



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

MANUAL DE CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO

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

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO.....	3
2 OBJETIVOS.....	4
2.1 Geral.....	4
2.2 Específicos.....	4
3 ATIVIDADES DE EXTENSÃO: CONCEITO E COMPOSIÇÃO.....	5
4 ESPECIFICAÇÃO DAS AÇÕES EXTENSIONISTAS DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA: ORIENTAÇÕES DIDÁTICAS.....	6
5 UNIDADE CURRICULAR ESPECIAL DE EXTENSÃO.....	7
6 CASOS OMISSOS.....	8

1 APRESENTAÇÃO

Este manual tem por objetivo orientar docentes e discentes do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará acerca da curricularização da extensão e normatizar os procedimentos a serem adotados.

Este foi descrito conforme as recomendações da **Resolução nº 28/CEPE, de 1º de dezembro de 2017**, que dispõe sobre a curricularização da extensão nos cursos de graduação da Universidade Federal do Ceará (UFC). Outros documentos foram norteadores e citam-se: Resolução CNE/CES nº 7/2018 do MEC; Regimento Geral da UFC; Projeto Pedagógico do Curso; Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014, Estratégia 7, Meta 12 do Plano Nacional de Educação (2014-2024), que objetiva assegurar, no mínimo, 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando sua ação, prioritariamente, para áreas de grande pertinência social; Resolução nº 04/CEPE, de 27 de fevereiro de 2014, que baixa normas que disciplinam as atividades de extensão da Universidade Federal do Ceará; e a Resolução nº 07/CEPE, de 08 de abril de 1994, que baixa normas sobre as Unidades Curriculares dos cursos de Graduação. O

A curricularização da extensão é relevante para o curso e para a formação do aluno uma vez que atende a sociedade com os conhecimentos gerados. Além disso, permitirá ao aluno a oportunidade do amadurecimento das práticas apreendidas no âmbito do ensino e qualidade para sua formação, pois vivenciará a complexidade e a diversidade da realidade social, além de colaborar com a efetividade na solução de problemas. A partir das ações extensionistas o Bacharelado aprofundará a transdisciplinaridade, interdisciplinaridade e interprofissionalidade. Salienta-se que o aluno deverá integralizar a extensão em ambas as modalidades (Unidade Curricular Especial e componentes curriculares obrigatórios com carga horária extensionista), como requisito para a colação de grau.

2 OBJETIVOS

2.1 Geral:

Apresentar aos discentes e docentes as normas para a curricularização da extensão pelo Bacharelado em Gastronomia que deverá ser integralizado como requisito para a colação de grau.

2.2 Específicos:

- Apresentar as modalidades de extensão conforme regimentos da UFC;
- Esclarecer como o Bacharelado em Gastronomia adotará a curricularização da extensão;
- Informar o percentual mínimo de carga horária referente à curricularização da extensão a ser cumprida pelo aluno;
- Definir normas a serem cumpridas no que diz respeito a integralização da extensão pelo aluno;
- Apresentar a Unidade Curricular Especial de Extensão e suas atribuições.

3 ATIVIDADES DE EXTENSÃO: CONCEITO E COMPOSIÇÃO

De acordo com a Resolução nº. 06/CEPE, de 19 de setembro de 1989 a extensão é entendida como uma das funções básicas da Universidade, sendo considerada como um processo educativo, cultural e científico. A mesma articula o ensino e a pesquisa e favorece para uma relação e interação entre a Universidade e a Sociedade. A referida Resolução considera ainda, como atividade de extensão, a educação continuada, os eventos artísticos e as ações culturais, científicas e tecnológicas que expressem relação entre Universidade e Sociedade, como consequência da articulação Ensino e Pesquisa.

