigilância das atividades de criação, ensino e pesquisa científica com animais, bem como para garantir o cumprimento das normas de controle da experimentação animal editadas pelo CONCEA (O Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal) as resoluções dos Conselhos Superiores da UNIVILLE, bem como quaisquer outras regulamentações que venham a ser legalmente aprovadas.

O CEUA da Univille está homologado pelo CONCEA, pertence a própria instituição e pode prestar atendimento a instituições parceiras.



REFERÊNCIAS

- ARROZ em Massaranduba: áreas de plantação tomam 70% do município. **OCPNews**. Disponível em: <https://ocp.news/economia/arroz-que-ganhou-ate-festa-e-um-dos-pilares-da-economia-demassaranduba>. Acesso em: 20 set. 2021.
- ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE SÃO BENTO DO SUL – ACISBS. **Panorama socioeconômico de São Bento do Sul**. São Bento do Sul, 2015.
- ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE SÃO BENTO DO SUL – ACISBS. **Síntese conjuntural**. Disponível em: https://panoramasbs.org.br/sintese_conjuntural. Acesso em: 20 set 2021.
- BANDEIRA, D. R. **Ceramistas pré-coloniais da Baía da Babitonga, SC – arqueologia e etnicidade**. Tese (Doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2004.
- BANDEIRA, D. R. Povos sambaquianos: os construtores dos montes de conchas e os mais antigos moradores da Baía da Babitonga. **Joinville Ontem e Hoje**, Joinville, p. 4-9, 2005. Disponível em: <http://learqjlle.blogspot.com.br/p/arque.html>. Acesso em: 30 ago. 2016.
- BANDEIRA, D. R.; OLIVEIRA, E. L.; SANTOS, A. M. P. Estudo estratigráfico do perfil nordeste do Sambaqui Cubatão I, Joinville/SC. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, v. 19, p. 119-142, 2009. Disponível em: <http://learqjlle.blogspot.com.br/p/arque.html>. Acesso em: 30 ago. 2016.
- BENETTI, E. Dependência da economia portuária tem que diminuir e turismo pode ser saída, diz prefeito de São Francisco do Sul. **NSC Total**, 10 ago. 2019. Disponível em: <https://www.nsctotal.com.br/colunistas/estela-benetti/dependencia-da-economia-portuaria-tem-que-diminuir-eturismo-pode-ser>. Acesso em: 18 fev. 2021.
- BRASIL. **Diretrizes e normas nacionais para a oferta de programas e cursos de educação superior na modalidade a distância**: Resolução n.º 1, de 11 de março de 2016, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação (CNE). Brasília: CNE, 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=35541-rescne-ces-001-14032016-pdf&category_slug=marco-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 20 set. 2016.
- BRASIL. **Lei n.º 13.005, de 25 de junho de 2014**. Aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências. 2014. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L13005.htm. Acesso em: 28 set. 2016.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CP n.º 003 de 10 março de 2004**. Brasília, 2004. Disponível em: portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/003.pdf.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução n.º 1 de 30 de maio de 2012**. Estabelece diretrizes nacionais para a educação em direitos humanos. Brasília,



2012. Disponível em:

http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&id=17810&Itemid=866.

BRASIL. Presidência da República. **Lei n.º 9.795 de 27 de abril de 1999**. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Brasília, 1999. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm.

CÂMARA MUNICIPAL DE GARUVA. **Histórico do município**. Disponível em: https://www.camaragaruva.sc.gov.br/imprensa/imprensa/o-Municipio/1/2016/1#lista_texto_news. Acesso em: 20 set. 2021.

CAM EMPREENDIMENTOS. **Jaraguá do Sul**: um dos maiores parques industriais do país. Disponível em: <https://www.camempreendimentos.com.br/jaragua-do-sul/>. Acesso em: 20 set. 2021.

CAMPO ALEGRE. **Portal Municipal de Turismo de Campo Alegre**. Disponível em: <https://turismo.campoalegre.sc.gov.br/o-que-fazer/item/estrada-imperial-dona-francisca>. Acesso em: 20 set. 2021.

COELHO, I.; SOSSAI, F. C. (Org.). **Univille: 50 anos de ensino superior em Joinville e região (1965-2015)**. Joinville: Editora Univille, 2015.

CURY, A.; CARDOSO, C. Economia brasileira cresce 0,1% em 2014, diz IBGE. **G1**, 27 mar. 2015. Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/noticia/2015/03/economia-brasileira-cresce-01-em2014-diz-ibge.html>. Acesso em: 20 set. 2021.

DELORS, J. **Educação: um tesouro a descobrir**. Relatório para a Unesco da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2000.

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA – EPAGRI. **Turismo náutico é aposta da pesca artesanal em Balneário Barra do Sul**. 2020. Disponível em: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/2020/09/25/turismo-nautico-e-aposta-da-pescaartesanal-em-balneario-barra-do-sul/>. Acesso em: 20 set. 2021. FAZCOMEX. Exportações de Joinville-SC: entenda. Disponível em: <https://www.fazcomex.com.br/blog/exportacoes-de-joinville-sc/>. Acesso em: 20 set. 2021.

FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA – FIESC. **Perfil e oportunidade de exportação e investimentos**. 2020. Disponível em: <https://www2.fiescnet.com.br/web/uploads/recursos/82368da4d9409835bf256b142c7b65bb.pdf>. Acesso em: 18 fev. 2021.

FLEURY, M. T. L.; FLEURY, A. Construindo o conceito de competência. **Revista de Administração Contemporânea**, Curitiba, edição especial, 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rac/v5nspe/v5nspea10.pdf>. Acesso em: 16 out. 2016.



FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 9. ed., São Paulo: Paz e Terra, 1998.

FRIGORÍFICO São João, de São João do Itaperiú (SC), é o nono parceiro do Programa Carne Angus Certificada. **O Presente Rural**, 2014. Disponível em: <https://opresenterural.com.br/frigorifico-sao-joao-de-sao-joao-do-itaperiu-sc-e-o-nono-parceiro-do-programa-carne-anguscertificada/>. Acesso em: 20 set. 2021.

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DA REGIÃO DE JOINVILLE – FURJ. **Estatuto da Fundação Educacional da Região de Joinville**. Resolução do Conselho de Administração da Fundação Educacional da Região de Joinville n.º 11/14, de 31 de julho de 2014. Joinville, 2014a.

GONÇALVES, A. P. 14 marcas de empresas de Jaraguá do Sul conhecidas no Brasil inteiro. **OCP News**, 24 fev. 2021. Disponível em: <https://ocp.news/economia/10-marcas-de-empresas-dejaragua-do-sul-que-voce-encontra-no-brasil-inteiro>. Acesso em: 20 set. 2021.

GOVERNO DE SANTA CATARINA. **Barra Velha**. Disponível em: <https://www.sc.gov.br/conhecasc/municipios-de-sc/barra-velha>. Acesso em: 20 set. 2021.

GUARATUBA. **Portal da Cidade**. Guaratuba 250 anos. Disponível em: <https://guaratuba.portaldacidade.com/historia-de-guaratuba-pr>. Acesso em: 20 set. 2021.

