

REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE TECNOLOGIA EM FABRICAÇÃO MECÂNICA.

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. - As atividades complementares no Curso representam um conjunto de atividades que garantem o perfil desejado do egresso e o desenvolvimento das competências e habilidades esperadas. Privilegiam-se mecanismos de aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, assim como de estudos e práticas independentes presenciais e/ou a distância.

Art. 2º. - Nas Atividades Complementares do Curso de Tecnologia em Gastronomia, conforme regulamento próprio, valorizam-se, por exemplo, a participação em cursos e programas de extensão, em eventos científicos, culturais e esportivos promovidos pela UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga e por outras instituições.

CAPÍTULO II – DA FUNDAMENTAÇÃO

Art. 3º. - As atividades complementares dos cursos superiores de Tecnologia estão estabelecidas de acordo com o Parecer do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior nº.239/2008, que trata sobre a oferta de atividades complementares nos currículos desse tipo de curso superior de graduação.

Art. 4º. - Esse parecer representa uma profunda mudança na concepção da formação profissional, deixando claro que deve haver, sistematicamente, o princípio de uma formação de qualidade, disponibilizando, para o mercado, um profissional devidamente capacitado.

Art. 5º. - Nessa concepção, o aluno tem a possibilidade de direcionar o aprendizado para uma área específica de seu interesse, tendo a possibilidade de ampliar durante a sua jornada acadêmica o seu senso crítico e competência.

Art. 6º. - O trabalho acadêmico efetivo, ao ser desenvolvido durante o curso de graduação, tem um conceito abrangente, devendo ultrapassar uma concepção de atividade delimitada apenas pelas paredes de uma sala de aula. A proposta curricular do curso não deve ser centrada apenas em um foco em que o discente não tem atuação, do qual se torna um componente passivo.

Art. 7º. - Assim, se por um lado a estrutura curricular formativa do trabalho acadêmico inclui o ensino presencial exigido pelas diretrizes curriculares, por outro, o projeto pedagógico deve incluir outras atividades de caráter científico, cultural e acadêmico, articuladas com o enriquecimento do processo formativo do profissional como um todo. Atividades de pesquisa e de iniciação científica, oficinas laboratoriais, atividades de

ensino e aprendizagem, serviços e/ou atividades da área prestadas à comunidade e/ou empresas, seminários, cursos de extensão e de atualização, disciplinas extracurriculares, estágios supervisionados pela empresa, participação de diversos eventos são modalidades, entre outras atividades, desse processo formativo. É importante salientar que tais atividades devem contar com orientação e ser integradas ao projeto pedagógico do curso.

Art. 8º. - Deve-se acrescentar que a diversificação dos espaços educacionais, a implantação do universo cultural, o trabalho integrado entre diferentes profissionais de áreas e disciplinas, a produção coletiva de projetos de estudos, a elaboração de pesquisas, as oficinas, os seminários, os eventos, as atividades de extensão, etc., constituem esse enriquecimento exigido por si só e pelas diretrizes do parecer.

CAPÍTULO III – DAS DEFINIÇÕES

Art. 9º. - Todas as Atividades Complementares realizadas pelo aluno devem ser comprovadas por meio de cópia de atestados, programação do evento, folders, ingressos, fotos e quaisquer outros elementos que indiquem sua participação efetiva. Além disso, o discente deve preencher, adequadamente e sem rasuras, uma *Ficha de Registro da Atividade (Anexo I)*, que deve ser assinada pelo professor responsável pela atividade programada e pelo coordenador do curso. Quando se tratar de atividade não-orientada por um professor, basta a assinatura do coordenador.

Art. 10º. - As fichas e os documentos comprobatórios devem ser entregues na Coordenadoria até a metade do mês de novembro do último semestre do curso, ordenados por data e devidamente encadernados.

Art. 11º. - Após a entrega, o coordenador ou outro professor por ele designado julgará, por meio do material apresentado pelo aluno, se as atividades foram ou não cumpridas.

Art. Único - Para as Atividades Complementares não haverá docente contratado, horário pré-estabelecido ou presença obrigatória, pois o aluno tem liberdade para eleger o que deseja fazer e o horário adequado.

CAPÍTULO IV – DA OBRIGATORIEDADE DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 12º. - Uma vez que as Atividades Complementares, no Curso de Tecnologia em Gastronomia, são previstas na grade curricular, devem ser entregues rigorosamente na data estipulada e serem **aprovadas**. Quando a tarefa não for cumprida e vencidos todos os prazos, o aluno será considerado **reprovado** nessa atividade, ficando em

dependência e conseqüentemente impedido de colar grau. O aluno deverá cumprir um **mínimo de 80 horas** em atividades complementares a fim de que seja aprovado.

