



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS

RESOLUÇÃO CCGTA nº 03/2012 alterada pelo Colegiado do Curso em 10/04/17

Regulamenta a atividade de Trabalho de Conclusão de Curso, fixada no Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus V, desta Universidade e dá outras providências:

O Colegiado do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus V, da Universidade Federal da Paraíba, no uso de suas atribuições e tendo em vista a deliberação plenária, adotada em reunião no dia 06 de dezembro de 2012,

CONSIDERANDO:

a necessidade de regulamentar a atividade de Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos;

a Resolução nº3/2002 do Conselho Nacional de Educação, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia;

a Resolução nº 35/2011 do Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus V, desta Universidade;

as Resoluções nº 65/2010 e 78/2010 do Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão, as quais foram alteradas pela Resolução nº 35/2011 do CONSEPE.

RESOLVE:

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é obrigatório para a integralização curricular do Curso de Tecnologia de Alimentos, conforme estabelece a Resolução CONSEPE nº 35/2011, que regulamenta o currículo do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos.

Art. 2º O Trabalho de Conclusão de Curso tem como objetivos:

I. Proporcionar aos alunos avaliar, aplicar e aprofundar os conhecimentos adquiridos e as habilidades desenvolvidas pelo aluno durante o curso, segundo os diversos campos de atuação profissional no âmbito da Tecnologia de Alimentos.

II. Estimular o aprofundamento temático, a consulta bibliográfica, a pesquisa e a produção científica.

Art. 3º O Trabalho de Conclusão de Curso consiste em pesquisa individual orientada, relatada sob a forma de uma monografia, nas áreas de conhecimento da Tecnologia de Alimentos.

Art. 4º As disciplinas Metodologia do Trabalho Científico (Metodologia Científica) e Pesquisa Aplicada à Tecnologia de Alimentos constituirão a base para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão do Curso, conforme fluxograma do curso exposto da Resolução nº 35/2011 da CONSEPE.

CAPÍTULO II – DA MATRÍCULA NO TCC

Art. 5º O aluno estará apto a se matricular na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso após ~~integralizar 60% (sessenta por cento)~~ ao ~~integralizar 80% (oitenta por cento)~~ no último período letivo dos créditos do curso de Tecnologia de Alimentos.

Art. 6º Uma vez matriculado na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso, o aluno deverá comunicar à Coordenação do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos – CCGTA o tema escolhido e apresentar o termo de aceite por parte do orientador.

CAPÍTULO III – DA DEFINIÇÃO E NATUREZA DO TEMA



Art. 7º A escolha do tema do TCC é livre, desde que se enquadre entre as áreas de atuação da Tecnologia de Alimentos, e deve ser definida em comum acordo com o orientador.

Art. 8º O estudo poderá ser de natureza teórica-conceitual, prática ou ambas.

§ 1º O trabalho de natureza teórica-conceitual objetiva aprofundar o conhecimento e a compreensão de um determinado tema e tem caráter predominantemente teórico, podendo ser um estudo de um determinado problema, clássico ou usual, Tecnologia de Alimentos ou uma análise crítica de estudos de caso.

§ 2º O trabalho de natureza prática objetiva estudar a forma de executar uma determinada tarefa, experimento, rotina, serviço, obra ou de resolver problemas no campo da Tecnologia de Alimentos.

§ 3º O Trabalho de natureza teórico-prática exige que o aluno realize revisão bibliográfica da informação em livros, periódicos, apostilas e revistas técnicas; estude e observe a aplicação prática dos conteúdos estudados; procure entrevistar profissionais da área, professores ou ambos, com o objetivo de avaliar comparativamente o preconizado na teoria em face de realidade prática da execução observada.

Art. 9º Não serão aceitos como Trabalhos de Conclusão de Curso relatórios de Estágio Supervisionado Curricular (obrigatório ou não obrigatório) e relatórios de atividades de extensão ou pesquisa científica ou tecnológica, assim como não será permitido o aproveitamento de estudos de outras disciplinas de mesma natureza, cursadas nesta ou em qualquer outra Instituição de Ensino Superior.

CAPÍTULO IV – DA DEFINIÇÃO E OBRIGAÇÕES DO ALUNO

Art. 10 São de responsabilidade do aluno:

- I. Conhecer esta ~~Portaria~~ Resolução;
- II. Manter o orientador informado sobre o andamento de suas atividades;
- III. ~~Depositar~~ Entregar o número de vias do TCC correspondente aos membros da banca examinadora e conforme as prescrições formais ao setor responsável da Coordenação do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos, com a ciência do ao orientador, o qual encaminhará à banca examinadora, obedecendo o prazo de pelo menos 20 (dias) 10 (dez) dias corridos da data marcada para a defesa do TCC;
- IV. Apresentar-se para a defesa do Trabalho de Conclusão de Curso perante banca examinadora;

V. Fazer as correções previstas na ata de defesa e entregar ~~a versão final da monografia~~ a mídia digital no prazo determinado por esta Resolução.