Para explicar como a extensão pode ser realizada citam-se as modalidades que podem ser cadastradas na Pró-Reitoria de Extensão por meio de formulário próprios, conforme regulamenta a Resolução nº 04/CEPE, de 27 de fevereiro de 2014:

- a) Programa é um conjunto de atividades integradas, de médio e longo prazo, orientadas a um objetivo comum e que visam à articulação de projetos e de outras atividades de extensão cujas diretrizes e escopo de interação com a sociedade integrem-se às linhas de ensino e pesquisa desenvolvidas pela UFC, nos termos de seus projetos pedagógicos e de desenvolvimento institucional.
- b) Projeto é a ação de caráter educativo, social, cultural, científico, tecnológico ou de inovação tecnológica, com objetivo específico e prazo determinado, vinculada ou não a um programa.
- c) Curso de extensão é um conjunto articulado de atividades pedagógicas, de caráter teórico e/ou prático, nas modalidades presencial ou à distância, seja para a formação continuada, aperfeiçoamento ou disseminação de conhecimento, planejada, organizada e avaliada de modo sistemático, com carga horária mínima de 8 (oito) horas e critérios de avaliação definidos.
- d) Evento é a ação de curta duração que implica na apresentação e/ou exibição pública, livre ou com clientela específica do conhecimento ou produto cultural, artístico, esportivo, científico e tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pela Universidade.
- e) Prestação de serviço refere-se ao estudo e à solução de problemas dos meios profissional ou social e ao desenvolvimento de novas abordagens pedagógicas e de pesquisa bem como à transferência de conhecimentos e tecnologia à sociedade.

Todas as ações citadas acima também podem ser regulamentadas e executadas por outras Instituições de Ensino Superior (IES).

Atividades no exterior também podem ser aceitas como ações de extensão, desde que atendam o Art. 1º da Resolução CEPE nº06/ 1989¹.

4 ESPECIFICAÇÃO DAS AÇÕES EXTENSIONISTAS DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA: orientações didáticas

A curricularização da extensão no Bacharelado em Gastronomia pode ser realizada:

- a) por meio da participação das modalidades citadas no item 1 deste Manual como que constituirão a Unidade Curricular Especial de Extensão;
- b) e como parte de componentes curriculares com destinação de carga horária de extensão definida no currículo, ou seja, através de disciplinas que tenham integralizado a extensão no seu planejamento.

As modalidades extensionistas que os alunos selecionarem para participarem poderão ser coordenadas por professores do curso ou por professores de outros cursos da UFC. Também podem participar de modalidades extensionistas de outras IES, desde que seja na área de gastronomia ou área afim. Atividades no exterior também poderão ser consideradas como extensionistas.

A participação nas ações extensionistas e atividades no exterior deverá ser julgada pela UCEE e ou pela e ou Coordenação do Curso para o aceite e para fins de comprovações.

O aluno poderá curricularizar a extensão por meio das modalidades (conforme citado no item a) a partir do 3º (terceiro) semestre.

Os comprovantes de participação das ações extensionistas poderão ser realizados por meio de certificados, declarações ou outros documentos, devidamente assinados

¹ “Art. 1º - A Extensão, entendida como uma das funções básicas da Universidade, é o processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa de forma indissolúvel e viabiliza a relação transformadora entre a Universidade e a Sociedade. Parágrafo Único – São consideradas atividades de Extensão: os serviços, as atividades de ensino e cultura desenvolvidas pelas Casas de Cultura Estrangeira e pelo Curso de Esperanto, a educação continuada, os eventos artísticos, as ações culturais, científicas e tecnológicas que expressem relação entre Universidade e Sociedade, como consequência da articulação Ensino e Pesquisa.” (RESOLUÇÃO nº.06/CEPE, de 19 de setembro de 1989).

pelo coordenador ou responsável pela modalidade extensionista.

As disciplinas que terão a integralização da extensão deverão ser regulamentadas por meio do preenchimento do formulário de criação de disciplina definido pela Pró-Reitoria de Graduação, com a descrição da carga horária a ser trabalhada. O preenchimento do formulário de criação de disciplina é de responsabilidade do professor e encontra-se disponível na página da Coordenadoria de Projetos e Acompanhamento Curricular (COPAC) (<http://www.prograd.ufc.br/documentos-e-formularios/documentos-da-copac-coordenadoria-de-projetos-e-acompanhamento-curricular/formularios-2/>). Uma vez que a disciplina for criada e regulamentada, contendo a carga horária destinada à extensão, o aluno matriculado na mesma terá a curricularização computada logo após sua consolidação.