CAPÍTULO V – DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 13º - Serão consideradas como atividades complementares as seguintes atividades propostas:

13.1 – Iniciação Científica

Considerar o número de horas trabalhadas nos laboratórios e utilizadas para pesquisa bibliográfica.

13.2 - Apresentação de Seminários e Treinamentos de Capacitação para alunos de outras salas de aula do curso ou em outros cursos fora do seu horário normal de aula. Considerar o número de horas apresentadas, acrescidas de 100% para elaboração e entrega de resumo.

OBS: Se o mesmo seminário for apresentado em diferentes salas de aula, a partir da segunda apresentação será acrescentado 100% às horas de apresentação.

13.3 – Participação em Semanas de Tecnologia, com apresentações de:

- Experimentos
- Painéis
- Pôsteres
- Trabalhos em geral

Considerar o número de horas apresentadas, acrescidas de 100 % para elaboração.

13.4 - Participação em semanas de eventos, palestras, mini-cursos em outros cursos da UNIFEV, desde que relacionados com a formação profissional e/ou pessoal do aluno.

Considerar o número de horas da atividade, acrescidas de 30% para elaboração e entrega de relatório.

13.5 – Visitas técnicas em empresas ou locais de Votuporanga, região, demais localidades, cujo interesse seja a área de Alimentos e Bebidas, e aulas de campo.

Considerar 8 horas por visita/dia, incluindo-se no caso as atividades pré e pós-visitas técnicas.

13.6 – Participação em seminários, congressos, simpósios e outros eventos acadêmicos e/ou científicos, em outras IES, desde que relacionados com a formação profissional e/ou pessoal.

Considerar o número de horas do evento.

13.7 – Participação em mini-cursos ou cursos de extensão promovidos pelo Curso de Tecnologia em Gastronomia, desde que relacionados com a formação profissional e/ou pessoal.

Considerar o número de horas do curso.

- 13.8 – Participação em aulas de disciplinas fornecidas por outros cursos da UNIFEV, desde que relacionadas com a formação profissional e/ou pessoal.
Considerar o número de aulas assistidas.
- 13.9 – Estágios em laboratórios de ensino e/ou pesquisa, desde que relacionados com a formação profissional.
Considerar o número de horas do estágio.
- 13.10 – Estágios em indústrias ou empresas com atividades na área de Alimentos e Bebidas, desde que sejam exercidas atividades relacionadas com a Tecnologia.
Considerar o número de horas do estágio.
- 13.11 – Participação de atividades de responsabilidade social.
Considerar o número de horas de participação no programa.
- 13.12 – Participação em aulas de nivelamento
Considerar o número de horas realizadas.
- 13.13 – Cursos de capacitação como línguas, libras, computação.
Considerar o número de horas do curso.
- 13.14 – Publicações de artigos científicos em Revistas, Jornais ou Sites da Internet.
Considerar 20 horas por artigo.
- 13.15 – Ações de Responsabilidade Social
Considerar regulamento da instituição e inclusão de no mínimo 10% (4 horas) do total necessário à integralização das horas em ações efetivas de responsabilidade social, com ou sem correlação com o curso.
- 13.16 – Atividades promovidas pelo curso, demais outros cursos ou pela instituição

Art. 14º. - Considerar o número de horas efetivamente exercidas, incluindo ações de planejamento que não ultrapassem 30% do total exercido; considerar que as atividades estejam correlatas ao campo de atuação do aluno ou que tenham correlação com alguma disciplina desenvolvida.

CAPÍTULO VI – DOS ASPECTOS ORGANIZACIONAIS

Art. 15º. - Os discentes terão uma pasta na qual serão arquivados os documentos e informações relativas às suas Atividades Complementares desenvolvidas durante o curso.

Art. 16º. - As atividades desenvolvidas deverão conter documentos que as comprovem.

Art. 17º. - O professor, Supervisor de Atividades Complementares, deverá ficar encarregado de analisar o número de horas desenvolvidas por cada discente em cada atividade, a idoneidade dos documentos apresentados, bem como emitir parecer e

encaminhá-lo para a coordenação. Deverá também; organizar e arquivar toda documentação nas pastas dos alunos.

Art. 18º. - Casos particulares; envolvendo idoneidade de documentos e outros, deverão ser analisados pelo supervisor em conjunto com o coordenador do curso e/ou com o colegiado.

Votuporanga 15 de maio de 2017



Professor Mestre Paulo Rogério da Silva Cecílio

Coordenador do Curso de Tecnologia em Fabricação Mecânica

Prof. Me. Paulo Rogério da Silva Cecílio
Coordenador do Curso