GUIA RIOMAFRA. **Dados da cidade de Mafra** – Santa Catarina. Disponível em: <http://www.guiariomafra.com.br/dados-da-cidade-de-mafra>. Acesso em: 20 set. 2021.

HALL, R. H. **Organizações**: estruturas, processos e resultados. 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.

INSTITUTE FOR THE FUTURE – IFTF. **Future Work Skills 2020**. Califórnia, 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Araquari. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/araquari/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021a.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Balneário Barra do Sul. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/balneario-barra-do-sul/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021b.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Barra Velha. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/barravelha/panorama>. Acesso em: 20 set 2021c.



INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Campo Alegre. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/campo-alegre/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021d.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Corupá. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/corupa/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021e.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Garuva. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/garuva/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021f.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Geral. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br>. Acesso em: 20 set 2021g.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Guaramirim. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/Guaramirim/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021h.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Guaratuba. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/guaratuba/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021i.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Itapoá. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/itapoa/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021j.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Jaraguá do Sul. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/jaragua-do-sul/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021k.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Joinville. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/Joinville/panorama>. Acesso em: 20 set 2021l.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Mafra. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/mafra/panorama>. Acesso em: 20 set 2021m.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Massaranduba. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/Massaranduba/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021n.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Rio Negrinho. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/rio-negrinho/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021o.



INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – São Bento do Sul. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/sao-bento-do-sul/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – São Francisco do Sul. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/sao-francisco-do-sul/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021q.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – São João do Itaperiú. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/sao-joao-do-itaperiu/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021r.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades** – Schroeder. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/schroeder/panorama>. Acesso em: 20 set. 2021s.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **População residente estimada**. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6579>. Acesso em: 20 set. 2021t.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Sidra** – Produto Interno Bruto dos Municípios. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5938>. Acesso em: 20 set. 2021u.

JIMÉNEZ-JIMÉNEZ, D.; SANZ-VALLE; R. Innovation, organizational learning, and performance. **Journal of Business Research**, v. 64, n. 4, p. 408-417, 2011. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/222417149_Innovation_organizational_learning_and_performance. Acesso em: 24 set. 2015.

JOINVILLE é a terceira cidade mais rica do Sul do país. **NDMAIS**, 12 jan. 2021. Disponível em: <https://ndmais.com.br/economia-sc/joinville-e-a-terceira-cidade-mais-rica-do-sul-do-pais/>. Acesso em: 20 set. 2021.

JOINVILLE tem 19 entre as 500 maiores empresas do Sul do país. **Revista Amanhã**, 2016. Disponível em: <http://sh.adv.br/pt/noticia/joinville-tem-19-entre-as-500-maiores-empresas-do-sul-do-pais>. Acesso em: 20 set. 2021.

KOIWASKI, D. Corupá completa 122 anos com desenvolvimento econômico e turístico em alta. **OCPNews**, 7 jul. 2019. Disponível em: <https://ocp.news/geral/corupa-completa-122-anos-comdesenvolvimento-economico-e-turistico-em-alta>. Acesso em: 21 set. 2021.

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 12. Ed., São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

KUNSCH, M. M. K. **Planejamento de relações públicas na comunicação integrada**. 4. ed. rev., atual. e ampl., São Paulo: Summus, 2003.



KUTACH, F. Pioneirismo entrelaçado com a história de São Bento do Sul. **A Gazeta**, São Bento do Sul, 23 set. 2014. Disponível em: <http://www.gazetasbs.com.br/site/noticias/pioneirismoentrelacado-com-a-historia-de-sao-bento-do-sul-1086#:~:text=São%20Bento%20do%20Sul%20foi,a%20região%20pertencia%20ao%20Paraná>. Acesso em: 20 set. 2021.

LEAL, P. **Guaramirim 71 anos**: força econômica em pleno desenvolvimento e expansão. OCP News, 28 ago. 2020a. Disponível em: <https://ocp.news/economia/guaramirim-71-anos-forcaeconomica-em-pleno-desenvolvimento-e-expansao>. Acesso em: 20 set. 2021.

LEAL, P. **Schroeder 56 anos**: com aumento populacional, município fortalece sua economia. OCP News, 3 out. 2020b. Disponível em: <https://ocp.news/economia/schroeder-56-anos-comaumentopopulacional-municipio-fortalece-sua-economia>. Acesso em: 20 set. 2021.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC. **Planejando a próxima década**: conhecendo as 20 metas do Plano Nacional de Educação. Brasília, 2014. Disponível em: http://pne.mec.gov.br/images/pdf/pne_conhecendo_20_metas.pdf. Acesso em: 13 mar. 2016.

MINTZBERG, H. **Managing**: desvendando o dia a dia da gestão. 12. ed., São Paulo: Cortez, 2010.

MORIN, E. **A cabeça bem-feita**: repensar a reforma, reformar o pensamento. 10. ed., Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

O POTENCIAL econômico do norte catarinense: conheça os motivos para investir na região. **G1**, 10 abr. 2019. Disponível em: <https://g1.globo.com/sc/santa-catarina/especial-publicitario/irineu-imoveis/araquari-a-bola-da-vez/noticia/2019/04/10/o-potencial-economico-do-nortecatarinense-conheca-os-motivos-para-investir-na-regiao.ghtml>. Acesso em: 20 set. 2021.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE – OMS. **Painel do coronavírus da OMS (covid-19)**. 2021. Disponível em: <https://covid19.who.int/>. Acesso em: 3 nov. 2021. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE (OPAS). Histórico da pandemia de covid-19. 2020. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19/historico-da-pandemia-covid-19>. Acesso em: 20 jun. 2021.

O'SULLIVAN, D. Development of integrated manufacturing systems. **Computer Integrated Manufacturing Systems**, v. 5, n. 1, p. 39-53, 1992.

PORTAL DA CIDADE. **Guaratuba 250 anos**. Disponível em: <https://guaratuba.portaldacidade.com/historia-de-guaratuba-pr>. Acesso em: 20 set. 2021.

PORTO DE SÃO FRANCISCO DO SUL. **Porto completa 65 anos**. Disponível em: <https://portosaofrancisco.com.br/saiba-mais/id/101>. Acesso em: 20 set. 2021.



