Anexo 05: Detalhamento das Atividades Complementares



# GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ

**CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

**ATIVIDADES COMPLEMENTARES – ORIENTAÇÕES**

PROCEDIMENTOS:

1. Durante o semestre letivo, os discentes devem solicitar à Coordenação do Curso de Tecnologia de Alimentos, via protocolo do Centro de Ciências Naturais e Tecnologia (ou dos núcleos onde o Curso é ofertado), o crédito da carga horária das atividades complementares anexando **cópias dos comprovantes** de tais atividades e a **coluna**

**“Carga horária pretendida” do Quadro 01 devidamente preenchida**. O não preenchimento da tabela acarretará no retorno do processo ao discente pleiteante para as devidas correções.

1. O Coordenador do Curso encaminhará os pedidos de conversão de atividades complementares em carga horária de atividades complementares ao colegiado de Curso, que deliberará sobre a validade ou não dos pedidos. Caso validados, o Coordenador do Curso encaminhará os processos ao controle acadêmico para registro.
2. São necessárias 100 horas aula (80 horas relógio) de atividades complementares para integralizar o Curso de Tecnologia de Alimentos.

Observações:

# Só serão encaminhadas ao Colegiado do Curso as solicitações que apresentem a tabela em anexo devidamente preenchida

**(coluna “Carga horária apresentada”)**;

* 1. Cada documento apresentado será contabilizado uma única vez, ainda que possa ser contemplado em mais de um critério;
  2. Nos *Campi* onde o Colegiado do curso de Tecnologia de Alimentos estiver implantado e em atividade, assim como nos campi onde houver um Coordenador Adjunto, a validação poderá ser feita no próprio Campus, sendo a documentação comprobatória encaminhada à Coordenação do Curso de Tecnologia de Alimentos para computação e registro junto ao Controle Acadêmico;
  3. Só serão contabilizadas as atividades complementares que forem realizadas no decorrer do período em que o aluno estiver vinculado ao Curso;
  4. Os casos omissos e as situações não previstas nessas atividades serão analisados pelo Colegiado do Curso.

**QUADRO 01** - Discriminação das Atividades Complementares.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Atividade** | | | | | **Carga horária considerada (h)** | **Carga horária executada**  **(h)** |
| Monitoria na UEPA **com** bolsa | | | | | 20,0/Semestre |  |
| Monitoria na UEPA **sem** bolsa | | | | | 30,0/Semestre |  |
| Atividade em educação à distância relacionada com área do curso (40h) | | | | | Carga horária do curso |  |
| Curso de língua estrangeira presencial ou *on line* (exemplo: *My English On line* da CAPES). Nivel básico | | | | | 30,0 horas |  |
| Participação  **com** bolsa | em | projeto | de | pesquisa | 25,0/Semestre |  |
| Participação  **sem** bolsa | em | projeto | de | pesquisa | 35,0/Semestre |  |
| **Resumos** publicado em eventos científicos **internacionais** relacionados à área de Ciência e Tecnologia de  Alimentos (Máximo de 5 resumos) | | | | | 5,0/Resumo |  |
| **Resumos** publicado em eventos científicos **nacionais** relacionados à área  de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Máximo de 5 resumos) | | | | | 4,0/Resumo |  |
| **Resumos** publicado em eventos científicos **regionais** relacionados à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Máximo de 5 resumos) | | | | | 3,0/Resumo |  |
| **Resumos expandidos** publicado em eventos científicos **internacionais** relacionados à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Máximo de 5  resumos) | | | | | 10,0/Resumo |  |
| **Resumos expandidos** publicado em eventos científicos **nacionais** relacionados à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Máximo de 5 trabalhos) | | | | | 8,0/Resumo |  |
| **Resumos expandidos** publicado em eventos científicos **regionais** relacionados à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Máximo de 5 trabalhos) | | | | | 6,0/Resumo |  |
| Artigo publicado em revista Qualis A  (Limitado a 100h) | | | | | 50,0/Artigo |  |
| Artigo publicado em revista Qualis B (Limitado a 80h) | | | | | 40,0/Artigo |  |
| Artigo publicado em revista Qualis C (Limitado a 60h) | | | | | 30,0/Artigo |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Participação em projeto de extensão, assistência e/ou atendimento abertos à comunidade (Limitado a 45h) | 15,0/Projeto |  |
| Exercício de cargos de representação estudantil (Limitado a 40h) | 10,0/Semestre |  |
| Estágio não obrigatório (Máximo de 60h) | Carga horária do estágio |  |
| Participação em feira na condição de  expositor (Limitado a 40h) | Carga horária  do evento |  |
| Participação em eventos científicos **internacionais** relacionados à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos como **organizador** (Limitado a 80h) | 40,0/Evento |  |
| Participação em eventos científicos **nacional** relacionados à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos como  **organizador** (Limitado a 60h) | Carga horária do evento |  |
| Participação em eventos científicos **regional** relacionados à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos como **organizador** (Limitado a 40h) | Carga horária do evento |  |
| Participação em eventos científicos **internacionais** relacionados à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos como  **ouvinte** (Limitado a 60h) | Carga horária do evento |  |
| Participação em eventos científicos **nacional** relacionados à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos como **ouvinte** (Limitado a 60h) | Carga horária do evento |  |
| Participação em eventos científicos **regional** relacionados à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos como **ouvinte**  (Limitado a 40h) | Carga horária do evento |  |
| Participação em cursos e minicursos como **ouvinte** (Limitado a 40h) | Carga horária do evento |  |
| **Instrutor** em oficinas e minicursos (Limitado a 40h) | Carga horária do evento |  |
| Atividades desenvolvidas na Empresa Júnior | 15/projeto |  |
| Premiação em trabalhos acadêmicos | 10,0/Prêmio |  |
| **SOMA** |  | |
| **SITUAÇÃO ( ) APROVADO ( ) NÃO APROVADO** | | |

Discente Solicitante (Nome completo)

Avaliador (Nome completo)