

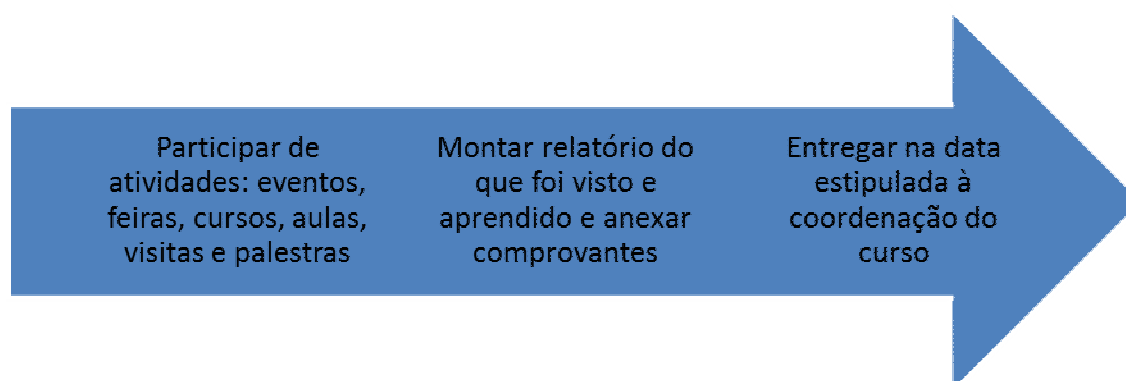
Universidade do Vale do Paraíba
Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Comunicação
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

PASSO A PASSO PARA ATIVIDADES PRÁTICAS COMPLEMENTARES

São atividades obrigatórias realizadas fora do horário de aula tendo o intuito de instigar o aluno a ter iniciativa e auxiliar no crescimento intelectual, no conhecimento da realidade do mercado de trabalho e no mundo acadêmico-científico.

É obrigatório cumprir no total de 80 horas, onde 40 horas deverão ser cumpridas até o final do Segundo Semestre e as outras 40 horas deverão ser cumpridas até o final do Quarto Semestre, não sendo retroativa, ou seja, o aluno não pode cumprir as 80 horas no Quarto Semestre.

Para validar as ATIVIDADES COMPLEMENTARES o aluno deverá entregar um relatório juntamente com os documentos comprobatórios das atividades à coordenação do curso na data estipulada para a entrega.



**Universidade do Vale do Paraíba
Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Comunicação
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**

REGULAMENTO DE ATIVIDADES PRÁTICAS COMPLEMENTARES

ATIVIDADES COMPLEMENTARES (ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO CULTURAIS)

As Atividades Complementares para os cursos de graduação e graduação tecnológica têm a obrigatoriedade em conformidade com a legislação que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o ensino Superior, contempladas em três categorias: acadêmico-científico, pesquisa e extensão.

Atividades Complementares são atividades desenvolvidas pelos alunos, ao longo da vida acadêmica, e que podem ser integralizadas no total de horas previstas para o currículo do curso. São atividades curriculares que constarão no histórico escolar do aluno, mas devem ser realizadas fora dos programas das disciplinas previstas na grade do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, criando mecanismos de aproveitamento de conhecimentos adquiridos por meio de estudos e práticas independentes, presenciais ou à distância.

São práticas acadêmicas que têm a finalidade de reforçar e complementar as atividades de ensino, pesquisa e extensão dos cursos de graduação. Trata-se de atividades enriquecedoras e implementadoras do próprio perfil do aluno, visando seu crescimento intelectual, especialmente, nas relações com o mundo do trabalho, nas ações de pesquisa e nas ações de extensão junto à comunidade.

As atividades proporcionam ao aluno o desenvolvimento das competências mais procuradas pelas grandes empresas (perfil empreendedor, iniciativa, liderança de pessoas, autoconfiança, autoconhecimento, perseverança e habilidades de gerenciar mudanças), estimulando a construção de suas próprias oportunidades, requisito indispensável ao profissional atual.