PORTO ITAPOÁ. O Porto Itapoá está entre os maiores terminais portuários de contêineres do Brasil. **Porto Itapoá**. Disponível em: <https://www.portoitapoa.com/porto-itapoa/>. Acesso em: 25 out. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAQUARI. **Araquari**. Disponível em: <https://www.araquari.sc.gov.br>. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BALNEÁRIO BARRA DO SUL. **Balneário Barra do Sul**. Disponível em: <https://balneariobarradosul.atende.net/#!/tipo/pagina/valor/1>. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE. **Campo Alegre**. Disponível em: <https://www.campoalegre.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaltem/28660>. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUPÁ. **Corupá**. Disponível em: <https://corupa.atende.net/#!/tipo/pagina/valor/52>. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GARUVA. **Economia**. Disponível em: <https://garuva.atende.net/cidadao/pagina/economia>. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPOÁ. **Aspectos econômicos**. Disponível em: <https://www.itapoa.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaltem/22510>. Acesso em: 21 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA. **Economia do município**. Disponível em: <https://massaranduba.atende.net/cidadao/pagina/economia-do-municipio>. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO. **Perfil socioeconômico**. 2015. Disponível em: <https://www.rionegrinho.sc.gov.br/download.php?id=3549>. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENTO DO SUL. **São Bento do Sul em números**. Disponível em: <https://www.saobentodosul.sc.gov.br/sao-bento-sul-em-numeros>. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO SUL. **Economia**. Disponível em: <https://www.saofranciscodosul.sc.gov.br/economia>. Acesso em: 20 set 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE ITAPERIÚ. **São João do Itaperiú**. Disponível em: <http://www.pmsji.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaltem/35575>. Acesso em: 20 set. 2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SCHROEDER. **História**. Disponível em: <https://www.schroeder.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaltem/32646>. Acesso em: 20 set. 2021.

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. **Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (guia PMBoK®. Project Management Institute)**. 5. ed., São Paulo: Saraiva, 2014.

RAMPELOTTI, L. **Guaratuba 249 anos: agricultura e pesca movimentam a economia da cidade**. JBLitoral, 28 abr. 2020. Disponível em: <https://jblitoral.com.br/guaratuba-249-anos-agricultura-epesca-movimentam-a-economia-da-cidade>. Acesso em: 20 set 2021.

SANTOS, B. de S. **Introdução a uma ciência pós-moderna**. 4. ed., Rio de Janeiro: Graal, 1989.

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO URBANO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL – SEPUD. **Joinville em Dados – 2020**. Joinville: Prefeitura de Joinville, 2020. Disponível em: <https://www.joinville.sc.gov.br/publicacoes/joinville-cidade-em-dados-2020/>. Acesso em: 20 set. 2021.

SERVIÇOS aéreos vão muito além do avião. **Tecnologista**, São Paulo, ed. 111, fev., 2005. Disponível em: <https://www.tecnologista.com.br/revistas/edicao-111/>. Acesso em: 21 set. 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SANTA CATARINA – SEBRAE/SC. **Cadernos de desenvolvimento** – Barra Velha. 2019a. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Barra%20Velha%20-%20Cadernos%20de%20Desenvolvimento.pdf>. Acesso em: 20 set. 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SANTA CATARINA – SEBRAE/SC. **Cadernos de desenvolvimento** – Campo Alegre. 2019b. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Campo%20Alegre%20-%20Cadernos%20de%20Desenvolvimento.pdf>. Acesso em: 20 set. 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SANTA CATARINA – SEBRAE/SC. **Cadernos de desenvolvimento** – Jaraguá do Sul. 2019d. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Jaragua%20do%20Sul%20-%20Cadernos%20de%20Desenvolvimento.pdf>. Acesso em: 20 set. 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SANTA CATARINA – SEBRAE/SC. **Cadernos de desenvolvimento** – Joinville. 2019e. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Joinville%20-%20Cadernos%20de%20Desenvolvimento.pdf>. Acesso em: 20 set. 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SANTA CATARINA – SEBRAE/SC. **Cadernos de desenvolvimento** – São Bento do



Sul. 2019f. Disponível em:

<https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Sao%20Bento%20do%20Sul%20-%20Cadernos%20de%20Desenvolvimento.pdf>. Acesso em: 18 fev. 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SANTA CATARINA – SEBRAE/SC. **Cadernos de Desenvolvimento** – São Francisco do Sul. 2019g. Disponível em:

<https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Sao%20Francisco%20do%20Sul%20-%20Cadernos%20de%20Desenvolvimento.pdf>. Acesso em: 18 fev. 2021.

THECITIES. Joinville, SC. **The Cities**. Disponível em:

<https://www.thecities.com.br/Brasil/Santa-Catarina/Joinville/Economia/1820/>. Acesso em: 20 set. 2021.

TOMPOROSKI, A. A. *et al.* **Rio Negrinho em dados socioeconômicos 2019/2020**.

Universidade do Contestado. Mafrá: Editora da UnC, 2020. Disponível em:

https://uni-contestado-site.s3.amazonaws.com/site/biblioteca/ebook/Rio_Negrinho_em_dados_socioeconomicos.pdf. Acesso em: 20 set. 2021.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. **Estatuto da**

Universidade da Região de Joinville. Resolução do Conselho Universitário da Universidade da Região de Joinville n.º 42/24, de 14 de novembro de 2024. Joinville, 2024.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2022-2026**. Joinville, 2022.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2012-2016**. Joinville, 2014a.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. **Política de Acompanhamento dos Egressos**. Joinville, 2015a.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. **Política de Gestão de Pessoas**. Joinville, 2015b.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. **Política de Relacionamento com os Estudantes**. Joinville, 2014b.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. **Projeto da Universidade da Região de Joinville**. Joinville, 1991a.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. **Relatório de Serviços de Extensão e Pesquisa**. Joinville, 1991b.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. **Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade da Região de Joinville n.º 07/09**. Joinville, 2009.



UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. **Resolução do Conselho Universitário da Universidade da Região de Joinville n.º 06/17**. Joinville, 2017

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. **Resolução do Conselho Universitário da Universidade da Região de Joinville n.º 14/21**. Joinville, 2021.

21.^a LOJA da Havan é inaugurada em Barra Velha. **NSCTotal**, 18 dez. 2010.
Disponível em: <https://www.nsctotal.com.br/noticias/21a-loja-da-havan-e-inaugurada-em-barra-velha>. Acesso em: 20 set. 2021.



Anexo I

Regulamento das Atividades Complementares

Estabelece o Regulamento de Atividades Complementares do curso de Nutrição da Univille.

Art. 1º O presente Regulamento normatiza as Atividades Complementares do curso de graduação em Nutrição da Universidade da Região de Joinville – Univille.

Parágrafo único. Entende-se por Atividades Complementares o constante no Art. 8º da Resolução nº 5, de 7 de novembro de 2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 2º As Atividades Complementares são componentes curriculares que envolvem ensino, pesquisa e extensão, desenvolvidas por iniciativa individual do acadêmico regularmente matriculado no Curso de Nutrição da Universidade da Região de Joinville, em qualquer fase do curso e devem atender às respectivas Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Graduação em Nutrição.

Art. 3º As atividades complementares compreendem 63 horas aula e constituem parte integrante do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da Universidade da Região de Joinville – Univille.

Parágrafo único. Recomenda-se que as Atividades Complementares sejam desenvolvidas progressivamente durante as diferentes fases do curso.

Art. 4º As Atividades Complementares têm como objetivo ampliar as possibilidades de enriquecimento do perfil profissional, a fim de contribuir na formação de sujeitos capazes de entender e agir na vida social e de trabalho.



Art. 5º Uma atividade complementar tem intencionalidade educativa quando atende as seguintes características:

- I. Reconhecimento da realidade;
- II. Aprofundamento de conhecimentos específicos da categoria;
- III. Desenvolvimento de habilidades requeridas pelo perfil profissional;
- IV. Desenvolvimento de conceitos e posturas de cidadania;
- V. Habilidades de relacionamento inter e intrapessoal e
- VI. Caráter interdisciplinar.

