



**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/CTDR/UFPB Nº 01/2019**

**Aprova o Regulamento do Curso de  
Graduação em Tecnologia de Alimentos da  
Universidade Federal da Paraíba.**

O Colegiado do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I, Unidade Mangabeira, da Universidade Federal da Paraíba, no uso de suas atribuições, em conformidade com a legislação em vigor e tendo em vista a deliberação plenária adotada em reunião no dia 06 de junho de 2019 (Processo nº 23074.028195/2019-11), e

**CONSIDERANDO:**

a necessidade de atualizar, sistematizar e reunir em um único Regulamento as normas relativas ao ensino no Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar o Regulamento do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal da Paraíba - UFPB, Anexo I a esta Resolução e dela fazendo parte.

**Art. 2º** Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação, sendo revogadas a partir desta data as Resoluções de nºs 03/2012, 01/2018, 02/2018, 03/2018 da CCGTA da UFPB.

Colegiado do Curso de Tecnologia de Alimentos do CTDR/UFPB, em 06 de junho de 2019.

**Prof. Dr. Ismael Ivan Rockenbach**  
Presidente do Colegiado e  
Coordenador do Curso de Tecnologia de Alimentos

**Anexo I à Resolução CCGTA/CTDR/UFPB nº 01/2019 que aprova o Regulamento do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal da Paraíba.**

**Regulamento do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal da Paraíba.**

**CAPÍTULO I  
DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**Art. 1º** Trabalho de Conclusão de Curso 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 discente avaliar, aplicar e aprofundar os conhecimentos adquiridos e as habilidades desenvolvidas pelo discente 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** Os componentes Metodologia do Trabalho Científico e Pesquisa Aplicada à Tecnologia de Alimentos constituirão a base para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso.

**Art. 5º** O discente estará apto a se matricular no componente Trabalho de Conclusão de Curso no último período letivo dos créditos do curso de Tecnologia de Alimentos.

**Art. 6º** Para ser matriculado no componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso, o discente 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.

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

**Art. 8º** O Trabalho de Conclusão de Curso 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 discente 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 Curricular Supervisionado (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 outros componentes de mesma natureza, cursados nesta ou em qualquer outra Instituição de Ensino Superior.

**Art. 10º** São de responsabilidade do discente:

I. Conhecer este Regulamento;

II. Manter o orientador informado sobre o andamento de suas atividades;

III. Entregar ao orientador o número de vias do Trabalho de Conclusão de Curso correspondente aos membros da banca examinadora, o qual encaminhará à banca examinadora, obedecendo o prazo de pelo menos 10 (dez) dias corridos da data marcada para a defesa do Trabalho de Conclusão de Curso;

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 mídia digital no prazo determinado por este Regulamento.

**Art. 11º** 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. 12º** São responsabilidades do professor orientador:

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

**Art. 13º** O Trabalho de Conclusão de Curso deverá:

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

§ 2º Conter obrigatoriamente a ficha catalográfica.

**Art. 14º** 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 2 (dois) membros avaliadores convidados pelo orientador.

§ Único: Podem fazer parte das bancas examinadoras professores de outros departamentos da UFPB; ou pesquisador de outras Instituições de Ensino Superior; ou de Instituições ligadas à pesquisa, ou ainda profissionais graduados desde que haja interesse ou relação com a área de estudo do Trabalho de Conclusão de Curso, sendo pelo menos um membro interno ao Departamento de Tecnologia de Alimentos – DTA além do orientador.

**Art. 15º** Caberá à banca examinadora:

- I. Avaliar a monografia do Trabalho de Conclusão de Curso sob o rigor científico e segundo as normas presentes neste Regulamento;
- II. Avaliar a apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso e o desempenho do discente na arguição perante os membros da banca;

III. Apresentar na ficha de avaliação os comentários sobre o Trabalho de Conclusão de Curso, com a finalidade de contribuir para o aperfeiçoamento e para o processo de aprendizagem do discente.

**Art. 16º** O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser apresentado publicamente até o último dia letivo do período acadêmico, antes do período de exames finais. O tempo de exposição do trabalho por parte do discente deverá ser entre 20 (vinte) e 30 (trinta) minutos, e cada membro da banca terá até 20 (vinte) minutos para arguir o discente.

**Art. 17º** O rendimento mínimo obrigatório para a aprovação no componente curricular de Trabalho de Conclusão de Curso seguirá as normas estabelecidas pelo regulamento geral da graduação da UFPB.

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

**Art. 19º** Após a defesa, o discente aprovado no Trabalho de Conclusão de Curso terá o prazo de 7 (sete) dias corridos para entrega do exemplar final da monografia com as alterações solicitadas pela banca examinadora, formalizadas na ata de defesa, em 01 (uma) cópia em meio digital à Biblioteca Setorial do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da UFPB.

