



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 em 24/07/13, com
aplicação retroativa a turma 2010**

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 em 24/07/13, com aplicação retroativa à turma 2010.

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 devidamente preenchida e com os comprovantes das participações;

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 na coordenação do curso a ficha de controle das atividades complementares devidamente preenchida e com os comprovantes das participações das atividades complementares a partir do sétimo semestre;

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, correspondendo a seis (06) créditos e contemplando as seguintes atividades:

a) Programa de Bolsas Remunerada e Voluntária, vinculado à Pró-Reitoria de Graduação (Iniciação à Docência, Aprendizagem Cooperativa, Monitoria de Projetos de Graduação ou equivalente): 48 horas por semestre;

b) Programa de Iniciação Científica e Tecnológica, 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;

d) Núcleo, Programa ou Projeto de Extensão cadastrado na Pró-Reitoria de Extensão;

II. Atividades artísticas e culturais: até 80 horas, correspondendo a cinco (05) créditos para o conjunto de atividades. As atividades que poderão contar deste item são:

a) Participação em 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, equivalendo a 2,5 créditos.

b) Participação em atividades artísticas e realizações de atividades, comprovada junto à Coordenação do Curso de Gastronomia.

III. Atividades de participação e organização de eventos: até 32 horas, dois (02) créditos para o conjunto das atividades, conforme discriminação abaixo.

a) Participação em eventos científicos e artístico-cultural;

b) Organização de eventos científicos e artístico cultural;

IV. Atividades de iniciação profissional ou correlatos, acompanhadas por professores designados pela Coordenação do Curso, em até 80 horas, cinco (05) créditos e atestados por um profissional da área mediante preenchimento de um formulário padrão a ser depositado na Coordenação.

V. Produção técnica e científica: até 96 horas, seis (06) créditos 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, correspondendo a três (03) créditos 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 (dois créditos) para cada trabalho.

VI. Vivências ou experiências de realização em gastronomia: até 48 horas (03 créditos) para o conjunto das atividades, consideradas as descritas abaixo:

- a) Participação em cursos, oficinas, festivais e outros (em Fortaleza 16horas), (fora de Fortaleza 32 horas);
- b) Participação e elaboração de cursos de gastronomia oferecidos à sociedade;

VII. Participação na gestão do Diretório Acadêmico e Diretório Central dos Estudantes: 32 horas (2 créditos) para cada trabalho.

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 Gastronomias em anexo.

Art. 11º. Os casos omissos e as interpretações deste regulamento devem ser resolvidos pelo professor orientador, ouvido o Coordenador do Curso e em demais instância pelo Colegiado do Curso e pelo Conselho Superior da UFC, consecutivamente.

Art. 12º. Este Regulamento foi aprovado em reunião do Colegiado do Curso de Gastronomia da UFC em 24 de julho de 2013.

Fortaleza, 24 de julho de 2012.

Curso de Gastronomia
Quadro de Aproveitamento das Atividades Complementares
As atividades complementares devem somar 128hs durante o curso

Modalidade da atividade	Carga horária máxima
I Ensino, Pesquisa e Extensão	Até 96 hs para o conjunto de atividades, sendo até 48 horas por semestre
Projeto de Pesquisa/ Extensão;	
Projeto de Iniciação à docência;	
Iniciação à pesquisa;	
Bolsa Arte;	
Participação no PET;	
II Artístico-Culturais e Esportivas	Até 80 hs para o conjunto de atividades
Participação em grupos de estudo;	
Trabalho em Festivais, Encontros culturais e outros;	
Grupo para-folclóricos;	
Torneios esportivos, Jogos universitários;	
III Eventos	Até 32 hs para o conjunto de atividades
Organização e participação de eventos (seminários, encontros, etc);	
Organização e participação em programas de rádio e televisão e jornais;	
Organização e participação em debates sobre gastronomia;	
IV Experiência profissional	Até 80 hs para o conjunto de atividades
Participação em Cursos de Gastronomia como aluno;	
Estágio extra-curricular;	
Docência em gastronomia	
V Produção técnica ou científica	Até 96 hs para o conjunto de atividades
Publicação de artigo científico (16 horas)	
Apresentação de pôster (em Fortaleza 8 horas) (fora de Fortaleza 16 horas) ou comunicação oral em evento científico; (em Fortaleza 16 horas) (fora de Fortaleza 32)	
VI Vivências ou experiências de realização em gastronomia	Até 48 hs para o conjunto de atividades
Participação em cursos, oficinas, festivais e outros (em até 48 horas)	Até 48 hs para o conjunto de atividades
Participação e elaboração de cursos de gastronomia oferecidos à sociedade, como professor, monitor, bolsista (em até 48 horas)	Até 48 hs para o conjunto de atividades
Participação na gestão do Diretório Acadêmico e Diretório Central dos Estudantes: 32 horas para cada trabalho	Até 32 hs para o conjunto de atividades

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