Parágrafo único. De acordo com essa caracterização, as Atividades Complementares dividem-se em dois grupos específicos:

- a) Participação como ouvinte em atividades acadêmicas e sociais de alimentação e nutrição;
- b) Participação como autor/apresentador em atividades acadêmicas e sociais de alimentação e nutrição.

Art. 6º Constituem-se como Atividades Complementares:

- I. Disciplinas isoladas realizadas em outro curso da Instituição ou fora dela que venham complementar a sua formação pessoal e profissional;
- II. Conferências, palestras, jornadas, feiras, seminários, simpósios, oficinas e congressos relacionados à alimentação e nutrição;
- III. Participação como ouvinte em defesas de trabalhos de Conclusão de Curso, de Estágio, dissertações e teses;
- IV. Visitas técnicas e viagens de estudo não pertencentes aos Programas de Ensino dos componentes curriculares do curso de Nutrição;
- V. Estágios não-obrigatórios em Instituições ou Organizações públicas e privadas com a comprovação da sua realização através de relatórios de atividades e de contrato emitido pela Instituição ou empresa conveniada;
- VI. Exercício de monitoria em componentes curriculares pertencentes à matriz curricular do curso de Nutrição;



- VII. Participação em pesquisas institucionais e/ou projetos de iniciação científica;
- VIII. Participação voluntária em projetos sociais, atividades comunitárias e acadêmicas, além daquelas obrigatórias constantes na matriz curricular do curso;
- IX. Artigos publicados em revistas acadêmicas e científicas relacionados à Nutrição;
- X. Apresentação de trabalhos relacionados à Nutrição em eventos científicos;
- XI. Atuação como representante de turma ou em órgão de representação estudantil ou institucional;
- XII. Participação em Conselhos Federais, Regionais, Municipais e Locais de: segurança alimentar e nutricional, de alimentação escolar e/ ou de saúde;
- XIII. Participação como Comissão Organizadora de eventos relacionados a área de alimentação e nutrição.

§ 1º Somente são computadas as Atividades Complementares desenvolvidas durante o período de realização do curso de Nutrição.

Art. 7º A integralização das diversas Atividades Complementares fica limitada à carga horária e aos requisitos conforme descrição a seguir:

Ordem	Atividades	Máximo de horas permitidas por tipo de atividade	Requisitos
A	Disciplinas isoladas, e-MOVIES, realizadas em outro curso da Instituição ou fora dela, que venha complementar a sua formação pessoal e profissional.	Até o limite de 20 horas.	Aprovação na disciplina e apresentação do Plano de Ensino e Aprendizagem.
B	Participação em conferências, palestras, jornadas, feiras, seminários, convenções, simpósios, oficinas e congressos relacionados à Nutrição.	Até o limite de 10 horas.	Certificado de participação contendo a programação e carga horária.



C	Participação como ouvinte em defesas de: Trabalhos de Conclusão de Curso, de Estágio, Dissertações de Mestrado e Teses de Doutorado.	- 1 hora para cada defesa de TCC, de Estágio. - 2 horas para cada defesa de dissertações de Mestrado. - 4 horas para cada defesa de tese de Doutorado. Até o limite de 20 horas.	Certificado e ou declaração de presença.
D	Visitas técnicas e viagens de estudo orientadas e não pertencentes aos Programas de Ensino dos componentes curriculares do curso de Nutrição.	Até o limite de 20 horas.	Declaração de participação com determinação do tempo de duração da atividade.
E	Estágios não-obrigatórios em Instituições ou Organizações públicas e privadas com a comprovação da sua realização através de relatórios de atividades e de contrato emitido pela Instituição ou empresa conveniada;	Até o limite de 25 horas.	Convênio com o Universidade da Região de Joinville - Univille, Declaração de realização e apresentação de relatório de estágio.
F	Exercício de monitoria em disciplinas pertencentes à matriz curricular do curso de Nutrição.	Até o limite de 30 horas.	Declaração do exercício de monitoria emitido pela Coordenação do Curso
G	Participação em pesquisas institucionais e/ou projetos de iniciação científica.	Até o limite de 30 horas, correspondendo à carga-horária do projeto.	Declaração de conclusão emitida pelo PROINPES.
H	Participação voluntária em projetos sociais, atividades comunitárias e acadêmicas, além daquelas obrigatórias constantes na matriz curricular do curso	Até o limite de 40 horas.	Declaração de participação e apresentação de relatório.
I	Artigos e resumos publicados em revistas acadêmicas e científicas e capítulos de livros relacionados à alimentação e à nutrição.	Até o limite de 30 horas por Artigo.	Cópia do Artigo publicado.



J	Apresentação de trabalhos relacionados à Alimentação e Nutrição em eventos científicos.	Até o limite de 20 horas.	Certificado de apresentação e o trabalho apresentado.
K	Atuar como representante em órgão de representação estudantil ou institucional.	Até o limite de 05 horas por semestre e por 15 horas totais.	Portaria ou documento de nomeação.
L	Participação em Conselhos Federais, Regionais, Municipais e Locais: de Segurança Alimentar e Nutricional, de Alimentação Escolar e/ ou de Saúde	Até o limite de 10 horas	Declaração de participação e apresentação de relatório
M	Participação como comissão organizadora de eventos relacionados a área de alimentação e nutrição.	Até o limite de 10 horas	Declaração de participação como comissão organizadora.

§ 1º É indispensável que a atividade complementar seja comprovada através de documento hábil que permite ao Coordenador do curso avaliá-la e validá-la.

§ 2º As horas de Atividades Complementares deverão ser registradas de forma cumulativa em formulário próprio que deverá conter, para cada atividade, o nome, data ou período de realização e a carga-horária atribuída.

Art. 8º Cada aluno deverá apresentar os documentos comprovantes das atividades complementares previstas no artigo 6º no período estabelecido pela coordenação do curso de graduação em Nutrição.

Art. 9º Os certificados, declarações ou quaisquer outros tipos de documentos apresentados para convalidar carga horária das atividades complementares deverão conter:

- I. A natureza da atividade;
- II. A indicação do período e da carga horária cumprida;
- III. A entidade promotora e o local de realização;
- IV. A identificação e a assinatura do responsável.



Parágrafo único. Nos casos de trabalhos científicos publicados deve ser apresentado o original da respectiva publicação.

Art. 10º Caberá à Coordenação do Curso a responsabilidade pelas Atividades Complementares do Curso de Nutrição, a quem compete:

- I. Apresentar este Regulamento aos acadêmicos, desde o seu ingresso na Universidade da Região de Joinville - Univille e orientá-los sobre a forma de integralização das Atividades Complementares;
- II. Avaliar os certificados, declarações ou quaisquer outros documentos apresentados para fins de comprovação das Atividades Complementares, atribuir carga-horária e comunicar o acadêmico a decisão de validar ou não as atividades apresentadas;
- III. Encaminhar à Secretaria Acadêmica formulário informando o nome do acadêmico e as atividades realizadas com a respectiva carga horária;
- IV. Cumprir e fazer cumprir as determinações deste regulamento.

