

**RESOLUÇÃO CONSEACC/CP 10/2016**

**APROVA O REGULAMENTO DA DISCIPLINA  
FESTIVAIS GASTRONÔMICOS, DO CURSO  
SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM  
GASTRONOMIA DO CAMPUS CAMPINAS DA  
UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO – USF.**

O Presidente do Conselho Acadêmico de Campus – CONSEACC, do Campus Campinas, no uso das atribuições que lhe confere o art. 23 do Regimento da Universidade São Francisco – USF e em cumprimento à deliberação do Colegiado em 29 de agosto de 2016, constante do Parecer CONSEACC/CP 5/2016, Processo CONSEACC/CP 5/2016, baixa a seguinte

**RESOLUÇÃO**

**Art. 1º** Fica aprovado, o Regulamento da disciplina Festivais Gastronômicos do curso superior de tecnologia em Gastronomia do Campus Campinas da Universidade São Francisco – USF.

**Art. 2º** Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Campinas, 29 de agosto de de 2016.

*Prof. Fernando César Gentile*  
**Presidente**

**REGULAMENTO DA DISCIPLINA FESTIVAIS GASTRONÔMICOS DO CURSO SUPERIOR DE  
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA  
CAMPUS CAMPINAS**

**CAPÍTULO I  
DA OBRIGATORIEDADE**

**Art. 1º** O presente Regulamento origina-se da obrigatoriedade da realização, por parte dos estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, de trabalho acadêmico no âmbito da disciplina Festivais Gastronômicos, que, no presente Regulamento, denomina-se Festival Gastronômico (FG), e que é parte integrante do currículo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Campus Campinas – unidade Cambuí da Universidade São Francisco.

**CAPÍTULO II  
DAS CARACTERÍSTICAS**

**Art. 2º** O FG é uma exigência curricular na formação acadêmica e profissional dos estudantes do curso e consiste no desenvolvimento de trabalho escrito e prático sobre temas relacionados à gastronomia, caracterizando-se por ser um exercício de pesquisa, criação, construção, avaliação e reflexão, que vise a uma produção de aplicação prática.

**Art. 3º** Cada FG será realizado por uma equipe formada por cinco ou seis estudantes, sendo estas equipes organizadas de acordo com o número de alunos de cada uma das turmas definidas pelo sistema acadêmico.

**CAPÍTULO III  
DOS OBJETIVOS**

**Art. 4º** O FG tem como objetivos:

- I. orientar os estudantes para que a escolha do tema do trabalho e a metodologia de seu desenvolvimento sejam direcionadas para a realidade mercadológica e pela preocupação em contribuir para o seu aperfeiçoamento e sua aplicabilidade no mercado gastronômico;
- II. capacitar os estudantes à elaboração e exposição de seus trabalhos mediante metodologia adequada;
- III. possibilitar aos estudantes analisar, explicar e avaliar o objeto de estudo, culminando em novas propostas de negócios gastronômicos;
- IV. promover a inter-relação entre os diversos temas e conteúdos tratados durante o curso, de

- forma a contribuir para a formação integral dos estudantes;
- V. incentivar os estudantes a aprimorarem sua capacidade e sua habilidade em trabalhar em equipe de forma harmoniosa e cooperativa.

#### **CAPÍTULO IV DA SUPERVISÃO E ORIENTAÇÃO**

**Art. 5º** A supervisão de FG será realizada pelo professor responsável pela disciplina Festivais Gastronômicos, oferecida no 4º semestre, designado pelo Coordenador do Curso, e a ele caberá:

- I. organizar a formação das equipes de estudantes e dar suporte metodológico para a definição dos temas dos trabalhos a serem desenvolvidos pelas equipes;
- II. acompanhar e orientar a distribuição das equipes;
- III. organizar o calendário de elaboração dos trabalhos;
- IV. organizar os critérios que nortearão as várias etapas da avaliação;
- V. analisar se a estrutura disponível é suficiente para a execução dos projetos;
- VI. formar júri avaliador dos trabalhos e estabelecer as datas e horários das apresentações dos trabalhos para os respectivos jurados;
- VII. inserir no sistema acadêmico as notas e faltas dentro dos prazos previstos no calendário da Universidade.

