



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ – UFC
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE – ICA
CURSO DE GASTRONOMIA

**MANUAL DE REGULAMENTAÇÃO DAS ATIVIDADES
COMPLEMENTARES DO CURSO DE GASTRONOMIA**

Aprovado pelo Colegiado do Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará

Regulamentação para Atividades Complementares

Regulamentação para Atividades Complementares do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC), inserido na programação didático-pedagógica, onde os estudantes deverão encaminhar parte de sua formação com atividades complementares correspondendo a oito (8) créditos (128 horas), onde a formação profissional pode ser complementada com atividades extracurriculares que podem ser desenvolvidas na universidade ou em organizações externas, neste caso propiciando uma vivência profissional, em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso e aprovado pelo Colegiado do Curso. Este manual foi elaborado tendo como base o Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia e o Regimento Geral da UFC.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente regulamento disciplina o processo de seleção, solicitação e julgamento das Atividades Complementares.

Art. 2º. Os objetivos gerais do Projeto Pedagógico devem propiciar aos acadêmicos do curso a ocasião de demonstrar o grau de habilidades adquiridas, o aprofundamento temático, o estímulo à produção científica, à consulta de bibliografia especializada e o aprimoramento da capacidade de interpretação e crítica das diversas ciências e de sua aplicação.

Art. 3º. As Atividades Complementares podem ser realizadas a partir do primeiro semestre, salvo as referentes ao Projeto Recém-Ingresso da Pró-Reitoria de Graduação da UFC, devem ser compatíveis com o Projeto Pedagógico do Curso, ser compatíveis com o período cursado pelo aluno ou o nível de conhecimento requerido para a aprendizagem.

Art. 4º. Caberá ao estudante de gastronomia direcionar sua formação complementar, sendo que as atividades complementares do curso não poderão conflitar com os horários das disciplinas obrigatórias, opcionais ou eletivas.

Art. 5º. É obrigatório o cumprimento de oito (8) créditos (128 horas) de atividades complementares para a integralização dos créditos para a conclusão do Curso de Gastronomia da UFC.

CAPÍTULO II DAS ATRIBUIÇÕES DOS ÓRGÃOS ENVOLVIDOS

Art. 6º. Compete à Coordenação do Curso:

I – receber a Ficha de Controle de Atividades Complementares, o Quadro de Aproveitamento das Atividades Complementares devidamente preenchido e a documentação comprobatória das atividades complementares devidamente preenchida e com os comprovantes das participações, bem como outros formulários conforme Edital lançado semestralmente pela Coordenação de Programas Acadêmicos do Instituto de Cultura e Arte - ICA;

II – designar, em conjunto com os professores, dois professores para avaliar e emitir parecer dos documentos enviados para aproveitamento das atividades complementares;

III – avaliar o desempenho do aluno nas Atividades Complementares, emitindo conceito satisfatório ou insatisfatório e estipulando a carga horária a ser aproveitada, e tomará as providências cabíveis junto à Pró-Reitoria de Graduação.

IV - deliberar sobre os casos omissos, neste regulamento, e interpretar seus dispositivos.

CAPÍTULO III DOS ALUNOS

Art. 7º. Os alunos do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFC, para aproveitamento das atividades complementares, deverão entregar a Ficha de Controle de Atividades Complementares, o Quadro de Aproveitamento das Atividades Complementares devidamente preenchido e com os comprovantes das participações das atividades complementares durante o Curso e outros formulários conforme Edital lançado semestralmente pela Coordenação de Programas Acadêmicos do ICA;

Art. 8º. Os alunos do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFC deverão cumprir oito (8) créditos (128 horas) de atividades complementares, de acordo com a distribuição de atividades do artigo 9.

CAPÍTULO IV DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 9º. As atividades complementares estão regulamentadas pelo Colegiado do Curso de Bacharelado em Gastronomia, estando descritas no anexo do Projeto Político Pedagógico, entretanto, abaixo estão descritas algumas orientações básicas deste tipo de aproveitamento em função da atividade a ser desenvolvida:

I. Atividades de Iniciação à Docência, à Pesquisa e Extensão, até 96 horas para o conjunto de atividades deste grupo:

a) Programa de Bolsas Remuneradas e Voluntárias, vinculado à Pró-Reitoria de Graduação: 48 horas por semestre;

b) Programa de Iniciação Científica, com bolsa ou como voluntário, vinculados à Pró-Reitoria de Pós-Graduação ou à pesquisa de um professor, cadastrada em uma das unidades acadêmicas da UFC: 48 horas por semestre;

c) Laboratório ou Grupo de Pesquisa cadastrado na Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação: 48 horas por semestre: 48 horas por semestre;

d) Núcleo, Programa ou Projeto de Extensão cadastrado na Pró-Reitoria de Extensão, sendo o aluno protagonista, ouvinte ou participante: 48 horas por semestre;

e) Atividades de extensão proveniente da carga horária excedida pela curricularização da extensão; desde que o aluno tenha sido protagonista da ação: 48 horas por semestre;

f) PET: 48 horas por semestre;

g) Grupo de estudo ou pesquisa: 48 horas por semestre.