Parágrafo único A Coordenação do Curso ou Professor designado como responsável por Atividades Complementares terá 15 (quinze) dias para avaliar, atribuir carga horária, registrar em formulário próprio e comunicar o acadêmico a decisão de validar ou não as atividades apresentadas e, ao final de cada semestre, encaminhar a informação à Secretaria Acadêmica.

Art. 11º Compete aos acadêmicos:

- I. Buscar orientação junto ao Coordenador ou Professor Responsável pelas Atividades Complementares sobre quais atividades podem ser validadas;
- II. Cumprir a carga horária das Atividades Complementares prevista no Projeto Pedagógico do Curso e no Presente Regulamento;
- III. Encaminhar ao Coordenador ou Professor Responsável o formulário de validação das Atividades Complementares com uma fotocópia acompanhada do original dos respectivos comprovantes;



- IV. Permanecer de posse dos documentos originais de comprovação após análise do Coordenador ou Professor Responsável pelas Atividades Complementares;
- V. Representar ao Coordenador ou Professor Responsável pelas Atividades Complementares documentos já analisados quando de eventual solicitação.

Art. 12º As Atividades Complementares, previstas no Projeto Pedagógico do Curso, não requerem matrícula, nem registro de frequência ou atribuição de notas.

Art. 13º Os acadêmicos que ingressarem por meio de algum tipo de transferência podem solicitar o cômputo de Atividades Complementares, observadas as condições previstas neste regulamento.

Art. 14º A realização das Atividades Complementares é de responsabilidade do acadêmico, sendo ele o único responsável por todos os atos e fatos, praticados ou ocorridos, em decorrência dessas atividades.

Art. 15º Para obter a colação de grau, também se faz necessária a integralização total da carga horária das Atividades Complementares prevista no Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.

Art. 16 Os casos omissos serão resolvidos, nesta ordem, pela Coordenação do Curso e pela Pró-Reitoria de Ensino da Universidade Regional de Joinville – Univille.

Art. 17 Este regulamento entra em vigor a partir da data de sua aprovação em reunião do Conselho Universitário da Universidade da Região de Joinville - Univille.

Joinville, março de 2025.



Anexo II

Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado

REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

PREÂMBULO

Este regulamento objetiva orientar a comunidade acadêmica no desenvolvimento do Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Nutrição da Universidade da Região de Joinville – Univille.

CAPÍTULO I CARACTERIZAÇÃO

Art. 1º. O estágio é um espaço de formação teórico-prática que visa à consolidação de competências profissionais inerentes ao perfil do formando e à contextualização curricular, em prol do desenvolvimento do acadêmico para a vida cidadã e para o trabalho. É pautado na Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão Nutricionista e determina outras providências, no Código de Ética dos Nutricionistas, Resolução CFN nº 141, de 22 de outubro de 1993, assim como nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, parecer CNE/CES 1133/2001.

CAPÍTULO II DA MODALIDADE

Art. 2º. O Estágio Curricular Supervisionado previsto na matriz curricular e no Projeto Pedagógico do Curso é condição obrigatória para a conclusão do curso, atendendo às Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição.

CAPÍTULO III



DOS OBJETIVOS

Art. 3º. Os objetivos do Estágio Curricular Supervisionado são:

- I. Desenvolver habilidades, atitudes e competências próprias da atividade profissional visando ao seu desenvolvimento para a vida cidadã e para o mundo do trabalho;
- II. Integrar conhecimentos construídos em diferentes componentes curriculares, vivenciando situações contextuais que estabeleçam articulação entre teoria e prática;
- III. Adquirir atitude crítica e reflexiva que contribua no processo formativo, possibilitando compreensão, intervenção e contribuição com a unidade concedente de estágio;
- IV. Aplicar conhecimentos na identificação e na solução de problemas de interesse da comunidade acadêmica e da sociedade, de forma a propor projetos de intervenção;
- V. Desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão.

CAPÍTULO IV DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Art. 4º. A estrutura organizacional do Estágio Curricular Supervisionado será composta por:

- I. Pró-Reitoria de Ensino e Central de Relacionamento com Estudante (CRE);
- II. Coordenador do Curso de Graduação;
- III. Professor Responsável por supervisão e acompanhamento do Estágio Curricular Supervisionado;
- IV. Profissional Supervisor de Campo de Estágio Curricular Supervisionado;
- V. Acadêmico Estagiário;
- VI. Banca de Avaliação ou outra forma de socialização.

Art. 5º. O Professor Responsável por Estágio Curricular Supervisionado deve observar os requisitos específicos para o componente curricular.

Parágrafo único. Deverão ser observadas as exigências para a função de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais estabelecidas.

CAPÍTULO V



DAS ATRIBUIÇÕES

Seção I

Da Coordenação de Estágio

Art. 6º. A Coordenação do Estágio Curricular Supervisionado será de responsabilidade do Coordenador do curso cujas atribuições são as que seguem:

- I. Instituir a Comissão Orientadora de Estágio, quando for o caso, para o período letivo vigente, incluindo o docente do componente curricular do Estágio Curricular Supervisionado;
- II. Coordenar as atividades da Comissão Orientadora de Estágios, quando for o caso;
- III. Supervisionar o cumprimento das disposições definidas no projeto pedagógico em vigor do curso;
- IV. Apresentar a proposta de regulamentação de estágio no colegiado de curso para aprovação, bem como suas eventuais modificações;
- V. Encaminhar a proposta de regulamento aprovada no colegiado à PROEN.
- VI. Emitir carta de apresentação ao Campo de Estágio a partir do modelo institucional.
- VII. Acompanhar o cumprimento do calendário de estágio aprovado pela Comissão Orientadora de Estágio, quando for o caso, ou pelo docente responsável pelo respectivo componente curricular;
- VIII. Encaminhar o cronograma de Estágio para ciência da CRE.

Seção II

Do Profissional Supervisor de Campo de Estágio Curricular Supervisionado

Art. 7º. São atribuições do Profissional Supervisor de Campo de Estágio Curricular Supervisionado:

- I. Receber, acompanhar e orientar o acadêmico em suas atividades de estágio, bem como orientá-lo sobre as normas internas da unidade concedente de estágio;



- II. Elaborar, em conjunto com o Estagiário, o planejamento das atividades do Estágio definidas com o Professor Responsável por componente Curricular Estágio Curricular Supervisionado;
- III. Assegurar ao acadêmico o desenvolvimento de atividades que proporcionem experiências práticas na sua área de formação, permitindo a complementação do ensino e da aprendizagem;
- IV. Emitir relatórios de acompanhamento e avaliação de desempenho do Estagiário.