O aluno deverá cumprir até 10% (dez por cento) da carga horária total do curso, descrita no Projeto Político Pedagógico (PPC) vigente por meio da participação das ações de extensão descrita no item 1 do Manual ou por meio das disciplinas, de forma individual ou combinada.

- A computação do total da curricularização da extensão descrita no PPC é de 320h, divididos entre ações cadastradas. Ações de extensão cadastradas na PREX igual a 208h e disciplinas obrigatórias com ação de extensão curricularizada igual a 112h.
- Quanto à Unidade Curricular de Extensão, o aluno pode desenvolver ações extensionistas nas áreas temáticas: cultura, educação, trabalho, saúde, comunicação, meio ambiente, tecnologia e produção, direitos humanos e justiça; desde que perpassa o segmento gastronômico. O aluno poderá participar (como protagonista) de ações extensionistas de outros cursos, desde que estas tenham sido cadastradas na Pró-Reitoria de Extensão e se insiram nas áreas temáticas citadas (desde que tenham ligação com a Gastronomia).

Ressalta-se que o aluno deverá integralizar a extensão em ambas as modalidades (Unidade Curricular Especial e componentes curriculares obrigatórios com carga horária extensionista), como requisito para a colação de grau.

A comprovação da integralização deverá ocorrer junto a SICA, quando solicitado por meio de edital e utilizando os seguintes documentos:

- a) Histórico escolar retirado do Sistema SIGAA contendo aprovação nas disciplinas

que curricularizam a extensão com sua devida carga horária, conforme descrito no PPC e apresentado na Tabela 1 (Integralização Curricular do Bacharelado em Gastronomia);

b) Comprovante de participação nas atividades extensionistas, devidamente assinada pelo Coordenador da ação ou Responsável pela Pró-Reitoria de Extensão.

Tabela 1. Integralização curricular, disciplinas obrigatórias e optativas que curricularizam a extensão conforme PPC do Bacharelado em Gastronomia

Semestre	Nome do Componente Curricular	Carga Horária Teórica	Carga Horária Prática	Carga Horária EAD	Carga Horária Extensão	Carga Horária TOTAL	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalência(s)
1	Introdução ao Curso de Gastronomia	32	0	0	0	32			
1	História da Gastronomia	32	0	0	0	32			
1	Microbiologia de Alimentos Aplicada à Gastronomia	52	12	0	0	64			AJ005 – Microbiologia de Alimentos
1	Química Culinária	48	16	0	0	64			
1	História da Alimentação	64	0	0	0	64			
1	Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	32	0	0	0	32			
1	Tutoria Acadêmica	32	0	0	0	32			
2	Mercados e Setores da Gastronomia	32	0	0	0	32			
2	Higiene e Segurança dos Alimentos	32	24	0	8	64			
2	Bioquímica de Alimentos Aplicada à Gastronomia	48	16	0	0	64			ICA1202 – Bioquímica dos alimentos OU CI0919 – Química e Metabolismo de Alimentos
2	Habilidades e Técnicas Gastronômicas I	32	32	0	0	64	Microbiologia de Alimentos Aplicada à Gastronomia		ICA1210 Habilidades e Técnicas Culinárias I
2	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos	64	0	0	0	64			ICA1215 – Métodos e técnicas de conservação dos alimentos II

2	Projeto Integrador I	8	8	8	8	32			
3	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços Alimentação	56	8	0	0	64			ICA1343 - Projeto de ambientação e design para restaurantes e similares
3	Metodologia da Pesquisa em Artes, Filosofia e Ciências	64	0	0	0	64			ICA1207 - Metodologia científica aplicada a gastronomia I
3	Antropologia da Alimentação	64	0	0	0	64			
3	Gastrotecnia	32	24	0	8	64			
3	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II	32	32	0	0	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas I		ICA1211 Habilidades e Técnicas Culinárias II
4	Empreendedorismo e Criação de Novos Negócios	64	0	0	0	64			
4	Controle e Custos em Gastronomia	24	0	0	8	32			
4	Gestão e Serviços de Alimentos e Bebidas	16	8	0	8	32			
4	Cozinha Fria	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
4	Análise Sensorial na Gastronomia	32	24	0	8	64			
4	Projeto Integrador II	8	8	8	8	32			
4	Estágio Supervisionado Obrigatório	-	320	-	-	320			ICA1254 - Estágio Supervisionado Obrigatório I E ICA1255 - Estágio Supervisionado Obrigatório II
5	Cozinha Brasileira I	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
5	Nutrição Aplicada à Gastronomia	64	0	0	0	64			
5	Planejamento de Cardápios	32	0	0	0	32			

