



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Normas para realização do Trabalho de Conclusão de Curso
de Graduação em Engenharia de Alimentos

Lavras
2014

INTRODUÇÃO

Art. 1º. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), presente no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Graduação em Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Lavras (UFLA), constitui-se em uma atividade acadêmica de treinamento e qualificação profissional, de caráter integrador, que visa complementar o ensino teórico-prático, recebido no curso acadêmico, com caráter de disciplina obrigatória para a integralização da carga horária total exigida.

CAPÍTULO I

Dos Objetivos e Desenvolvimento do TCC

Art. 2º. Entende-se por Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) uma atividade de pesquisa ou desenvolvimento técnico, aplicada aos alunos do curso de graduação, seguindo as orientações de um docente.

Art. 3º. O objetivo é desenvolver o espírito criativo, científico e crítico do aluno de graduação, capacitando-o no estudo de problemas e proposição de soluções. Este objetivo deverá ser alcançado através da execução de trabalho individual teórico e, ou, prático, no qual deverão ser aplicados os conhecimentos adquiridos no curso.

CAPÍTULO II

Das Condições

Art. 4º. A disciplina Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) terá carga horária total de 34 horas práticas, constituída de 2 créditos com código estabelecido pela Pró-Reitoria de Graduação.

Art. 5º. O Trabalho de Conclusão de Curso é obrigatório como atividade de síntese e integração de conhecimento com tema relacionado à área de Engenharia de Alimentos.

§1º O TCC deverá ser constituído de um trabalho individual, teórico e/ou prático, apresentado sob a forma de uma monografia;

§2º A monografia pode ser enquadrada em uma das seguintes modalidades:

- I- Trabalho de revisão crítica de literatura sobre determinado tema pertinente à profissão;
- II- Elaboração de manuais sobre determinado tema pertinente à profissão;
- III- Trabalho técnico – científico de análise de determinado tema apontando ou propondo novos conceitos que melhorem ou o elucidem;
- IV- Trabalho de extensão.

§3º Atividades desenvolvidas pelo discente durante o curso, não registradas como atividade acadêmica ou utilizadas como estágio supervisionado, poderão ser utilizadas para o TCC, desde que se enquadrem no parágrafo 2 do artigo 5 desta norma.

CAPÍTULO III

Dos Requisitos para Realização do TCC

Art. 6º. Para realização do TCC o aluno deve ter sido aprovado na disciplina **GCA245 - Metodologia Científica e Tecnológica Associada à Engenharia de Alimentos** e ter integralizado no mínimo, 70% da carga horária total do Curso de Engenharia de Alimentos.

Parágrafo único Caso o estudante não se enquadre nas condições acima, o coordenador da disciplina solicitará a DRCA o cancelamento de sua matrícula na disciplina.

Art. 7º. O estudante, ao se matricular na disciplina PRG311 – Trabalho de Conclusão de Curso, deverá preencher o formulário de registro do TCC (ANEXO 1) e entregar na secretaria dos Colegiados de Cursos, o qual deve constar o nome do orientador e a área na qual deseja desenvolver seu trabalho, com a concordância do orientador.

§1º O prazo para entrega do formulário de registro (ANEXO 1) é de, no máximo, quinze (15) dias após o início do período letivo.

§2º Caso o estudante não se manifeste dentro do prazo estipulado, o coordenador da disciplina solicitará à DRCA o cancelamento de sua matrícula na disciplina.

CAPÍTULO IV

Dos Direitos do Orientado

Art. 8º. Escolher, dentre as previstas, a atividade a ser desenvolvida dentro do campo de atuação do Engenheiro de Alimentos para elaboração do TCC e sugerir o nome do seu orientador.

Art. 9º. Receber orientação para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso.

Art. 10. Expor ao Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos, em tempo hábil, problemas que dificultem ou impeçam a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, para que possa buscar soluções.

Art. 11. Avaliar e apresentar sugestões que venham a contribuir com o aprimoramento contínuo desta atividade acadêmica.

CAPÍTULO V

Dos Deveres do Orientado

Art. 12. Conhecer e cumprir as normas do Trabalho de Conclusão de Curso:

I - Zelar e ser responsável pela manutenção das instalações e equipamentos utilizados;

II - Respeitar a hierarquia da Universidade e dos locais de realização do TCC, obedecendo a determinações de serviço e normas locais;

III - Manter elevado o padrão de comportamento e de relações humanas, condizentes com as atividades a serem desenvolvidas;

IV - Demonstrar iniciativa e mesmo sugerir inovações nas atividades desenvolvidas;

V - Guardar sigilo de tudo que diga respeito à documentação de uso exclusivo das empresas e instituições, bem como dos aspectos do exercício profissional que assim forem exigidos.