Seção III

Dos Estagiários

Art. 8º. São obrigações do estagiário:

- I. Buscar oportunidade de estágio junto às Organizações;
- II. Cumprir as orientações advindas da Coordenação de Estágio e da unidade concedente, quanto às normas de realização das atividades de estágio;
- III. Comparecer, com assiduidade, ao local das atividades do estágio nos dias e horários determinados;
- IV. Cumprir integralmente as atividades previstas, bem como a carga horária estabelecida;
- V. manter sigilo quanto às informações confidenciais que, porventura, lhe forem recomendadas por parte da Universidade da Região de Joinville – Univille e da unidade concedente de estágio, sob pena de responder por perdas e danos;
- VI. manter conduta ética e profissional em qualquer situação e/ou atividade de estágio;
- VII. entregar os documentos legais e comprobatórios atinente às atividades de estágio de acordo com o Regulamento;
- VIII. submeter as atividades desenvolvidas à análise do Professor Responsável de Estágio Curricular Supervisionado, introduzindo os ajustes por ele recomendados;
- IX. elaborar o Relatório de Estágio de acordo com a norma culta da Língua Portuguesa, com as normas preconizadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) ou Vancouver se assim definido por Professor responsável;



- X. obter autorização, por escrito, da unidade concedente de estágio quando forem utilizados e mencionados dados internos não disponibilizados ao público;
- XI. cumprir as datas de entrega dos Relatórios de Estágio;
- XII. apresentar ao Professor Responsável por Estágio Curricular Supervisionado material autêntico, sob pena de reprovação, se for constatado plágio;
- XIII. cumprir e fazer cumprir este regulamento.

Parágrafo único. É obrigação do acadêmico conhecer a Lei nº 11.788, de 25/09/2008, que regulamenta a atividade de estágio, a Resolução nº 51/22 do Conselho Universitário que trata as diretrizes para regulamentação dos Estágios Curriculares Supervisionados para os cursos de graduação da Univille e o Regulamento específico do curso de Nutrição.

Art. 9º. A não observância, pelo acadêmico, das atribuições acima especificadas poderá implicar as seguintes sanções:

- I. advertência oral;
- II. advertência escrita;
- III. suspensão do estágio.

CAPÍTULO VI

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Seção I

DOS REQUISITOS DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 10. O Estágio Curricular Supervisionado acontece a partir da sétima série do curso com uma carga horária de 777 horas aula. Compreende o Estágio Curricular Supervisionado I – Nutrição e Saúde Coletiva, o Estágio Curricular Supervisionado II – Unidades de Alimentação e Nutrição e Estágio Curricular Supervisionado III – Clínica Hospitalar.

Art. 11. Para desenvolver o Estágio Curricular Supervisionado, o acadêmico deverá atender aos seguintes requisitos:



I. Estar regularmente matriculado no componente curricular Estágio Curricular Supervisionado;

II. Ter sido aprovado nos componentes curriculares:

ECS I: Princípios Básicos da Nutrição, Saúde Coletiva, Prática Profissional em Nutrição; Fisiologia Humana, Técnica Dietética; Higiene e Segurança Sanitária, Epidemiologia; Nutrição e Ciclo de Vida, Avaliação Nutricional, Plantas Medicinais e Fitoterápicos, Epidemiologia Nutricional, Psicologia Aplicada à Saúde e Fisiopatologia e Dietoterapia, Nutrição Comportamental, Iniciação Científica em Alimentação e Nutrição, Educação Alimentar e Nutricional.

ECS II: Princípios Básicos da Nutrição, Saúde Coletiva, Prática Profissional em Nutrição; Microbiologia de Alimentos, Parasitologia, Técnica Dietética; Higiene e Segurança Sanitária, Planejamento de Cardápios e Custos em Negócios de Alimentação; Alimentos Funcionais, Controle de Qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição, Gestão de Negócios de Alimentação; Metodologias de Avaliação de Ingestão Alimentar, Análise Sensorial; Nutrição Comportamental, Iniciação Científica em Alimentação e Nutrição Educação Alimentar e Nutricional, Tecnologia de Alimentos e Bromatologia.

ECS III: Princípios Básicos da Nutrição, Anatomia Humana, Biologia Celular e Genética, Saúde Coletiva, Histologia e Embriologia, Prática Profissional e Nutrição; Fisiologia Humana, Técnica Dietética; Imunologia e Patologia, Farmacologia Básica; Bioquímica Clínica, Nutrição e Ciclo de Vida, Alimentos Funcionais, Avaliação Nutricional; Plantas Medicinais e Fitoterápicos, Psicologia Aplicada à Saúde; Fisiopatologia e Dietoterapia, Nutrição Comportamental, Iniciação Científica em Alimentação e Nutrição, Educação Alimentar e Nutricional; Interpretação de Exames Laboratoriais; Políticas e Programas de Alimentação, Antropologia da Alimentação.

Parágrafo Único. É imprescindível que acadêmicos tenham o termo de compromisso celebrado entre a unidade concedente do estágio e a Universidade Da Região de Joinville – Univille, assim como as exigências específicas de cada local –concedentes.

CAPÍTULO VII

DA OPERACIONALIZAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO



Art. 12. O Estágio Curricular Supervisionado se desenvolverá por meio de etapas gradativas e interdependentes, adequadas às exigências do curso, assim especificadas:

- I. Celebração de convênio de concessão de estágio entre a Universidade Da Região de Joinville - Univille e a unidade concedente e de termo de compromisso entre o acadêmico, a unidade concedente e a Instituição;
- II. Planejamento do Estágio Curricular Supervisionado, adequado à proposta pedagógica do curso;
- III. Execução;
- IV. Produção de relatório final;
- V. Apresentação em forma de banca de avaliação ou outra forma de socialização definida pelo Colegiado de curso e Núcleo Docente Estruturante.

Seção I

Da Frequência ao Estágio Curricular Supervisionado

Art. 13. O acadêmico deverá ter 100% de frequência nas atividades de Estágio Curricular Supervisionado.

Parágrafo único. O regime de exercícios domiciliares previsto no Decreto-Lei nº 1.044/69 e na Lei nº 6.202/75 não se aplica ao Estágio Curricular Supervisionado.

Seção II

Das Atribuições dos Professores Responsáveis por Estágio Curricular Supervisionado

Art. 14. Compete aos Professores Responsáveis por Estágio Curricular Supervisionado:

- I. Assessorar e acompanhar Profissionais Supervisores e acadêmicos, fornecendo subsídios para a elaboração das atividades e relatórios, garantindo o cumprimento dos objetivos do estágio;



- II. Manter-se sempre informado quanto às atividades desenvolvidas durante o semestre, irregularidades, dificuldades e necessidades dos Professores/Profissionais Supervisores;
- III. Constituir as bancas de avaliação.

Seção III

Das Atribuições do Profissional Supervisor de Estágio Curricular Supervisionado

Art. 15. O Profissional Supervisor de Estágio Curricular Supervisionado deve ser nutricionista, estar devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição da 10ª Região/ Santa Catarina e ter formação/experiência na área específica respeitando-se as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Nutrição.

Art. 16. Aos Profissionais Supervisores compete:

- I. Ter conhecimento específico sobre as atividades a serem desenvolvidas;
- II. Orientar e supervisionar os acadêmicos, no desenvolvimento das atividades do estágio e na elaboração de Relatório de Estágio;
- III. Avaliar os relatórios de Estágio Curricular Supervisionado;
- IV. Controlar a frequência dos estagiários;
- V. Comunicar ao Professor Responsável as irregularidades que forem verificadas durante a realização das atividades de estágio.