“Estimular práticas de estudo independente, visando a uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;

Encorajar o aproveitamento do conhecimento, habilidades e competências adquiridas fora do ambiente escolar, inclusive as que se referiram à experiência profissional julgada relevante para a área de formação considerada;

Fortalecer a articulação da teoria com a prática, valorizando a pesquisa individual e coletiva, assim como os estágios e a participação em atividades de extensão, as quais poderão ser incluídas como parte da carga horária;

Contemplar orientações para as atividades de estágio e demais atividades que integrem o saber acadêmico à prática profissional, incentivando o reconhecimento de habilidades e competências adquiridas fora do ambiente escolar; “(Ministério da Educação)

As atividades complementares devem ser desenvolvidas em espaços de tempo que não conflitem com a grade de horários das aulas na graduação e que a realização dessas atividades depende, exclusivamente, da iniciativa e da dinamicidade de cada aluno, que deve buscar as atividades que mais lhe interessam para delas participar.

II – OBJETIVOS

- ✓ O Programa de Atividades Complementares objetiva flexibilizar o currículo pleno dos cursos de graduação e propiciar aos seus alunos a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar, oferecendo uma diversidade de atividades extraclasse que irão enriquecer o currículo dos alunos ao longo do curso. As Atividades Complementares são requisitos indispensáveis à colação de grau.
- ✓ Garantir a interação teórico-prática.
- ✓ Contribuir para o desenvolvimento das habilidades e as competências ao exercício das atividades profissionais do graduando.
- ✓ Estimular os estudos de Pós-graduação.

III – CARACTERÍSTICAS GERAIS

As Atividades Complementares devem promover o desenvolvimento de habilidades, conhecimentos e competências acadêmicas, adquiridas fora e dentro do ambiente universitário, incluindo práticas de estudos, atividades independentes, transversais, opcionais, interdisciplinares, com ênfase nas relações com o mundo do trabalho e com ações junto à sociedade.

As atividades complementares do Curso de Superior de Tecnologia em Gastronomia organizam-se em três grupos:

- **Atividades de Ensino:** monitoria em departamentos na Universidade; e ou participação em projetos acadêmicos.

- **Atividades de Extensão:** participação em eventos diversos, tais como: seminários e visitas (fora da grade curricular de cada período), simpósios, congressos, conferências, encontros, palestras, oficinas, etc; estágio curricular voluntário desenvolvido com base em convênios, bem

como atividades práticas profissionais; cursos / programas de extensão; estágio em Empresa Júnior e Agência Experimental.

• **Atividades de Pesquisa:** participação em projetos de iniciação científica; trabalhos publicados em revistas; em periódicos; trabalhos apresentados e publicados em anais; concursos de monografias, etc.

Obs. O aluno deverá cumprir a carga horária das Atividades Práticas Complementares, preferencialmente, em dois dos grupos mencionados acima.

IV - INTEGRALIZAÇÃO DA CARGA HORÁRIA TOTAL

- ✓ São obrigatórias conforme ditam as Diretrizes Curriculares dos Cursos, sendo condição para a conclusão do curso.
- ✓ Terão disponibilizadas na grade horária do curso a carga horária a ser cumprida durante os semestres letivos.
- ✓ O aluno deverá cumprir o total da carga horária, indicada. Em caso de não cumprimento serão consideradas como pendências acadêmicas que não comprometem a continuidade dos estudos.
- ✓ Os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNIVAP deverão cumprir o total de 80 horas em Atividades Complementares. Onde 40 horas cumpridas até o final do Segundo semestre e 40 horas cumpridas até o final do Quarto semestre.
- ✓ É necessário que as Atividades Práticas Complementares envolvam temas ligados às disciplinas do curso.
- ✓ As Atividades Complementares deverão, obrigatoriamente, compor o Histórico Escolar do aluno. Somente após o cumprimento integral da carga horária destinada as Atividades Práticas é que o aluno terá direito à colação de grau.

V- REGULAMENTAÇÕES DAS ATIVIDADES PRÁTICAS COMPLEMENTARES DO CURSO DE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.

1º - O aluno do Curso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNIVAP/FCSAC deverá obrigatoriamente completar 80 horas/aulas em atividades complementares no decorrer do curso. Onde 40 horas/aulas deverão ser apresentadas no segundo semestre e 40 horas/aulas no quarto semestre

2º - Os alunos podem realizar atividades complementares desde o primeiro semestre de matrícula no curso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

3º - A carga horária total de atividades complementares deverá ser cumprida com a realização de, pelo menos, duas atividades diferentes.

