



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE COMUNICAÇÃO, TURISMO E ARTES
CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA**

Resolução dos Conteúdos Complementares Flexíveis (CCF) do Curso de Hotelaria

Mamanguape
2014

RESOLUÇÃO CHT/CCTA/UFPB nº 002/2014.

Regulamenta os **CONTEÚDOS COMPLEMENTARES FLEXÍVEIS - CCF**, fixados no Projeto Pedagógico do Curso de **BACHARELADO EM HOTELARIA**, e dá outras providências.

O Colegiado do **Curso de Bacharelado em Hotelaria**, no uso de suas atribuições, e tendo em vista e a reunião do Colegiado que data do dia 03 de julho de 2014, resolve:

CONSIDERANDO:

A necessidade de DEFINIR os COMPONENTES CURRICULARES FLEXÍVEIS do curso;

A necessidade de contribuir para o enriquecimento da formação acadêmica, cultural e profissional dos alunos;

A importância de um Projeto Pedagógico de Curso dinâmico que estará em constante processo de avaliação;

As diretrizes fixadas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei n.º 9.394/96, que orientam a elaboração curricular;

A Resolução CONSEPE/UFPB 34/2004, que orienta a elaboração e reformulação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFPB;

A Portaria PRG/G 25/2011, que define e disciplina os Conteúdos Complementares Flexíveis dos cursos de graduação da UFPB,

RESOLVE:

Art. 1º A Resolução n.º 67/2006, do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA do CENTRO DE CIÊNCIAS APLICADAS E EDUCAÇÃO - CCAE, da UFPB, fixa os componentes complementares flexíveis em, no mínimo, 180 horas/aula, equivalente a 12 créditos.

Parágrafo Único - Os conteúdos flexíveis constituem-se em conteúdos curriculares livres como seminários, congressos, encontros, jornadas, colóquios, workshops, simpósios, oficinas, disciplinas de áreas afins, estágios não obrigatórios ou em forma de projetos de monitoria, de pesquisa e de extensão, conforme Resolução 34/2004 do CONSEPE. Tais atividades têm como objetivo a flexibilização do currículo pleno do referido curso e propiciar aos seus alunos, mediante iniciativas próprias, participação e integração em atividades de outras instituições, com a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar.

Art. 2º Conforme deliberado pela Portaria PRG/G/Nº. 25/2011, as atividades complementares flexíveis, denominadas **Tópicos Especiais**, podem se apresentar na forma de: atividades livres, tais como atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e/ou extensão; participação em eventos; apresentação de trabalhos acadêmicos; estágios não obrigatórios e disciplinas de áreas afins.

Art. 3º Os conteúdos complementares flexíveis do Curso de Hotelaria, modalidade Bacharelado, Diurno, serão implantados no Histórico Escolar do aluno com o conceito “Aprovado”, de acordo com a carga horária especificada na Resolução n.º 67/2006, do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Hotelaria, com a seguinte nomenclatura:

Conteúdos Complementares Flexíveis	CH	Créditos
Tópicos Especiais em Alimentos I	30	2
Tópicos Especiais em Alimentos II	30	2
Tópicos Especiais em Hotelaria I	30	2
Tópicos Especiais em Hotelaria II	30	2
Tópicos Especiais em Restaurantes I	30	2
Tópicos Especiais em Restaurantes II	30	2
Total	180	12

Art. 4º O aluno encaminhará à Coordenação do Curso a solicitação de aproveitamento das atividades acadêmicas, em conformidade com as exigências fixadas no **Anexo I**.

§1º Caso os complementares flexíveis se configurem como:

I - atividades de pesquisa, de extensão e de monitoria, o aluno deverá apresentar o certificado fornecido pela coordenação responsável pela atividade, a saber, respectivamente: Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa – PRPG (em caso de PIBIC, PIBIC-AF, PIBITI, PIVIC ou PIVITI), Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Comunitários - PRAC (em caso de PROBEX), Coordenação Geral de Estágio e Monitoria – CEM (no caso de Monitoria), e Departamento de Turismo e Hotelaria (em caso de pesquisa registrada no DTH).

II - participação em seminários, congressos, encontros, jornadas, minicursos, palestras, colóquios, workshops, simpósios, e oficinas com temas relacionados à área do curso e afins, a solicitação deverá ser apresentada juntamente com cópia da certificação fornecida pela coordenação do evento, acompanhada do original para devida conferência;

III - publicação de trabalhos em revistas especializadas ou publicação de trabalhos em anais de eventos com temas relacionados à área do curso e afins, a solicitação deverá ser apresentada juntamente com cópia da publicação do artigo com o devido Número Internacional Normalizado para Publicações Seriadas (*International Standard Serial Number* - ISSN). No caso de apresentação de trabalhos em eventos mencionados no inciso anterior, deverá ser apresentada cópia da certificação fornecida pela coordenação do evento, acompanhada do original para devida conferência;

IV - publicação de capítulos em livros ou publicação de livros com temas relacionados à área do curso e afins, a solicitação deverá ser apresentada juntamente com cópia da publicação com o devido Número Padrão Internacional de Livro (*International Standard Book Number* - ISBN).