VI - Não utilizar no TCC atividades já registradas em atividades acadêmicas.

VII - Não plagiar parcialmente ou integralmente trabalhos de outros autores.

Art. 13. Comunicar ao Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos quaisquer irregularidades ocorridas durante e após a realização do TCC, dentro dos princípios éticos da profissão, visando seu aperfeiçoamento.

CAPÍTULO VI

Da Orientação

Art. 14. O orientador do Trabalho de Conclusão de Curso sugerido pelo aluno deve ser docente ou técnico-administrativo da UFLA com formação em curso superior e com conhecimento na área do tema escolhido.

Art. 15. Professores ou pesquisadores de outra instituição de ensino ou pesquisa poderão orientar o TCC desde que solicitado e justificado pelo discente e aprovado pelo coordenador da disciplina.

Parágrafo único Neste caso, é obrigatória a co-orientação de um docente do quadro permanente da UFLA.

Art. 16. Atribuições do orientador do Trabalho de Conclusão de Curso:

I - Orientar o aluno em todas as atividades;

II – Acompanhar as etapas do desenvolvimento do TCC;

III - Assessorar o aluno na elaboração da monografia;

IV - Zelar pelo cumprimento das normas que regem o TCC;

V - Encaminhar à Secretaria do Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos a ata após a defesa;

VI - Expor ao coordenador da disciplina PRG311 fatores que dificultem a orientação do discente no TCC.

CAPÍTULO VII

Sobre o TCC e sua Execução

Art. 17. O início das atividades do TCC, bem como o período para sua integralização, serão decididos em conjunto pelo estudante e seu orientador, após o discente cumprir os requisitos do artigo 6.

Parágrafo único Para defender a monografia elaborada para o TCC é necessário que o discente tenha se matriculado na disciplina PRG311 - Trabalho de Conclusão de Curso.

Art. 18. A monografia referente ao Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser redigida segundo as normas do colegiado do curso de graduação em Engenharia de Alimentos (ANEXO 02).

§1º A monografia deverá ter no mínimo 20 páginas, exceto elementos pré-textuais e pós-textuais.

Art. 19. A defesa do TCC deve ser realizada até quinze (15) dias antes do encerramento do período letivo.

§1º Os períodos para a defesa serão especificados no plano de curso da disciplina PRG311 e deverão ter ampla divulgação.

§2º O discente que não defender o TCC no prazo estabelecido no plano de curso da disciplina PRG311 será reprovado.

Art. 20. O estudante que, por motivo de força maior, for impedido de completar a disciplina PRG311 no período regular poderá solicitar ao Coordenador da disciplina o conceito X, com devida justificativa e com a concordância do orientador, no prazo de oito (8) dias antes do encerramento do semestre em curso.

Parágrafo único Só é permitido ao aluno solicitar Conceito X nesta disciplina 1 (uma) vez.

Art. 21. A marcação da defesa da monografia deve ser realizada na Secretaria dos Colegiados com no mínimo sete (7) dias de antecedência da data estipulada para defesa.

§1º. Para efetuar a marcação da defesa, o discente deve apresentar as versões da monografia do Trabalho de Conclusão de Curso já corrigida pelo orientador.

§2ºO TCC deverá ser entregue aos membros da banca, após apresentação na Secretaria de Colegiados, com prazo mínimo de sete (7) dias antes da defesa.

Art. 22. A banca da defesa será composta pelo orientador (presidente) e por dois (2) membros efetivos.

§1º A banca examinadora deverá ser composta por docentes e profissionais de nível superior com atuação na área objeto da monografia, sendo permitida a participação de, no máximo, 1 (um) pós-graduando.

§2º Caso o orientador pertença à outra instituição a banca poderá ser presidida pelo co-orientador.

§3º No impedimento do orientador, o co-orientador, se houver, ou o coordenador da disciplina PRG311 presidirá a banca de defesa do Trabalho de Conclusão de Curso.

Art. 23. A apresentação oral da monografia do TCC será aberta à comunidade universitária, com duração máxima de 30 minutos.

Art. 24. Após a apresentação, a banca de defesa realizará arguição e sugestões à monografia.

Art. 25. A versão final, já corrigida e revisada pelo orientador, deverá ser entregue em meio eletrônico ao Coordenador da Disciplina, até o encerramento do período letivo, para publicação interna na instituição, ficando os direitos autorais atribuídos ao Departamento de Ciência dos Alimentos.