5	Metodologia de Ensino em Gastronomia	48	0	0	16	64			
5	Panificação	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
6	Cozinha Brasileira II	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
6	Confeitaria	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
6	Cozinhas do Ceará	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
6	Educação Alimentar e Nutricional	64	0	0	0	64			
6	Projeto Integrador III	8	8	8	8	32			
7	Projeto de Conclusão de Curso	64	0	0	0	64			
8	Trabalho de Conclusão de Curso	64	0	0	0	64	Projeto de Conclusão de Curso		
8	Projeto Integrador IV	8	8	8	8	32			
Optativa	Amadurecimento e armazenamento de produtos	64	64	0	0	64			AJ0001 - Amadurecimento e armazenamento de produtos
Optativa	Antropologia Cultural	64	0	0	0	64			
Optativa	Biodiversidade para Alimentação e Nutrição	32	16	0	16	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Ciência das Massas Artesanais	32	32	0	0	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Confeitaria Artística	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Consultoria em Serviços de Alimentação	32	24	0	8	64			
Optativa	Controle e gestão da qualidade na indústria de alimentos	64	0	0	0	64			AJ0004 - Controle de Qualidade

Optativa	Cozinha Africana	16	12	0	4	32	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Cozinha Natural	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Cozinha das Américas	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Cozinha Europeia	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Cozinha Francesa	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Cozinha Italiana	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Cozinha Asiática	32	32	0	0	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas I		ICA2820 – Cozinha Oriental
Optativa	Cozinhas do Mediterrâneo	32	32	0	0	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas I		
Optativa	Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	32	24	0	8	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Embalagens para Alimentos	32	32	0	0	64			AJ0005 – Embalagens para Alimentos
Optativa	Enogastronomia	32	32	0	0	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Fermentação Artesanal	32	24	0	8	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Fotografia básica	32	32	0	0	64			
Optativa	Fotografia Gastronômica	16	16	0	0	32			
Optativa	Gastronomia Ecológica	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Gastronomia hospitalar	56	8	0	0	64			
Optativa	Gastronomia I	16	0	0	0	16	Habilidades e Técnicas Gastronômicas I		
Optativa	Gastronomia II	32	0	0	0	32	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		

Optativa	Gastronomia III	32	32	0	0	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas I		
Optativa	Gastronomia Molecular	32	28	0	4	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Gastronomia Social	<u>32</u>	0	0	32	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Gênero na Gastronomia	32	0	0	0	32			
Optativa	Gestão de Pessoas e Serviços	64	64	0	0	64			
Optativa	Introdução à Tecnologia de Alimentos	64	0	0	0	64			AJ0012 – Introdução a Tecnologia de Alimentos
Optativa	Língua Brasileira de Sinais	64	0	0	0	64			PD0077 – Língua Brasileira de sinais
Optativa	Língua Portuguesa	32	0	0	0	32			
Optativa	Manual de Boas Práticas	32	16	0	16	64			
Optativa	Matérias primas de origem animal	32	32	0	0	64			AJ0014 – Matérias Primas Agropecuárias E AJ0026 - Tecnologia do Pescado I
Optativa	Matérias primas de origem vegetal	32	32	0	0	64			
Optativa	Nutrição e Gastronomia Funcional	32	32	0	0	64			
Optativa	Nutrição e Gastronomia nas Restrições Alimentares	48	16	0	0	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Organização de Eventos Gastronômicos	16	0	0	16	32	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Práticas de Restaurante	16	16	0	0	32	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)	16	8	0	8	32			
Optativa	Processamento de produtos de origem animal	32	32	0	0	64			AJ0023 - TPA I AJ0020 - Processamento de Carnes e AJ0028 - Pescado II