V - participação como membro da comissão de organização de eventos acadêmicos e científicos, a solicitação deverá ser apresentada acompanhada de cópia da certificação fornecida pela coordenação do evento, acompanhada do original para devida conferência;

VI - estágios não obrigatórios, o aluno deverá apresentar cópia do relatório final, apreciado e assinado pelo professor orientador, e cópia dos documentos de estágio (Termo de Compromisso de Estágio Não Obrigatório e Plano de Atividades de Estágio Não Obrigatório);

VII – disciplinas de áreas afins, o aluno deverá consultar previamente a Coordenação do Curso de Hotelaria, através de um processo, que deve ser aberto no período anterior ao que pretende cursar a disciplina. No processo o aluno deverá informar o nome da disciplina afim, o nome do departamento que oferta tal disciplina, assim como, deverá apresentar uma cópia do programa da disciplina, incluindo sua respectiva ementa, para apreciação e parecer emitido por um relator. Este relator deverá analisar o conteúdo ministrado na referida disciplina, comparando-o com o perfil de formação do bacharel em Hotelaria proposto pelo Projeto Pedagógico do Curso. Sendo o parecer favorável, e havendo a possibilidade de oferta de vaga na disciplina, o aluno deverá se matricular e cursar a disciplina normalmente. Após cursá-la, o aluno deverá apresentar uma cópia do Histórico Escolar assinada e carimbada pela Coordenação do Curso de Hotelaria, onde deverá constar a disciplina afim cursada com o respectivo conceito de aprovação, bem como, uma cópia do parecer emitido no processo de consulta já realizado. As disciplinas de áreas afins devem constar nas grades curriculares de cursos oferecidos pela UFPB.

VIII – participação em cursos ou minicursos presenciais, com conteúdo relacionado à área de Hotelaria ou áreas afins, a solicitação deverá ser apresentada juntamente com cópia da certificação fornecida pela coordenação do curso profissionalizante, acompanhada do original para devida conferência.

IX – participação em cursos de educação à distância (cursos online), com conteúdo relacionado à área de Hotelaria ou áreas afins, a solicitação deverá ser apresentada juntamente com cópia da certificação fornecida pela coordenação do curso de educação à distância, acompanhada de uma cópia do programa do curso contendo informações sobre o mesmo (como *site*, período de realização, carga horária e conteúdo).

X – participação como instrutor de minicursos, cursos, oficinas, palestras e workshops acadêmicos, científicos ou técnicos na área de Hotelaria, a solicitação deverá ser apresentada juntamente com uma cópia da certificação fornecida pela empresa ou instituição organizadora do curso ministrado, contendo informações sobre carga horária, período de realização e conteúdo do curso ofertado, acompanhada do original para devida conferência.

Art. 5º A integralização das atividades complementares de que trata o Art. 4º será apreciada por um professor do Curso de Hotelaria indicado pela Coordenação do Curso de acordo com o Anexo I, que deliberará e emitirá parecer conforme condições abaixo especificadas.

§ 1º O relator do processo deve indicar no seu parecer a carga horária total obtida pelo aluno de acordo com o Anexo I desta resolução.

§ 2º Em nenhuma hipótese, os documentos utilizados previamente em um processo para integralização de conteúdos complementares flexíveis serão aceitos em outra solicitação de mesmo caráter.

§ 3º Para as atividades citadas no art. 4º, apenas serão aceitos no processo de integralização de conteúdos complementares flexíveis, os documentos de comprovação, na área do Curso e afins, que apresentarem período de realização das referidas atividades, posterior ao ingresso do aluno no Curso de Hotelaria da UFPB.

Art. 6º O aluno deverá encaminhar à Coordenação do Curso a solicitação de aproveitamento das atividades acadêmicas em até 07 dias úteis antes da data limite para a realização de trancamentos, prevista no calendário oficial da UFPB, para que conste no histórico escolar como atividade referente ao período letivo vigente.

§1º Os alunos deverão integralizar as 180 horas de conteúdos complementares flexíveis até o último período letivo do curso. As solicitações para integralização da carga horária total poderão ser feitas a cada 30 horas, como referido no art. 3º desta resolução. Sendo assim, cada processo corresponderá ao aproveitamento de 30 horas, devendo ocorrer, portanto, seis processos para a integralização das 180 horas.

Art. 7º. Os casos omissos serão decididos pelo Colegiado do Curso de Hotelaria.

Art. 8º. A presente regulamentação entra em vigor na data da sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Hotelaria.

