



FACULDADE DE GESTÃO E NEGÓCIOS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Res. Consun nº 015/15, de 25/03/15.

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- Art. 1º As atividades complementares são parte integrante do currículo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, aprovado por meio da Resolução do Consun.
- Art. 2º Este Regulamento normatiza as atividades complementares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, doravante expresso como Curso de Gastronomia, sendo seu cumprimento obrigatório para a colação de grau.
- Art. 3º As atividades complementares são ações que desenvolvem nos discentes habilidades e competências que complementam o conteúdo oferecido pelas disciplinas curriculares e têm por objetivo minimizar o hiato entre teoria e prática.
- Art. 4º A responsabilidade pela avaliação e convalidação das atividades realizadas pelos discentes cabe à Supervisão das Atividades Complementares.

CLASSIFICAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

- Art. 5º As atividades complementares do Curso de Gastronomia estão classificadas em quatro categorias:
- I. Atividades Científicas e de Pesquisa. São todas aquelas atividades em que o discente participa diretamente em projetos científicos, sendo o responsável direto ou não pelo seu desenvolvimento. São consideradas como atividades desta categoria:
 - a) participação individual ou em grupos de pesquisa em projeto de pesquisa, aprovada pelas instâncias superiores da Unimep e das entidades especializadas (FAPESP, CNPq, CAPES);
 - b) autoria ou co-autoria de trabalhos apresentados em eventos científicos nacionais ou internacionais, trabalhos publicados em revistas, ou periódicos de reconhecida aceitação acadêmico-científica indexados pela CAPES, ou em publicações de órgãos de representação profissional do curso;
 - c) participação voluntária do discente em projetos científicos e de pesquisa.
 - II. Atividades de Extensão. São consideradas como de extensão as atividades desenvolvidas que buscam concretizar os princípios contidos na Política Acadêmica da Unimep, bem como aqueles existentes no Projeto do Curso de Gastronomia. São consideradas como atividades desta categoria:



- a) participação individual ou em grupos, como bolsista ou voluntário, no desenvolvimento de projetos e/ou atividades de extensão aprovadas por órgão de fomento interno ou externo, por meio de convênios;
- b) participação voluntária do discente em projetos ou atividades de extensão que beneficiem a comunidade realizados ou não pelo curso.

III. Atividades Acadêmicas e Extra-Acadêmicas. Nesta categoria, classificam-se aquelas atividades que podem contribuir para a formação pessoal e profissional do aluno, excetuando-se as disciplinas do currículo pleno. São consideradas como atividades desta categoria:

- a) monitorias acadêmicas oficializadas;
- b) planejamento, organização e execução de eventos de caráter científico ou cultural;
- c) participação ativa na diretoria da empresa Júnior da FGN;
- d) participação efetiva em projetos desenvolvidos pela FGN Júnior;
- e) participação em colegiados institucionais;
- f) participação em eventos científicos da área, tais como congressos, seminários, conferências, palestras, semana de estudos, encontros e outros assemelhados;
- g) participação em competições de natureza acadêmico-profissional, como por exemplo, concurso gastronômico, ou em grupo de estudos;
- h) participação em cursos extracurriculares da área de gastronomia ou em áreas afins;
- i) visitas técnicas acompanhadas ou não por docentes do Curso de Gastronomia (e/ou promovidas pelo curso) a empresas, órgãos governamentais, organizações não governamentais e demais estabelecimentos relacionados à área do curso;
- j) intercâmbio internacional na área do curso;
- k) publicação em jornal ou revista de artigo versando sobre temas da área de Gastronomia em geral ou participação em programas de televisão sobre Gastronomia;
- l) participação em projetos e programas desenvolvidos por órgãos externos à Unimep, desde que voltados à área do curso, previamente aprovados pela Supervisão das Atividades Complementares;
- m) participação e aprovação em cursos ou disciplinas oferecidos em outras instituições de ensino superior de renome e reconhecidas pelo MEC;
- n) participação ativa em atividades artísticas, culturais e esportivas aprovadas previamente pela Supervisão das Atividades Complementares;
- o) participação de atividades de voluntariado oferecidas ou não pelo curso/faculdade/universidade, visando a formação cidadã.