CAPÍTULO VIII DO SEGURO

Art. 17. O estagiário deverá estar coberto por seguro contra acidentes pessoais, na forma da legislação em vigor.

Parágrafo único. Os estagiários do Curso de Nutrição por todo o período de realização do estágio estarão amparados por seguro de vida.



CAPÍTULO IX DA AVALIAÇÃO

Art. 18. A avaliação do Estágio Curricular Supervisionado deverá ser efetuada de forma contínua no decorrer das atividades e o relatório final submetido à Banca de Avaliação.

Art. 19. É obrigatória a entrega de documentos comprobatórios da realização do Estágio, de relatório de acompanhamento, de frequência, de avaliação e relatório de conclusão, para que o acadêmico tenha validadas as horas de estágio.

CAPÍTULO X NORMAS COMPLEMENTARES DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 20. Os Professores Responsáveis pelo Estágio Curricular Supervisionado terão autonomia para decidir pela utilização ou não de roupa branca no local do estágio (calça branca, camisa branca, sapatos brancos, meias brancas, cinto branco e jaleco branco). É imprescindível que as roupas não apresentem transparência, isto é, devem ser adequadas à situação.

Art. 21. Para a realização do Estágio Curricular Supervisionado faz-se necessário:

- I. Utilizar crachá de identificação;
- II. Não fumar nos locais de estágio;
- III. Providenciar carimbo;
- IV. Portar sempre material de uso para atendimento: calculadora, tabelas e pastas de material de apoio;
- V. Não utilizar telefone convencional do local ou celular no horário de Estágio;
- VI. Zelar pelo ambiente de trabalho, bem como por equipamentos utilizados durante o estágio;
- VII. Não utilizar objetos que possam ferir o paciente, como relógios, pulseiras, anéis, entre outros adereços;
- VIII. Prender os cabelos, quando compridos, tanto femininos como masculinos, e manter as unhas curtas;



- IX. Não permanecer nos corredores dos locais de estágio, em conversas que poderão interferir na harmonia do ambiente;
- X. Não frequentar os setores das instituições que não fazem parte do convênio assinado (exceto quando permitido);
- XI. Não mascar gomas ou balas quando realizar os atendimentos ou participar de discussões de casos;
- XII. Seguir as normas da Instituição de Ensino e do local do estágio.

Parágrafo único. Os Profissionais Supervisores de Estágio Curricular Supervisionado são responsáveis por seu grupo e por sua área de atuação. Qualquer problema deverá ser encaminhado imediatamente ao Professor Responsável pelo Estágio Curricular Supervisionado para que este possa dar solução ou encaminhar à outra instância. Todos os horários do estágio estarão sujeitos à modificação prévia, conforme necessário.

Art. 22. Este regulamento entra em vigor na data de sua aprovação perante o Conselho Universitário.

Joinville, março de 2025.



Anexo III

REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO NUTRIÇÃO

DAS CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente regulamento estabelece as diretrizes para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de Graduação em Nutrição da Univille.

Art. 2º. A aprovação no TCC é um dos requisitos para a integralização do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 3º. O TCC do Curso de Graduação em Nutrição da Univille atende as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição, o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e as normas vigentes na Univille.

DA NATUREZA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 4º. O TCC é uma das etapas necessárias para a finalização do curso de graduação em Nutrição, sendo um trabalho de caráter técnico-científico, desenvolvido ao longo dos componentes curriculares “Trabalho de Conclusão de Curso I” - TCC I e “Trabalho de Conclusão de Curso II” - TCC II e sob a orientação docente da Univille, correlacionado à área de atuação da Nutrição, com a finalidade de desenvolver a capacidade científica, crítica-reflexiva do estudante e apoiado nos recursos da investigação científica.

Parágrafo único. O TCC deve ser apresentado de acordo com as regras descritas neste regulamento.

DO DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 5º. O TCC será realizado individualmente, todavia no caso de turmas acima de 15 (quinze) estudantes, o TCC poderá, preferencialmente, ser realizado em duplas de estudantes.



Art. 6º. O TCC é iniciado no 8º semestre do curso, no componente curricular TCC I, com o desenvolvimento do projeto do TCC, e finalizado no 9º semestre do curso, no componente curricular TCC II.

Art. 7º. A apresentação do projeto do TCC será realizada no 8º semestre no âmbito da sala de aula e a apresentação final, realizada no 9º semestre, será pública com a participação de Banca Examinadora.

DO PROFESSOR DO COMPONENTE CURRICULAR TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 8º. A organização das atividades inerente ao projeto do TCC I é de responsabilidade do professor da disciplina, também chamado de Orientador Geral, nomeado por meio de portaria.

Art. 9º. Compete ao Professor da Disciplina:

- I) Cumprir o regulamento do TCC e a legislação vigente, bem como contribuir para seu efetivo cumprimento;
- II) Elaborar e publicar o edital com o calendário de atividades do TCC;
- III) Elaborar e apresentar o Plano de Ensino e Aprendizagem, contendo o funcionamento do TCC aos acadêmicos e orientadores;
- IV) Homologar e divulgar as linhas de pesquisa e orientadores específicos disponíveis;
- V) Deliberar sobre os pedidos de desenvolvimento do TCC de forma individual ou em duplas de acadêmicos e os respectivos orientadores;
- VI) Resolver os problemas relacionados ao TCC, ouvindo os interessados e dando os devidos encaminhamentos;
- VII) Definir a composição das bancas examinadoras com as respectivas datas de apresentação, em conjunto com a coordenação do curso;
- VIII) Elaborar os critérios avaliativos e os registros descritivos em relação ao desempenho dos acadêmicos na disciplina de TCC e
- IX) Solicitar a reserva do espaço físico para a defesa do TCC.

DO PROFESSOR ORIENTADOR ESPECÍFICO



Art. 10. A orientação do TCC deverá ser realizada pelos professores da Área da Saúde da Univille.

Parágrafo único. Cada Orientador Específico poderá orientar, no máximo, 2 (dois) Trabalhos de Conclusão de Curso por turma.

Art. 11. Ao professor orientador específico fica reservado o direito de desvincular-se da orientação, nos casos em que o acadêmico não cumprir as orientações estabelecidas.

Parágrafo único. O declínio da orientação deverá ser formalizado junto ao Curso de Nutrição com prazo máximo de 6 (seis) meses antes da defesa em banca examinadora, mediante justificativa por escrito e indicação do nome do novo orientador.

Art. 12. No caso de desentendimento entre aluno e orientador específico, o Professor da disciplina do TCC em conjunto com a coordenação do curso, farão a abertura de uma banca para deliberação do TCC.

Parágrafo único. Levando em consideração que a construção conjunta do TCC, deve se manter com o estudante até a conclusão do curso.