4º - As atividades complementares podem ser realizadas a qualquer momento, inclusive durante as férias escolares, desde que respeitados os procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

5º - Para a validação das atividades complementares e o cumprimento da carga horária prevista, cada grupo de atividades receberá uma determinada pontuação que será convertida em hora/aula.

6º – As atividades complementares previstas para o curso de Gastronomia estão relacionadas abaixo, onde consta a forma de comprovação da atividade desenvolvida e a pontuação correspondente a cada grupo de atividades.

7º- Recomenda-se que, antes de realizar uma atividade complementar, o aluno solicite o parecer do Coordenador do curso sobre a relevância daquela atividade para a sua formação profissional.

VI – ATIVIDADE, COMPROVAÇÃO E PONTUAÇÃO

1 - Serão validadas as atividades extracurriculares realizadas pelo aluno, de acordo com os seguintes critérios, a saber:

a) Visitas Externas:

Consiste em conhecer empresas ou instituições da sua futura área de atuação (restaurantes, hotéis, padarias, confeitarias, indústrias de alimentos). Apresentação de relatório sobre a visita, assinado e carimbado por um responsável pela empresa. **30 pontos (total)**

b) Aperfeiçoamento acadêmico I:

Participação em palestras relacionados à área de atuação profissional.

Apresentação do relatório de participação, certificado ou atestado de participação. **2 pontos por palestra**

c) Aperfeiçoamento acadêmico II:

Participação em cursos, workshops e oficinas, relacionados à área de atuação profissional.

Apresentação do relatório de participação, certificado ou atestado de participação. **1 ponto por hora de curso**

d) Vivência Profissional:

Realização de atividades não curriculares em empresas ou departamentos relacionados à futura área de atuação profissional. Apresentação de declaração comprobatória com o período e descrição das atividades desenvolvidas, em papel timbrado da empresa, assinado pelo supervisor responsável. **01 ponto por hora de atuação**

e) Práticas Laboratoriais:

Participação em atividades em setores da Universidade que envolva a prática da Gastronomia. Apresentação de declaração comprobatória com o período e descrição das atividades desenvolvidas, em papel timbrado do setor, assinado pelo supervisor responsável. **1 ponto por hora de atividade**

f) Atividades de Pesquisa:

Participação em grupos de pesquisa com apresentação de trabalhos em eventos científicos. Apresentação de declaração comprobatória, com o período e descrição das atividades desenvolvidas, em papel timbrado do setor, assinado pelo supervisor responsável e relatório

pessoal das atividades desenvolvidas ou certificado de participação no evento. **40 pontos por trabalho apresentado**

g) Publicações:

Publicação de artigos sobre a área de atuação profissional em revistas, jornais ou sites de notícias ou discussões na área da gastronomia. Cópia impressa da publicação. **40 pontos por publicação**

h) Monitorias:

Desenvolvimento de atividades de apoio a professores do curso ou trabalhos exercidos em outros departamentos. Relatório das atividades exercidas com o visto do professor responsável. **10 pontos a cada 30 dias**

i) Atividades on-line:

Participação em cursos de Educação à Distância relacionados ao exercício da profissão. Apresentação do certificado ou comprovante de participação. **40 pontos por curso realizado**

j) Atividades de representação discente:

Desenvolvimento de atividades de liderança em sala de aula, participação no corpo formador da Congregação de sua faculdade ou Centro Acadêmico do curso, visando à promoção de atividades voltadas ao aperfeiçoamento e visibilidade do curso.

Apresentação do relatório das atividades desenvolvidas durante o semestre, ratificado pelo coordenador do curso. **20 pontos por semestre**

k) Organização de eventos:

Participação e envolvimento na organização de eventos voltados ao aprimoramento e visibilidade dos cursos da FCSAC (exposições, mostras, palestras com profissionais, concursos, festivais etc.). Apresentação de relatório das atividades desenvolvidas, ratificado pelo supervisor do evento e/ou coordenador do curso. **1 ponto por hora de participação**

l) Participação em Grupos de Estudo:

Organização e monitoramento ou participação em grupos de estudos periódicos sobre temas referentes à Gastronomia. Apresentação de relatório das reuniões desenvolvidas e ficha de frequência, assinada pelos membros do grupo. **10 pontos para os participantes com mais de 75% de frequência.**

m) Participação em Concursos e Festivais:

Inscrição de trabalhos acadêmicos em concursos e festivais realizados na área, regionais, nacionais ou internacionais. **40 pontos por trabalho inscrito**

2 - A validação da atividade complementar desenvolvida deverá ser feita junto à coordenação do curso, mediante apresentação do relatório montado e uma cópia do documento com firma reconhecida (no caso da realização de atividades não curriculares em empresas ou departamentos relacionados à futura área de atuação profissional).

3 – Ao apreciar os comprovantes apresentados, o coordenador do curso poderá recusar a atividade se considerar insatisfatórios a documentação e/ou o desempenho do aluno;

4 - Não serão consideradas atividades complementares as atividades inseridas na programação pedagógica do curso;

5 - Sendo aceita a atividade complementar realizada pelo aluno, cabe ao Coordenador atribuir a pontuação correspondente;

6 - A pontuação atribuída pelo Coordenador do curso a cada uma das atividades, obedecerá aos critérios estabelecidos no item 1;

7 - Quando ocorrer eventual solicitação de comprovantes já analisados, o aluno deverá reapresentá-los ao Coordenador do curso;

8 – Os alunos que ingressarem no curso de Gastronomia por meio de algum tipo de transferência ficam também sujeitos ao cumprimento da carga horária de atividades complementares, podendo solicitar à Coordenação do curso o cômputo de parte da carga horária atribuída pela Instituição de origem, observadas as seguintes condições:

a) as atividades complementares realizadas na Instituição/curso de origem devem ser compatíveis com as estabelecidas neste regulamento;

9 - Os casos omissos serão resolvidos pelo Coordenador do Curso de Gastronomia ou pela Diretoria Executiva da FCSAC, através de votação, quando for o caso.

VII - ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO DE ATIVIDADES PRÁTICAS

O Relatório de Atividades Práticas deve ser elaborado de acordo com o modelo padrão proposto a seguir:

CAPA

Na capa devem conter as seguintes informações:

- UNIVAP – Universidade do Vale do Paraíba
- Relatório de Atividade Práticas
- FCSAC - Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Comunicação
- Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
- Nome do Aluno
- Local e data

1. INTRODUÇÃO

Atividade realizada:

Local:

Data:

Responsável:

e-mail:

2 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

2.1- Identificação do aluno

Nome:

Matrícula:

Endereço:

Telefone:

e-mail:

2.2 IDENTIFICAÇÃO DA ATIVIDADE

Atividade:

Data/Período de realização:

Função:

Situação: () voluntário () funcionário

Texto: Deve ser breve, contendo descrições da atividade (o que é, qual a área de atuação, relação com o curso, disciplinas, etc).

3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Citar em ordem cronológica todas as atividades desenvolvidas, detalhando cada etapa com argumentos técnicos para que possam ser avaliadas e montar sua tabela.

3.1 Tabela de pontuação:

Atividades	Pontuação
Visitas externas	
Vivência Profissional	
Monitorias	
Aperfeiçoamento acadêmico	
Práticas Laboratoriais	
Atividades de Pesquisa	
Participação em Concursos e Festivais	
Publicações	
Organização de eventos	
Participação em Grupos de Estudo	
Atividades de representação discente	

Tabela – Pontuação das Atividades

4. RECOMENDAÇÕES

Neste item o aluno deverá citar as disciplinas que facilitaram o seu desempenho no desenvolver das atividades práticas complementares.

Deverá citar e sugerir quais conteúdos deveriam ser melhorados e adequados para o desenvolvimento do seu trabalho em empresa ou setor. Inserir a bibliografia, quando se aplicar.

5. CONCLUSÕES

Avaliar sobre: A atividade realizada, sua participação, seu aproveitamento, sua capacidade profissional e perspectiva frente ao mercado de trabalho.

6. ANEXOS

Comprovantes, material ilustrativo e outros que possam enriquecer seu relatório.

Local e data

Nome e assinatura do aluno

Nome e assinatura do supervisor

Visto do Professor Responsável pelas Atividades Práticas Complementares