IV. Atividade de Estágio não-obrigatório: realização de estágio não-obrigatório em estabelecimentos de alimentação ou áreas afins. Esta atividade deve seguir as diretrizes institucionais descritas no Regulamento de Estágio do curso.

AVALIAÇÃO E PONTUAÇÃO DAS ATIVIDADES

Art. 6º Consideram-se como atividades complementares, nos termos deste Regulamento, aquelas que se realizarem durante o período em que o discente estiver matriculado no Curso de Gastronomia.

Parágrafo único. Se o aluno desenvolver alguma atividade que se enquadre nos termos do Art. 5º deste Regulamento, durante o período de trancamento de matrícula, não excedendo 2 (dois) anos, esta poderá ser considerada válida desde que devidamente comprovada, verificada pela Supervisão das Atividades Complementares e aprovada pelo Conselho de Curso.

Art. 7º O reconhecimento das horas das atividades complementares fica condicionado ao pleno atendimento do princípio constante do *caput* do Art. 3º.

§ 1º Considerando-se a dinâmica das diversas atividades complementares, a pontuação das atividades especificadas no Anexo 1 – Tabela de Pontuação podem ser alteradas desde que aprovadas pelo Conselho de Curso.

§ 2º As atividades complementares já realizadas ou em andamento na data da aprovação das alterações previstas no parágrafo anterior têm asseguradas as pontuações vigentes anteriormente a esta alteração.

Art. 8º A validação das atividades complementares constantes do Art. 5º se dá por meio da aceitação, pela Supervisão das Atividades Complementares, dos certificados ou equivalentes, de onde obrigatoriamente deve constar nome do discente, data, identificação da atividade, nome da instituição e carga horária.

Art. 9º A composição da pontuação para cumprimento das 51 horas exigidas de atividades complementares deve se dar em tipos diferentes de atividades.

Parágrafo único. Caso o aluno realize um tipo de atividade que ultrapasse o número de horas das atividades complementares, a carga horária desta atividade será convalidada com no máximo 34 horas.

ATRIBUIÇÕES DOS DISCENTES

Art. 10. Compete ao discente:

- I. cumprir as 34 horas, durante o período em que estiver matriculado no Curso de Gastronomia;
- II. obter o prévio aceite por parte da Supervisão das Atividades Complementares das atividades que vier a escolher para cumprir a totalidade das horas;



- III. entregar relatórios digitados (padrão definido pelo curso), referentes às atividades desenvolvidas, para a Supervisão das Atividades Complementares;
- IV. protocolar os relatórios acompanhado da documentação das atividades complementares que comprove cada atividade realizada de acordo com as especificações constantes no Art. 8º, na Secretaria Acadêmica na primeira quinzena do mês de junho e na última quinzena no mês de novembro do curso.

**ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR DE CURSO E DOCENTES COM HORAS
EXPEDIENTES DO CURSO QUE SERÃO RESPONSÁVEIS
PELAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

- Art. 11. O Coordenador do Curso e os docentes com horas expediente no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Coordenador de Estágio e/ou Docente do Núcleo de Extensão, Pesquisa e Ensino) serão responsáveis pelo adequado funcionamento dos trâmites burocráticos e da conferência das horas de atividades complementares desenvolvidas pelos alunos, além da orientação pedagógica nas consultas de alunos, cabendo à Coordenação de Curso delegar as devidas tarefas entre os docentes durante o planejamento semestral.
- Art. 12. Cabe à Coordenação de Curso e aos docentes com horas expedientes no curso:
- I. enfatizar aos discentes e aos docentes a importância do Regulamento e a necessidade do cumprimento das horas relativas às atividades complementares necessárias para a conclusão do Curso;
 - II. orientar os discentes quanto aos critérios de escolha das atividades a serem desenvolvidas para o cumprimento das horas;
 - III. divulgar aos discentes com a devida antecipação a realização de eventos que possam ser considerados como atividades complementares;
 - IV. disponibilizar no site do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia as principais informações relacionadas com as atividades complementares;
 - V. analisar e avaliar as atividades desenvolvidas pelos discentes, bem como a documentação comprobatória, tendo como base a tabela de pontuação, conforme Anexo 1, das horas já cumpridas;
 - VI. manter os discentes informados do andamento no cumprimento da pontuação acumulada;
 - VII. analisar e encaminhar os processos referentes a transferências internas e externas e rematrículas para efeito de aproveitamento de estudos com relação às atividades complementares;
 - VIII. manter o Conselho de Curso informado sobre o andamento de seu trabalho de coordenação, elaborando quando necessário os relatórios correspondentes;