Art. 9º. Revoga-se a Resolução CCHOT 002/2013, de 05 de novembro de 2013.

Mamanguape, 03 de julho de 2014.

Prof^a. Aline Gisele Azevedo Lima
Presidente do Colegiado do Curso de Hotelaria
SIAPE: 1490495

ANEXO I – Quadro de pontuação das atividades acadêmicas para os Conteúdos Complementares Flexíveis do curso de Bacharelado em Hotelaria do Centro de Ciências Aplicadas e Educação da UFPB

QUADRO DE PONTUAÇÃO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS

ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	
Atividade desenvolvida	C H
Participação em projeto de Pesquisa , como bolsista ou voluntário cadastrado.	30 h cada
Participação em projeto de Extensão , como bolsista ou voluntário cadastrado.	
Participação em projeto de Monitoria , como bolsista ou voluntário cadastrado.	
PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS E PRODUÇÃO BIBLIOGRÁFICA	
Atividade desenvolvida	C H
Participação em seminários, congressos, encontros, jornadas, colóquios, minicursos, palestras, workshops, simpósios, oficinas, na área do curso (Hotelaria), sem apresentação de trabalho e/ ou produção bibliográfica, certificado pela instituição promotora do evento.	5 h cada
Participação em seminários, congressos, encontros, jornadas, colóquios, minicursos, workshops, simpósios, oficinas, em áreas afins, sem apresentação de trabalho e/ ou produção bibliográfica, certificado pela instituição promotora do evento.	2,5 h cada
Participação em seminários, congressos, encontros, jornadas, colóquios, workshops, simpósios, oficinas, na área do curso (Hotelaria), com apresentação de trabalho e/ ou produção bibliográfica, certificado pela instituição promotora do evento.	15 h cada
Participação em seminários, congressos, encontros, jornadas, colóquios, workshops, simpósios, oficinas, em áreas afins, com apresentação de trabalho e/ ou produção bibliográfica, certificado pela instituição promotora do evento.	10 h cada
Publicação de trabalhos em revistas locais ou regionais especializadas.	15 h cada
Publicação de trabalhos em revistas locais ou regionais de áreas afins.	10 h cada
Publicação de trabalhos em revistas nacionais especializadas.	30 h cada
Publicação de trabalhos em revistas nacionais de áreas afins.	20 h cada
Publicação de trabalhos em revistas internacionais especializadas.	60 h cada
Publicação de trabalhos em revistas internacionais em áreas afins.	40 h cada
Publicação de livro, organização de livro ou capítulo de livro.	60 h cada
Publicação de trabalhos em anais de eventos locais ou regionais da área do curso.	10 h cada
Publicação de trabalhos em anais de eventos locais ou regionais de áreas afins.	5 h cada
Publicação de trabalhos em anais de eventos nacionais da área do curso.	15 h cada
Publicação de trabalhos em anais de eventos nacionais de áreas afins.	10 h cada
Publicação de trabalhos em anais de eventos internacionais da área do curso.	20 h cada
Publicação de trabalhos em anais de eventos internacionais de áreas afins.	15 h cada
Participação como Membro na organização de eventos acadêmicos e científicos, certificado pela instituição promotora do evento.	10 h cada

OUTRAS ATIVIDADES	
Atividade desenvolvida	C H
Estágio não-obrigatório com carga horária mínima de 240 horas.	30 h cada
Disciplinas de áreas afins com carga horária de 30 horas, em cursos da UFPB.	15 h cada
Disciplinas de áreas afins com carga horária de 45 horas, em cursos da UFPB.	22,5 h cada
Disciplinas de áreas afins com carga horária de 60 horas ou mais, em cursos da UFPB.	30 h cada
Participação em cursos presenciais ou de educação à distância relacionados à área de Hotelaria, certificada pela instituição promotora do curso (como SEBRAE, SENAC, SENAI, ou outra instituição de formação, com reconhecida atuação no mercado brasileiro).	Cada 2 horas do curso equivale a 1 h de CCF
Participação em cursos presenciais ou de educação à distância relacionados a áreas afins, certificada pela instituição promotora do curso (como SEBRAE, SENAC, SENAI, ou outra instituição de formação, com reconhecida atuação no mercado brasileiro).	Cada 3 horas do curso equivale a 1 h de CCF
Participação como instrutor de minicursos, cursos, oficinas, palestras e workshops acadêmicos, científicos ou técnicos na área de Hotelaria, com carga horária menor que 10h.	5 h cada
Participação como instrutor de minicursos, cursos, oficinas, palestras e workshops acadêmicos, científicos ou técnicos na área de Hotelaria, com carga horária entre 10h e 30h.	10 h cada
Participação como instrutor de minicursos, cursos, oficinas, palestras e workshops acadêmicos, científicos ou técnicos na área de Hotelaria, com carga horária acima de 30h.	15 h cada