II. Atividades artísticas e culturais: até 80 horas. As atividades que poderão contar deste item são:

- a) Projetos culturais e artísticos cadastrados junto ao Instituto de Cultura e Arte- ICA, da UFC e nos equipamentos culturais da Universidade, a exemplo da Casa Amarela Eusélio Oliveira, Teatro Universitário e Museu de Arte da UFC: 40 horas por semestre;
- b) Bolsa Arte, sendo o aluno protagonista ou participante: 40 horas por semestre;
- c) Atividades artísticas e realizações de atividades, comprovada junto à Coordenação do Curso de Gastronomia, como trabalho em Festivais, encontros culturais, Grupo para-folclóricos: 40 horas por semestre;
- d) Torneios esportivos e jogos universitários: 40 horas por semestre.

III. Atividades de participação e organização de eventos: até 32 horas para o conjunto das atividades, conforme discriminação abaixo.

- a) Participação em eventos científicos e artístico-cultura: 16 horas por semestre;
- b) Organização de eventos científicos e artístico cultural: 16 horas por semestre;
- c) Organização e participação em programas de rádio e televisão e jornais: 16 horas por semestre.

IV. Atividades de iniciação profissional ou correlatos, em até 64 horas para o conjunto das atividades, acompanhadas por professores designados pela Coordenação do Curso ou atestados por um profissional da área. Esse tópico também se refere a alunos já atuantes no mercado de trabalho, gastronomia ou áreas afins que tenham correlação com a formação em gastronomia. Incluem a participação:

- a) Estágio extra-curricular: 64 horas por semestre;
- b) Docência em gastronomia: 64 horas por semestre;
- c) Trabalho profissional na área gastronômica: 64 horas por semestre.

V. Produção técnica e científica: até 96 horas para o conjunto das atividades, as quais podem ser:

- a) Publicação de artigo científico em periódico indexado, livro ou anais de congresso ou evento assemelhado (simpósio, seminário, encontro): 48 horas para cada artigo;
- b) Apresentação de trabalho acadêmico ou de natureza técnico-profissional em congresso ou evento assemelhado (simpósio, seminário, encontro), contemplando comunicação e painel: 32 horas para cada trabalho.

VI. Vivências ou experiências de realização em gastronomia: até 48 horas para o conjunto das atividades abaixo:

- a) Participação em cursos, oficinas, festivais e outros (16 horas em Fortaleza e 32 horas fora de Fortaleza);
- b) Elaboração de cursos de gastronomia oferecidos à sociedade (24 horas em Fortaleza e 48 horas fora de Fortaleza);
- c) Participação na gestão do Diretório Acadêmico e Diretório Central dos Estudantes: 32 horas por semestre.

CAPÍTULO VI DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 10º. Os casos de estudantes ingressos no Curso através de transferência de outra IES e mudança de curso, que já tiverem participado de Atividades Complementares, serão avaliados pela Coordenação do Curso que poderá computar total ou parte da carga horária

atribuída pela instituição ou curso de origem em conformidade com a distribuição das Atividades Complementares aprovadas pelo Curso de Gastronomia em anexo.

Art. 11º. Os alunos terão até o último semestre para apresentar documentação comprobatória das atividades, porém atendendo aos requisitos do Edital lançado semestralmente pela Coordenação de Programas Acadêmicos do ICA. A documentação será avaliada por comissão julgadora estabelecida pela Coordenação do Curso de Gastronomia obedecendo os prazos do Edital. A pontuação a ser atingida pode ter como documento orientador o Quadro de Aproveitamento das Atividades Complementares em anexo.

Art. 12º. Os casos omissos e as interpretações deste regulamento devem ser resolvidos pela Coordenação do Curso e em demais instância pelo Colegiado do Curso ou pela Coordenação de Programas Acadêmicos do ICA e ou Conselho Superior da UFC, consecutivamente.

Art. 13º. Este regulamento foi aprovado em reunião do Colegiado do Curso de Gastronomia da UFC.