CAPÍTULO V – DA DEFINIÇÃO E OBRIGAÇÕES DO ORIENTADOR

Art. 11 O professor orientador deve pertencer aos quadros do Departamento de Tecnologia de Alimentos-DTA, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional desta Universidade, e acumular o máximo de 04 (quatro) orientações. Fica a critério do orientador a decisão de convidar um co-orientador, o qual poderá ser um professor do DTA; ou de outros departamentos da UFPB; ou pesquisador de outras Instituições de Ensino Superior; ou de Instituições ligadas à pesquisa, ou ainda profissionais graduados e devidamente homologado por este Colegiado.

Art. 12 São responsabilidades do professor orientador:

- I. Definir em conjunto com o aluno o tema do estudo a ser desenvolvido no TCC;
- II. Acompanhar as atividades e orientar o aluno durante o desenvolvimento do TCC por meio de reuniões periódicas;
- III. Entregar formulário de autorização de defesa do aluno à Coordenação do Curso, juntamente com a nota de execução do TCC
- IV. Encaminhar os exemplares do TCC para a banca examinadora, obedecendo ao prazo de ~~20 (vinte)~~ 10 (dez) antes da data da defesa;
- V. Presidir a banca examinadora durante a defesa do TCC;
- VI. Verificar, antes da entrega da versão final da monografia, se as correções sugeridas pela banca examinadora foram feitas pelo aluno;
- VII. Encaminhar a ata de defesa devidamente preenchida à Coordenação do Curso de Tecnologia de Alimentos.

CAPÍTULO VI – DOS CRITÉRIOS TÉCNICOS DO TCC

Art. 13 O Trabalho de Conclusão de Curso deverá atender:

§ 1º Aos critérios técnicos estabelecidos pelas normas da ABNT em vigência no ato da defesa sobre documentação, no que eles forem aplicáveis;

§ 2º ~~Na sua estrutura formal, à apresentação escrita distribuída nas seguintes partes:~~
Deverá conter obrigatoriamente a ficha catalográfica.

a) ~~Elementos pré-textuais~~



Capa (obrigatório)
Folha de rosto (obrigatório)
Folha de aprovação (obrigatório)
Agradecimentos (opcional)
Dedicatória (opcional)
Resumo em língua vernácula (obrigatório)
Resumo em língua inglesa (opcional)
Lista de ilustrações (opcional)
Lista de tabelas (opcional)
Lista de abreviaturas e siglas (opcional)
Sumário (obrigatório)

b) Corpo do trabalho ou elementos textuais

O corpo do trabalho divide-se em capítulos, cada um com seções e subseções, que variam de acordo com a natureza do trabalho realizado. Deverá conter pelo menos o capítulo introdutório, em que se delimita e justifica o tema de estudo, contendo seus objetivos; o capítulo de fundamentação teórica; o capítulo de metodologia, em que devem ser apresentados os materiais e os métodos utilizados; a apresentação e discussão dos resultados obtidos (no caso de estudos de casos ou pesquisa) e, por fim, as considerações finais ou conclusões do TCC.

e) Elementos pós-textuais

Referências Bibliográficas (obrigatório)
Anexo (opcional)
Apêndice (opcional)

§ 3º. No seu formato, os textos devem ser apresentados:

Em papel branco, formato A4 (21,0 cm x 29,7 cm), digitados na cor preta, com exceção das ilustrações, no anverso das folhas. Recomenda-se, para digitação, a utilização da fonte Times New Roma tamanho 12 para o corpo do texto e tamanho menor 10 para as citações longas e notas de rodapé. As margens das folhas do trabalho devem ser as seguintes: superior de 3,0 cm; inferior de 2,0 cm; esquerda de 3,0 cm e direita de 2,0 cm. Com relação ao espaçamento, todo o texto deve ser digitado com espaço 1,5 (um

vírgula cinco). Os números das páginas devem localizar-se no canto superior direito, em algarismos arábicos, apenas nas páginas de elementos textuais. As folhas ou páginas pré-textuais devem ser contadas, mas não numeradas.

CÁPITULO VII – DA BANCA EXAMINADORA

Art. 14 A banca examinadora, designada por portaria pela chefia do Departamento de Tecnologia de Alimentos – DTA, será composta pelo professor orientador, que a preside, e mais 1 (um) ou 2 (dois) professores avaliadores convidados pelo orientador.

