

REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

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



Prof.ª M.ª Maria Ap. Viola Carvalho
Coordenadora do Curso de Gastronomia

ProfessorA Maria Aparecida Viola Carvalho
Coordenadora do Curso de Tecnológico em Gastronomia