- IX. recomendar ao Conselho de Curso inclusão de atividades, bem como alteração de pontuação constantes do Anexo 1;
- X. informar a Secretaria de Atendimento Integrado quando do cumprimento da totalidade das horas por parte dos discentes;
- XI. organizar atividades complementares;
- XII. propor projetos de pesquisa e extensão na área de Gastronomia e/ou atuar em projetos propostos pela Coordenadoria de Extensão Universitária da Unimep;
- XIII. realizar outras atividades que forem necessárias ao bom andamento no cumprimento deste Regulamento.

TRANSFERÊNCIAS INTERNAS E EXTERNAS

Art. 13. No caso de transferências internas e externas há necessidade por parte do discente do cumprimento da carga horária estabelecida para as atividades complementares.

§ 1º O discente oriundo de transferência interna ou externa pode solicitar, junto à Supervisão das Atividades Complementares, o cômputo das horas relativas às atividades realizadas no curso precedente, desde que estas atendam às categorias deste Regulamento.

§ 2º As horas atribuídas às atividades realizadas fora do Curso de Gastronomia são reconhecidas até os limites estipulados neste Regulamento.

§ 3º O aproveitamento de horas de atividades realizadas fora do Curso de Gastronomia depende de análise e avaliação da Supervisão das Atividades Complementares, seja quanto à sua consonância seja quanto à sua documentação comprobatória.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

CONVALIDAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 14. A Unimep vela pelo incentivo e avaliação de todas as atividades curriculares realizadas pelos alunos desde o início do seu curso, completando obrigatoriamente 51 horas, de acordo com o previsto nesse Regulamento.

§ 1º O programa relativo às atividades complementares de cada aluno pode ser desenhado com antecipação, ou preparado no decorrer da sua passagem pelo curso e sua avaliação será contínua, de forma a possibilitar sua contabilização semestralmente.

§ 2º O aluno deve apresentar semestralmente à Secretaria Acadêmica os relatórios e comprovantes das atividades desenvolvidas naquele período.



§ 3º A Secretaria Acadêmica encaminha ao Coordenador do Curso, em momento oportuno, os comprovantes protocolados para o reconhecimento e validação das atividades.

§ 4º No decorrer de cada semestre, o aluno recebe orientação quanto às suas atividades complementares do Coordenador do Curso.

§ 5º Será estimulado ao aluno a organização de um portfólio a ser monitorado para posteriormente ser protocolado e arquivado no curso.

§ 6º O Conselho do Curso atua em primeira instância, enquanto o Conselho da Faculdade em última, nos requerimentos de revisão das horas por parte dos discentes, sendo que a solicitação de revisão do processo deve ser protocolada na Secretaria Acadêmica no prazo de 30 dias contados a partir de 30 dias do semestre letivo seguinte.

Art. 15. O presente Regulamento só pode ser modificado por voto da maioria absoluta do Conselho do Curso de Gastronomia e das demais instâncias institucionais competentes para a sua análise e aprovação.

Art. 16. A decisão sobre recursos interpostos pelos discentes referentes à matéria deste Regulamento compete ao Conselho do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Art. 17. Os casos omissos são resolvidos pelo Conselho de Curso, ouvidas as partes envolvidas.