XXXXXXXXXX

Anexo

CURSO DE GASTRONOMIA

QUADRO DE APROVEITAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares devem somar 128 horas durante o curso

Modalidade da atividade	Carga horária máxima
I Ensino, Pesquisa e Extensão	Até 96h para o conjunto de atividades deste grupo, relatados abaixo:
Programa de Bolsas remuneradas e voluntárias vinculadas à Pró-Reitoria de Graduação: 48 horas por semestre;	
Programa de Iniciação Científica, com bolsa ou como voluntário, vinculados à Pró-Reitoria de Pós-Graduação ou à pesquisa de um professor, cadastrada em uma das unidades acadêmicas da UFC: 48 horas por semestre;	
Laboratório ou Grupo de Pesquisa cadastrado na Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação: 48 horas por semestre;	
Núcleo, Programa ou Projeto de Extensão cadastrado na Pró-Reitoria de Extensão, sendo o aluno protagonista, ouvinte ou participante: 48 horas por semestre;	
Atividades de extensão provenientes da carga horária excedida pela curricularização da extensão; desde que o aluno tenha sido protagonista da ação: 48 horas por semestre;	
Participação no PET: 48 horas por semestre;	
Participação em grupos de estudo ou pesquisa: 48 horas por semestre;	
II Artístico-Culturais e Esportivas	Até 80h para o conjunto de atividades deste grupo, relatado abaixo:
Projetos culturais e artísticos cadastrados junto ao Instituto de Cultura e Arte-ICA, da UFC e nos equipamentos culturais da Universidade, a exemplo da Casa Amarela Eusélio Oliveira, Teatro Universitário e Museu de Arte da UFC: 40 horas por semestre, equivalente a 2,5 créditos.: 40 horas por semestre;	
Bolsa Arte, sendo o aluno protagonista ou participante: 40 horas por semestre;	
Atividades artísticas e realizações de atividades, comprovada junto à Coordenação do Curso de Gastronomia, como trabalho em Festivais, encontros culturais, Grupo para-folclóricos: 40 horas por semestre;	

Torneios esportivos e jogos universitários: 40 horas por semestre;	
III Eventos	Até 32h para o conjunto de atividades deste grupo, relatados abaixo:
Participação em eventos científicos e artístico-cultural: 16 horas por semestre;	
Organização de eventos científicos e artístico cultural: 16 horas por semestre;	
Organização e participação em programas de rádio e televisão e jornais: 16 horas por semestre;	
IV Experiência profissional	Até 64h para o conjunto de atividades deste grupo, relatados abaixo:
Estágio extra-curricular; 64 horas por semestre;	
Docência em gastronomia, 64 horas por semestre;	
Trabalho profissional na área Gastronomia, 64 horas por semestre;	
V Produção técnica ou científica	Até 96h para o conjunto de atividades deste grupo, relatados abaixo:
Publicação de artigo científico em periódico indexado, livro ou anais de congresso ou evento assemelhado (simpósio, seminário, encontro): 48 horas, para cada artigo;	
Apresentação de trabalho acadêmico ou de natureza técnico-profissional em congresso ou evento assemelhado (simpósio, seminário, encontro), contemplando comunicação e painel: 32 horas para cada trabalho;	
VI Vivências ou experiências de realização em gastronomia	Até 48h, para o conjunto de atividades deste grupo, relatados abaixo:
Participação em cursos, oficinas, festivais e outros, 16h em Fortaleza, 32h fora de Fortaleza;	
Elaboração de cursos de gastronomia oferecidos à sociedade, 24h em Fortaleza, 48h fora de Fortaleza;	
Participação na gestão do Diretório Acadêmico e Diretório Central dos Estudantes: 32 horas por semestre;	

ATENÇÃO: TODAS AS ATIVIDADES, PARA SEREM VALIDADAS, DEVEM TER COMPROVANTE DE CARGA HORÁRIA.

Ficha de controle de atividades complementares- Curso de Gastronomia - UFC
Nome do aluno:
Semestre:
Instituição promotora:
Modalidade da Atividade:
Título da atividade:
Resumo da atividade:
Relevância para sua formação acadêmica:
Relevância para sua formação cultural:
Assinatura do aluno:
Data da entrega:
Parecer dos professores responsáveis: () validado () não-validado
HORAS ATRIBUÍDAS:
ASSINATURA DOS PROFESSORES:

Anexar outras informações (declarações, certificados, folhetos de divulgação, programa, fotos, vídeos, clipping, etc)