CAPÍTULO VIII

Da Avaliação

Art. 26. O estudante será avaliado no Trabalho de Conclusão de Curso:

I – Pelo texto final da monografia

II – Pela apresentação oral

III – Pela defesa do trabalho

Art. 27. Os conceitos deverão ser atribuídos segundo os seguintes critérios:

- (a) Cada membro da banca deverá atribuir notas de 0 a 10 para cada um dos itens discriminados no artigo 26.
- (b) A média da disciplina será calculada pela média aritmética das notas de cada membro da banca.
- (c) Média aritmética das notas igual ou superior a 6,0 receberão o conceito S – Suficiente e média abaixo de 6,0 receberão conceito I - Insuficiente.

Art. 28. O aluno deverá seguir os prazos previstos de entrega e apresentação do TCC, pois a não observância desses resultará na subtração de pontos da média final, como segue:

- I- Atraso na marcação da defesa: 05 pontos;
- II- Atraso na entrega do TCC para a banca examinadora: 5 pontos;
- III- Alteração da data de defesa, por motivo não justificado: 10 pontos;

Art. 29. Nos casos em que o estudante não atingir nota superior a 6,0 (Conceito S), o estudante deverá se matricular novamente na atividade.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 30. Os casos omissos às normas presentes serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos, com acompanhamento da Pró-Reitoria de Graduação.

ANEXO 1 - FICHA DE REGISTRO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO



FICHA DE REGISTRO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos

Aluno: _____ Matrícula: _____

Orientador: _____ Departamento: _____

Co-orientador: _____ Departamento: _____

Local de execução: _____

Modalidade: _____

Título: _____

Objetivo: _____

Previsão de término/defesa: _____

Orientador

Discente

ANEXO 2 - NORMAS PARA REDAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.

O trabalho de conclusão de curso final deverá ser apresentado em no mínimo de 20 páginas (formato A4, margens 2,5 cm, fonte tamanho 12, espaçamento 1,5), excetuando-se os elementos pré-textuais e pós-textuais.

O texto do trabalho de conclusão de curso deverá ser subdividido em:

I. Elementos pré-textuais: são elementos que precedem os textos de trabalhos acadêmicos, auxiliando sua apresentação, compostos por:

a. Capa (obrigatório): apresentação e proteção externa do trabalho, sobre a qual se imprimem informações indispensáveis à sua identificação: nome completo do aluno, título do trabalho, título acadêmico, nome do orientador, local e data;

b. Folha de Aprovação (obrigatório): essa página deverá conter: nome do candidato, título do trabalho, título acadêmico, data de aprovação, nome dos membros da banca examinadora e do orientador, local e data

c. Dedicatória e agradecimentos (opcional): quando usada, não deve exceder uma página;

d. Resumo (obrigatório): apresentação resumida do conteúdo do TCC que destaca os aspectos de maior importância, ressaltando o objetivo, métodos, resultados e conclusão do trabalho. Deve ser escrito em parágrafo único, com extensão de 150 a 500 palavras;

e. Listas de ilustrações, tabelas e abreviaturas (opcional): Relação das figuras, tabelas e abreviaturas apresentadas no texto;

f. Sumário (obrigatório): enumeração das partes que compõem o trabalho, na mesma ordem e conteúdo com que aparecem no texto, seguidos de sua paginação. Será empregada a numeração progressiva.

II. Elementos textuais: são elementos que precedem os textos de trabalhos acadêmicos, auxiliando sua apresentação, compostos por:

a. Introdução (obrigatório): texto explicativo no qual o autor apresenta a justificativa do trabalho, seus objetivos e os principais tópicos que serão abordados, sem subdividi-los;

b. Referencial teórico (obrigatório): breve discussão teórica do problema, na perspectiva de fundamentá-lo nas teorias existentes. A fundamentação teórica apresentada deve, ainda, servir de base para a análise e interpretação dos resultados obtidos. O texto deve ser estruturado de forma a validar um caminho específico na procura por uma resposta ao objetivo da pesquisa;

c. Material e Métodos (obrigatório): descrição detalhada dos métodos, técnicas e processos seguidos na pesquisa;

d. Resultados e discussão (obrigatório): apresentação dos dados obtidos durante o desenvolvimento da pesquisa (podendo ser apresentados por meio de tabelas, quadros e figuras), e considerações objetivas dos resultados apresentados, levando às principais conclusões;

e. Conclusão (obrigatório): finalização formal ao trabalho, onde devem ser destacados os principais aspectos e contribuições.

III. Elementos pós-textuais: complementam o trabalho acadêmico, auxiliando seu entendimento, compostos por:

a. Referências (obrigatório): devem ser relacionadas todas as referências bibliográficas das publicações citadas no texto, seguindo as normas da ABNT;

b. Anexos (opcional): são suportes elucidativos úteis à compreensão do texto, como parte do trabalho.