ANEXO 1
TABELA DE PONTUAÇÃO

Categoria	Atividades Complementares	Carga horária	Total (h)
	Atividades Científicas e de Pesquisa		
	a) participação individual ou em grupos de pesquisa em Projetos de Pesquisa aprovado pelas instâncias superiores da Unimep e demais entidades especializadas (FAPESP, CNPq, CAPES).	Nº de projetos X 34	
	b) autoria ou co-autoria de trabalhos apresentados em eventos científicos nacionais ou internacionais, e/ou publicados em revistas, ou periódicos de reconhecida aceitação acadêmico/científica indexados pela CAPES ou em publicações de órgãos de representação profissional da área do curso.	Nº de artigos X 17	
	c) participação voluntária do discente em projetos científicos e de pesquisa.	Nº de projetos X 34	
	Atividades de Extensão		
	a) participação individual ou em grupos de desenvolvimento de projetos ou atividades de extensão aprovadas por órgão de fomento interno ou externos através de convênios.	Nº de artigos X 17	
	b) participação voluntária do discente em projetos ou atividades de extensão que beneficiem a comunidade.	Nº de horas	
	Atividades Acadêmicas e Extra-acadêmicas		
	a) monitorias acadêmicas oficializadas.	Nº de semestres de monitoria X 17	
	b) planejamento, organização e execução de eventos de caráter científico ou cultural.	Nº de horas	
	c) participação ativa na diretoria da empresa Júnior da FGN.	Nº de semestres X 17	
	d) participação efetiva em projetos desenvolvidos pela FGN Júnior.	Nº de horas	
	e) Participação em colegiados institucionais com comprovação de frequência mínima de 75%, durante um mandato.	Nº de semestres X 8	
	f) participação em eventos científicos (congressos, seminários, conferências, palestras, semana de estudos, encontros), com relatório de atividades.	Nº de horas	
	g) participação em competições de natureza acadêmico-profissional promovidas por entidades de reconhecimento público ou pelo curso, ou em grupos de estudo (Confrarias, Slow Food), com relatório de atividades.	Nº de horas	
	h) visitas técnicas acompanhadas por docentes do Curso a empresas, órgãos governamentais, organizações não governamentais e demais estabelecimentos relacionados à área do curso, com entrega de relatório.	Nº de horas	
	i) Visitas técnicas sem acompanhamento de docentes do Curso a empresas, órgãos governamentais, organizações não governamentais e demais estabelecimentos relacionados à área do curso, previamente aprovados pela Supervisão das Atividades Complementares, com entrega de relatório.	Nº de visitas X 4	
	j) publicação em jornal ou revistas, incluindo as eletrônicas, de artigo versando sobre temas da área;	Nº de artigos X 8	
	k) participação em projetos e programas desenvolvidos por órgãos externos à Unimep, desde que voltados à área do curso, previamente aprovados pela Supervisão das Atividades Complementares, com entrega de relatório.	Nº de projetos X 17	



	l) participação e aprovação em cursos relacionados à área do curso, ou disciplinas oferecidos em outras instituições de ensino superior de renome e reconhecidas pelo MEC.	Nº de horas	
	m) Participação em eventos gastronômicos promovidos e/ou organizados pelo curso.	Nº de horas	
	n) Participação ativa de atividades artísticas, culturais e esportivas, previamente aprovados pela Supervisão das Atividades Complementares.	Nº de participação por semestre x 8	
	o) Participação em atividades de voluntariado oferecidas pelo curso/faculdade/universidade, visando a formação cidadã.	Nº de horas	
	p) Participação de Intercâmbio internacional durante o período do curso;	Nº de semestres X 17	
	q) Participação em programa de Gastronomia na TV como apresentador	Nº de programas X 17	
	r) Participação de Festas Regionais no preparo de atividades da festa como garçom, cozinheiro, ou outra atividade relacionada a área de gastronomia e alimentação;	Nº de horas	
	Atividade de Estágio não-obrigatório		
	Realização de atividades de estágio não obrigatório em estabelecimentos de alimentação	Nº de horas	