Art. 13. Compete ao Professor Orientador:

- I) Cumprir as atividades relacionadas à orientação do TCC, de acordo com os prazos e formas estabelecidas;
- II) Conhecer o regulamento e a sistemática do TCC do curso de Nutrição;
- III) Cadastrar a(s) linha (s) de orientação na(s) qual(is) se disponibiliza a atuar, no prazo estabelecido;
- IV) Orientar o TCC somente na(s) linha(s) de orientação publicada(s);
- V) Orientar os acadêmicos na elaboração do projeto de TCC, no desenvolvimento do TCC, com a coleta, tratamento e análise dos dados e na construção da versão final do TCC;
- VI) Responsabilizar-se pelo cadastro e abertura do projeto de TCC dentro da Plataforma Brasil assim como responsabilizar-se integralmente pela submissão do projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa da Univille, por meio da Plataforma Brasil, quando necessário;
- VII) Responsabilizar-se integralmente pelo acompanhamento do projeto no Comitê de Ética em Pesquisa e realizar ajustes conforme o solicitado;
- VIII) Responsabilizar-se em não iniciar a coleta de dados – quando



pertinente, sem que a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Univille esteja concluída;

- IX) Viabilizar as condições adequadas ao desenvolvimento das atividades relacionadas ao TCC;
- X) Em conjunto com o(s) acadêmico(s), preencher o formulário da composição da Banca de TCC e encaminhar para o Professor responsável por componente curricular e
- XI) Responsabilizar-se, integralmente, por retirar envelope com a Coordenação do Curso, contendo os formulários para avaliação do TCC, no dia da banca examinadora.

DA CO-ORIENTAÇÃO

Art. 14. A Co-orientação é a orientação sobre parte específica do TCC realizada por um professor da Univille ou um profissional que atue em área alinhada ao tema do TCC.

§ 1º. A co-orientação é opcional e deve ser definida durante a construção do projeto de TCC no 8º semestre do curso, em comum acordo com o(s) acadêmico(s), o professor da disciplina de TCC e o orientador.

§ 2º. O Co-orientador preferencialmente deve ter o título de mestrado, ou no mínimo especialização. Não é necessário ter vinculação com a Univille.

§ 3º. A co-orientação é de caráter voluntário e tem por objetivo facilitar as questões técnicas e no desenvolvimento dos resultados do TCC.

DO ACADÊMICO

Art. 15. Compete aos acadêmicos orientandos de TCC:

- I) Cumprir as atividades, prazos e cronograma relacionados ao Trabalho de Conclusão de Curso;
- II) Conhecer o regulamento e a sistemática do TCC;
- III) Convidar o professor orientador, conforme a linha de pesquisa e os orientadores disponíveis;
- IV) Cumprir as atividades propostas pelo orientador;
- V) Arcar com os custos relacionados ao desenvolvimento do TCC;



- VI) Entregar as cópias impressas do TCC para a banca examinadora, com a anuência do orientador, seguindo o prazo do calendário, disponibilizado na disciplina de TCC;
- VII) Defender o TCC perante a banca examinadora;
- VIII) Adequar o TCC conforme parecer da banca examinadora;
- IX) Apresentar o TCC em banca pública;
- X) Entregar a versão final do TCC após adequações sugeridas pela banca examinadora em um prazo máximo definido por Professor responsável por Trabalho de Conclusão de Curso e
- XI) Realizar o convite aos membros da banca examinadora em conjunto com o orientador;

Parágrafo único. O descumprimento de qualquer dos itens listados acima poderá resultar na reprovação do acadêmico no TCC.

Art. 16. No caso de desentendimento da dupla do TCC, quando for o caso, o professor da disciplina do TCC em conjunto com a coordenação do curso, farão a abertura de uma banca para deliberação do TCC.

Art. 17. No caso de desentendimento entre o acadêmico e o orientador, o professor da disciplina do TCC em conjunto com a coordenação do curso, farão a abertura de uma banca para deliberação do TCC.

DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 18. O projeto de TCC deve ser elaborado de acordo com o modelo estabelecido pelo Curso de Nutrição.

Art. 19. O projeto de TCC que envolver pesquisa com animais e/ou com seres humanos devem ser aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Univille, devendo uma cópia do parecer de aprovação, ser anexado ao TCC.

Parágrafo único. A submissão do projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa é de inteira responsabilidade do acadêmico e do orientador.

Art. 20. O projeto de TCC poderá ser desenvolvido a partir de uma pesquisa original com abordagem quantitativa e qualitativa, pesquisa documental ou revisão integrativa da literatura.



§ 1º. O desenvolvimento da Revisão Integrativa de Literatura será permitido apenas considerando a relevância científica do Tema e a definição de metodologia adequada, devendo o TCC incluir os resultados e a visão crítica dos autores sobre o tema.

Art. 21. O TCC deve ser entregue à Coordenação de Nutrição, em uma versão impressa e outra em formato digital, com a assinatura do orientador na versão impressa.

Art. 22. Os resultados do TCC devem ser apresentados em formato de artigo, em seção específica, denominada “Resultados do TCC”.

DA BANCA EXAMINADORA DO TCC

Art. 23. A Banca examinadora será composta por 3 (três) membros efetivos, e 1(um) membro suplente, que deverá ser membro interno da Univille.

Art. 24. Os membros efetivos da Banca Examinadora são os seguintes:

- I – Orientador – Presidente da Banca Examinadora;
- II – Membro interno da Univille;
- III – Membro interno ou externo da Univille.

§ 1º. Membros externos à Univille, poderão compor a banca examinadora, mediante apresentação de Cadastro de Membro Participante de Banca de TCC, com os devidos documentos, que deverá ser aprovado pelo professor da disciplina e coordenação do curso de Nutrição.

Art. 25. O Curso de Nutrição não custeará despesas para os membros da Banca Examinadora.

§ 1º. O tempo total destinado à apresentação oral do TCC deve ser de 20 (vinte) minutos;

§ 2º. O tempo destinado à arguição deve ser de 15 (quinze) minutos para cada membro da banca examinadora.

§ 3º. O tempo total da defesa deverá ser aproximadamente de 1(uma) hora.

§ 4º. Não é recomendada a manifestação do orientador durante as etapas de apresentação e arguição.



DA AVALIAÇÃO DO TCC

Art. 26. Os acadêmicos serão avaliados pela Banca Examinadora considerando a apresentação escrita do TCC e a apresentação oral.

§ 1º. A apresentação escrita do TCC terá peso de 70%.

§ 2º. A apresentação oral do TCC terá peso de 30%.

Art. 27. A aprovação do acadêmico no TCC está condicionada à entrega da versão final do TCC após as adequações sugeridas em banca, com anuência do orientador, dentro do prazo estabelecido no calendário de atividades do TCC.

Art. 28. A versão final do TCC deve ser entregue em 1(uma) cópia no formato digital (PDF), com anuência do orientador.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 29. Não caberá recurso ao resultado do TCC.

Art. 30. A matrícula no componente curricular TCC II está condicionada à aprovação do estudante no TCC I.

Art. 31. Os casos omissos neste regulamento e aqueles não passíveis de resolução pelo professor do TCC serão submetidos à Coordenação do Curso de Nutrição, e encaminhados para as instâncias superiores o que não for de sua competência.

Joinville, abril de 2025.

Colegiado do Curso de Nutrição