#### **CAPÍTULO V DO DESENVOLVIMENTO**

**Art. 6º** O FG consiste em desenvolver um trabalho em equipe, conforme previsto no Capítulo II deste Regulamento.

**Art. 7º** O desenvolvimento do FG se dará em 3 etapas.

**§ 1º** Na primeira etapa, que culminará com a redação de um trabalho escrito, deverá ocorrer:

- I. definição do tema do trabalho;
- II. redação de uma Introdução que inclua uma apresentação contextualizada do tema do trabalho, os objetivos visados e justificativas;
- III. realização de pesquisa bibliográfica relativa ao tema do trabalho;
- IV. redação de uma revisão bibliográfica com base na pesquisa bibliográfica realizada;
- V. definição de uma metodologia para o desenvolvimento do trabalho;
- VI. elaboração de um cronograma para a apresentação prática;
- VII. inclusão do plano de negócio desenvolvido de acordo com a disciplina de empreendedorismo;
- VIII. inclusão das mídias digitais desenvolvidas de acordo com a disciplina de jornalismo

gastronômico.

§ 2º Na segunda etapa ocorrerá a entrega e a apresentação oral do trabalho elaborado na primeira etapa.

§ 3º Na terceira etapa ocorrerá a apresentação do trabalho prático aos jurados, fruto das atividades desenvolvidas nas etapas anteriores.

## **CAPÍTULO VI DA APRESENTAÇÃO DOS TRABALHOS**

**Art. 8.** A apresentação final do FG consistirá de 3 partes:

- I. apresentação da pesquisa, obedecendo às normas da Universidade São Francisco; (e o cumprimento dos itens constantes do art. 7º, § 1º;)
- II. entrega e apresentação oral do objeto do FG em sala;
- III. apresentação prática do objeto do trabalho acadêmico, que será pública e realizada perante júri avaliador.

§ 1º Os jurados deverão ser definidos pelo professor responsável pelo componente curricular de FG.

§ 2º Todos os componentes da equipe deverão participar da apresentação de seu objeto de FG.

## **CAPÍTULO VII DA AVALIAÇÃO**

**Art. 9.** A nota final da disciplina FG será igual a uma média aritmética simples das notas atribuídas às três etapas descritas no art. 7º deste Regulamento:

- I. etapa I – de 0 a 10 pontos: nota atribuída pelo docente da disciplina de FG;
- II. etapa II – de 0 a 5 pontos: nota atribuída pelo docente da disciplina de FG;
- III. etapa III – de 0 a 15 pontos: nota atribuída pelos jurados.

§ 1º Será considerado aprovado o estudante que obtiver nota final igual ou superior a 6,0 e frequência mínima de 75% nas reuniões de orientação.

§ 2º Não caberá nesta disciplina avaliação de suficiência, exame de proficiência, aplicação de Regime Especial de Dependência – RED ou alteração no processo avaliativo do Programa de Formação Geral – PFG.

§ 3º Os critérios para avaliação do trabalho acadêmico, da apresentação oral e do desempenho na arguição serão elaborados pelo professor responsável pelo componente curricular de FG e pela equipe de orientadores, sendo previamente divulgados aos estudantes e aos examinadores.

§ 4º As notas atribuídas pelos jurados são soberanas, não estando as suas avaliações sujeitas a revisões.

## CAPÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 10.** As eventuais omissões do presente Regulamento serão dirimidas pelo Coordenador do Curso, sendo ouvido o professor responsável pelo componente curricular de FG e os professores orientadores, e observadas as normas dos conselhos superiores da Instituição.