§ Único: Podem fazer parte das bancas examinadoras professores de outros departamentos da UFPB ou de outras Instituições de Ensino Superior com interesse nas áreas de abrangência do trabalho.

Art. 15 Caberá à banca examinadora:

- I. Avaliar a monografia do TCC sob o rigor científico e segundo as normas presentes neste regulamento;
- II. Avaliar a apresentação do TCC e o desempenho do aluno na arguição perante os membros da banca;
- III. Apresentar por escrito, na ~~ata de defesa~~ ficha de avaliação, ~~a avaliação~~ os comentários sobre o ~~do~~ TCC, bem como as alterações necessárias ao trabalho, com a finalidade de contribuir para o ~~seu~~ aperfeiçoamento e para o processo de aprendizagem do aluno.
- IV. Entregar ao aluno, logo após a divulgação do ~~status~~ de avaliação do TCC, a folha de aprovação devidamente assinada pelos membros da banca examinadora, para ser anexada à versão final da monografia.

CAPÍTULO VIII – DA DEFESA E AVALIAÇÃO DO TCC

Art. 16 O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser apresentado, publicamente, ~~até o término do período letivo~~ até o último dia letivo, sem contar com o período de exames finais, em que estiver matriculado na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso. O tempo de exposição do trabalho, por parte do aluno, deverá ser entre 20 (vinte) e 30 (trinta) minutos e cada membro da banca terá até 20 (vinte) minutos para arguir o aluno.

Art. 17 A avaliação do TCC será realizada da seguinte forma:



~~§ 1º Avaliação da monografia: média aritmética das notas de 0 a 10, de cada membro da banca examinadora.~~

~~§ 2º Avaliação da defesa do TCC: média aritmética das notas de 0 a 10, atribuída por cada membro da banca examinadora. média aritmética das notas atribuídas por cada membro da banca examinadora e a nota previamente atribuída pelo orientador do TCC.~~

~~§ 3º A nota final do TCC será a média ponderada das duas avaliações acima, onde será atribuído peso 7 (sete) para a avaliação da monografia e peso 3 (três) para a avaliação da defesa.~~

~~§ 4º Para a aprovação direta no TCC, o aluno deverá obter nota igual ou superior à 7,0 (sete) e proceder a entrega do material detalhado no capítulo IX desta Resolução.~~

Art. 17 O rendimento mínimo obrigatório para a aprovação no componente curricular de TCC seguirá as normas estabelecidas pelo regulamento geral da graduação da UFPB, conforme artigos 93 e 94 da resolução nº 16 de 2015 do CONSEPE/UFPB.

Art. 18 A ata de defesa e a folha de aprovação deverão ser entregues ~~deverá ser entregue~~ pelo orientador à Coordenação do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos – CCGTA, ~~enquanto a folha de aprovação deverá ser entregue ao aluno~~ após a divulgação do *status* de avaliação.

CAPÍTULO IX – DA ENTREGA DO EXEMPLAR FINAL APÓS A DEFESA

Art. 19 Após a defesa, o aluno aprovado no TCC tem o prazo de 7 (sete) dias corridos para entrega do exemplar final da TCC com as alterações solicitadas pela banca examinadora, formalizadas na ata de defesa, de 01 (uma) cópia em meio digital ~~e do formulário de encaminhamento~~ à coordenação do curso.

§ 1º Fica a critério dos membros da banca examinadora receberem suas cópias do exemplar final da monografia com as alterações solicitadas.

§ 2º A versão final da TCC deve ser entregue na forma de mídia digital. ~~impressa em capa dura na cor azul, contendo a folha de aprovação devidamente preenchida.~~ Esta cópia ficará disponível na Biblioteca Setorial do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da UFPB.

§ 3º A cópia digital da TCC deve ser identificada com os nomes do aluno e do orientador e co-orientador, quando for o caso, o título do trabalho e o ano de defesa.

§ 4º A aprovação e publicação do resultado final ficam condicionadas à entrega das cópias corrigidas, devidamente conferidas e atestadas pelo professor orientador (formulário de encaminhamento).

CAPÍTULO X – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 20 Os casos omissos deverão ser solucionados pelo Colegiado do Curso.

Art. 21 A presente Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

João Pessoa, PB, 06 de dezembro de 2012.

Alterada pelo Colegiado do Curso de Tecnologia de Alimentos do CTDR/UFPB em reunião do dia: 10 de abril de 2017.



Profª Ana Alice da Silva Xavier Costa

Presidente do Colegiado e Coordenadora do Curso de Tecnologia de Alimentos

Ana Alice da S. X. Costa

Professora

DTA/CTDR/UFPB - SIAPE 1691520