Optativa	Processamento de produtos de origem vegetal	32	32	0	0	64			AJ0002 – Aspectos Básicos do Processamento de Frutos Tropicais e AJ0024 - TPA II
Optativa	Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares	48	8	0	8	64			
Optativa	Psicologia Aplicada à Gastronomia	32	0	0	0	32			
Optativa	Rituais e Alimentação	64	0	0	0	64			
Optativa	Segurança Alimentar e Nutricional	24	0	0	8	32			
Optativa	Sociologia Aplicada à Gastronomia	32	0	0	0	32			
Optativa	Panificação Avançada	16	16	-	-	32	Panificação		
Optativa	Técnica Gastronômica I	16	0	0	0	16	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Técnica Gastronômica II	32	0	0	0	32	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Técnica Gastronômica III	32	32	0	0	64	Habilidades e Técnicas Gastronômicas II		
Optativa	Tecnologia de bebidas	32	32	0	0	64			
Optativa	Tecnologia de carnes e derivados	32	32	0	0	64			AJ0020 - Processamento de Carnes e produtos carnicos
Optativa	Tecnologia de cereais e derivados	32	32	0	0	64			AJ0013 - Massa e Panificação Alimentícias
Optativa	Tecnologia de frutos e hortaliças	32	32	0	0	64			AJ0014 - Matérias Primas Agropecuária E AJ0002 – Aspectos Básicos do Processamento de Frutos Tropicais
Optativa	Tecnologia de leite e derivados	32	32	0	0	64			AJ0023 - TPA I
Optativa	Tecnologia de óleos e gorduras	32	32	0	0	64			AJ0021 - Processamento de Óleos vegetais
Optativa	Tecnologia de pescado e derivados	32	32	0	0	64			AJ0028 - Tecnologia do Pescado I
Optativa	Inglês técnico	32	0	0	0	32			

5 UNIDADE CURRICULAR ESPECIAL DE EXTENSÃO

A Unidade Curricular Especial de Extensão (UCEE) será coordenada por uma comissão de três professores do colegiado do Bacharelado ou por pelo menos um professor, que assim será denominado supervisor de extensão, que se responsabilizará (rão) por emitir pareceres das documentações apresentadas para fins de curricularização da extensão na integralização curricular do aluno.

Também compete a Coordenação da Unidade Curricular Especial de Extensão o conhecimento de todas as ações de extensão ativas do Curso de Gastronomia e devidamente cadastradas na Pró-Reitoria de Extensão; e o conhecimento das disciplinas que possuem carga horária destinada a ações extensionistas.

Cabe a UCEE divulgar as modalidades de extensão devidamente ativas e as respectivas temáticas.

O acompanhamento dos alunos em ações de extensão também será realizado pela UCEE e ou Coordenação do Curso, adotando relatórios das atividades desenvolvidas na ação extensionista juntamente com o comprovante de participação.

O relatório das atividades deve conter pelo menos:

1. Introdução;
2. Fundamentação teórica;
3. Descrição da ação de extensão onde foi realizada a prática extensionista;
4. Atividades desenvolvidas e discussão das ações realizadas destacando as contribuições para a sociedade e outras atividades interdisciplinares, transdisciplinares e que promoveram a interprofissionalidade, como também se houve relação pesquisa e extensão;
5. Considerações finais;
6. Auto-avaliação;
7. Referências;
8. Anexos (caso necessário).

A auto-avaliação dos discentes que deverá ser apresentada no relatório de atividades será realizada a fim de atender ao disposto no Capítulo II da Res. CNE/CES nº 7/2018.

A avaliação realizada pelos discentes será relevante para identificar e refletir sobre potencialidades, limitações e melhorias cabíveis à curricularização da extensão no curso.

As ações desta Unidade está de acordo com o Art. 6º da Resolução CEPE nº 28 de 01 de dezembro de 2017, que visa compor o conjunto de ações de extensão, como descritas na modalidade do inciso I do artigo 5º da Resolução CEPE nº 07 de 08 de abril de 1994, as quais podem ser integralizadas durante o curso, paralelamente aos demais componentes curriculares.

6. CASOS OMISSOS

A previsão de resolução de casos omissos deverão ser realizados pela UCEE e ou pela Coordenação do Curso. Algumas situações podem ser levadas ao Colegiado do Curso de Bacharelado em Gastronomia.

Fortaleza, 14 de março de 2019.