

NORMAS COMPLEMENTARES

ATIVIDADES COMPLEMENTARES INDEPENDENTES

Art. 1º As Atividades Complementares Independentes integram o currículo do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, objetivando sua flexibilização, sendo seu cumprimento indispensável para integralização curricular do curso, e serão regidas pelas Normas Regulamentares de Atividades Complementares Independentes, aprovadas pela Resolução nº 12/2000 – CEPE, e por estas Normas Complementares, aprovadas pelo Conselho de Curso.

Art. 2º Compõem as Atividades Complementares Independentes aquelas atividades desenvolvidas pelo aluno no decorrer do Curso de Tecnologia em Gastronomia, compreendendo a participação em cursos, disciplinas, projetos de iniciação científica, de pesquisa e de extensão, seminários, simpósios, visitas técnicas, encontros, palestras e congressos, na área específica do Curso ou áreas afins, bem como o exercício de monitoria ou outras atividades de relevância na área.

Parágrafo único – Para cada atividade complementar independente realizada pelo aluno, tendo em vista a integralização da carga horária mínima exigida, será computada a carga horária estabelecida no Anexo I destas Normas.

Art. 3º O aluno deverá cumprir, no decorrer do Curso, a carga horária mínima de 80 (oitenta) horas de Atividades Complementares, não sendo válidas atividades desenvolvidas em período anterior ao ingresso no Curso.

§ 1º Nos casos de transferência externa ou matrícula de graduado, poderão ser computadas disciplinas que não tenham sido aproveitadas, até o limite estabelecido no Anexo I destas Normas.

§ 2º Ao final de cada semestre letivo, no período estabelecido no calendário acadêmico, o aluno deverá solicitar a integralização das atividades complementares que tenha desenvolvido.

§ 3º O requerimento de avaliação das atividades desenvolvidas pelos alunos será feito em formulário padrão, disponível na Central de Atendimento desta IES, ao qual deverão ser anexadas as cópias dos comprovantes, mediante apresentação dos respectivos originais, devendo ser aceitos somente documentos oficiais.

Art. 4º As Atividades Complementares Independentes do Curso de Tecnologia em Gastronomia serão acompanhadas por um professor, indicado pelo Coordenador do Curso, assegurando - se-lhe um percentual de sua carga horária para esse fim.

Art. 5º. Compete ao professor responsável pelo acompanhamento e registro das Atividades Complementares Independentes do Curso:

- I. Analisar, avaliar, aproveitar ou, eventualmente, glosar os comprovantes de atividades complementares;
- II. Orientar e incentivar os alunos quanto à participação em eventos extracurriculares;
- III. Promover a divulgação dos eventos organizados pelo Curso, pela Faculdade e/ou outras instituições;
- IV. Providenciar o registro das atividades complementares do aluno junto à Secretaria Acadêmica da Faculdade.

Art. 6º O registro das Atividades Complementares Independentes far-se-á em formulário próprio, pelo professor responsável pelo acompanhamento e análise das atividades desenvolvidas, conforme Anexo II desta Normas.

Art. 7º Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do Curso e o NDE, ouvidos o Conselho de Curso e a Diretoria Acadêmica.

Art. 8º Estas Normas entram em vigor na data de sua aprovação pelo Conselho de Curso, nos termos do art. 15, inciso V, do Regimento Interno desta IES, revogando-se as disposições em contrário.



FACULDADE SANTA TEREZINHA – CEST
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
ANEXO I: TABELA DE PONTUAÇÃO DAS ATIVIDADES
COMPLEMENTARES INDEPENDENTES

GRUPO	ATIVIDADE	CH	CH MÁXIMA	DOCUMENTOS COMPROBATÓRIO
ENSINO	Monitoria de Curso	30	60	Certificados, declarações e/ou outros documentos comprobatórios.
	Palestras, seminários, fóruns, encontros, jornadas, cursos, mini-cursos, oficinas, congressos, visitas técnicas, conferências, oficinas pedagógicas, workshops, simpósios, mesas redondas e outros eventos na área de Gastronomia ou áreas afins.	Horas correspondente ao evento	60	
	Disciplinas extracurriculares, na área de Gastronomia, oferecida pelo Curso.	30	60	
	Disciplinas extracurriculares, pertencentes a outros cursos da Faculdade ou de outras IES, na área de Gastronomia ou áreas afins.	30	60	
	Cursos de idiomas	10	20	
	Cursos na área de habilidades de cozinha, planejamento de serviços de gastronomia	05	10	
PESQUISA	Projetos de pesquisa ou iniciação científica, orientados por docente da Faculdade, aprovados pelo Conselho de Curso.	40	30	Certificados, relatórios, projetos acompanhados de cronogramas de atividades e/ou outros documentos comprobatórios
	Assistir defesas de monografias do Curso, de dissertações de mestrado ou teses de doutorado, na área de Gestão de Tecnologia em Gastronomia ou áreas afins.	2h/defesa	10	
	Assistir apresentações de Projetos Integradores na Gestão de Tecnologia em Gastronomia ou áreas afins			
EXTENSÃO	Programas, projetos ou atividades de extensão, sob orientação de Professor da Faculdade, aprovados pelo Conselho de Curso.	60	60	Certificados, relatórios, projetos acompanhados de cronogramas de atividades e/ou outros documentos comprobatórios.
	Cursos de extensão na área de interesse do curso ou de atualização cultural ou científica.	15	30	
	Participação em atividades extracurriculares de assistência ou assessoria, na área de Gastronomia	15	60	
	Participação em programas de voluntariado na Área de Gastronomia	05	20	
OUTROS	Participação em órgãos colegiados, inclusive de representação estudantil e Ligas acadêmicas da Faculdade.	10	20	Portarias, atos, atas de eleição e posse e/ou outros documentos comprobatórios.
	Avaliação Institucional	05	15	Documento comprobatório da realização da Auto-Avaliação Institucional

São Luís, 31 de outubro de 2019.

Carimbo de aprovação da
Coordenação de Curso