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

§ 2º A cópia digital do Trabalho de Conclusão de Curso deve ser identificada com os nomes do discente e do orientador e co-orientador (quando for o caso), o título do trabalho e o ano de defesa.

§ 3º A aprovação e publicação do resultado final ficam condicionadas à entrega das cópias corrigidas, devidamente conferidas e atestadas pelo professor orientador (formulário de encaminhamento).

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

## **CAPÍTULO II**

### **DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**

**Art. 21º** O Estágio Curricular Supervisionado poderá ser obrigatório ou não obrigatório, conforme define a Resolução nº 16/2015 do CONSEPE.

§ 1º O aproveitamento da atividade de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, que integra os componentes curriculares do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos definidos na Resolução nº 35/2011 do CONSEPE, seguirá o disposto neste Regulamento.

§ 2º O Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório é considerado um componente curricular flexível, e o seu aproveitamento segue os dispositivos do artigo 33º deste Regulamento.

**Art. 22º** Os discentes estarão aptos a desenvolver atividades de Estágio Supervisionado Curricular Obrigatório após integralizar 40% da carga horária do Curso de Tecnologia de Alimentos.

§ 1º Para ser matriculado nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado Curricular, o discente deverá comunicar à Coordenação de Estágios do Curso de Tecnologia de Alimentos o local de realização do estágio e apresentar o termo de aceite por parte do supervisor de estágio.

**Art. 23º** Serão consideradas como Estágio Supervisionado Curricular as atividades realizadas pelo discente em empresas conveniadas ou na própria Instituição de Ensino.

**Art. 24º** Ao término do estágio, o discente deverá preencher e submeter o relatório de estágio no sistema oficial de registro de atividades acadêmicas da UFPB, dentro do prazo estabelecido pela Coordenação de Estágios do curso de Tecnologia de Alimentos.

**Art. 25º** A Coordenação de Estágio do curso de Tecnologia de Alimentos enviará por meio eletrônico aos supervisores de estágio das unidades concedentes um formulário padrão de avaliação dos estagiários como instrumento auxiliar para a avaliação final do orientador do estágio realizado pelo discente.

**Art. 26º** Não serão aceitos relatórios de estágio não obrigatório que tenha sido realizado antes da integralização de 40% da carga horária do curso, e não será permitido o aproveitamento de estudos de outros componente de conteúdo prático cursados nesta ou em qualquer outra Instituição de Ensino Superior.

**Art. 27º** O professor orientador atribuirá ao relatório de estágio nota de zero a dez, a ser implantada no Histórico Escolar do discente.

§ 1º O professor orientador deve pertencer ao corpo docente do Departamento de Tecnologia de Alimentos – DTA, ser indicado por este departamento e acumular o máximo de 10 (dez) orientações.

§ 2º Fica dispensada a apresentação oral do relatório de estágio por parte do discente.

**Art. 28º** Os casos omissos deverão ser solucionados pelo colegiado do Curso.

### **CAPÍTULO III**

#### **DOS CONTEÚDOS COMPLEMENTARES FLEXÍVEIS**

**Art. 29º** Compreendem-se como conteúdos complementares flexíveis do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos do CTDR/UEPB os conteúdos referentes aos Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I (45 horas) e Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos II (45 horas) entendidos, na forma do Projeto Pedagógico do Curso, como toda e qualquer atividade não compreendida nas práticas pedagógicas previstas no desenvolvimento regular dos componentes do currículo pleno do curso, desde que contribua com aprimoramento pessoal e profissional do futuro tecnólogo.

**Art. 30º** Consideram-se atividades complementares aquelas promovidas pelo curso de Tecnologia de Alimentos do CTDR/UEPB, ou por qualquer outra Instituição devidamente credenciada, classificadas nas seguintes modalidades:

- I – Grupo 1: Atividades vinculadas ao ENSINO;
- II – Grupo 2: Atividades vinculadas à PESQUISA;
- III – Grupo 3: Atividades vinculadas à EXTENSÃO.

**Parágrafo único** - Os grupos acima enumerados e especificados por matéria temática geral poderão ser divididos em subgrupos temáticos.

**Art. 31º** As atividades complementares flexíveis têm carga horária individual, conforme sua natureza, devendo ser realizadas ao longo do curso e perfazendo uma carga horária total mínima de 90 horas no Curso.

I - Cada estudante deverá preencher a carga horária mínima total com atividades em pelo menos uma das três categorias previstas no artigo 30º deste Regulamento.

II - Somente poderão ser computadas as atividades complementares flexíveis realizadas pelo discente após o seu ingresso no Curso de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal da Paraíba – CTDR, Campus I, unidade Mangabeira.

**Art. 32º** O procedimento de registro das atividades complementares deverá ser por meio de requerimento e cópias dos documentos comprobatórios protocolados junto à Coordenação do Curso.

I - O registro das atividades complementares requeridas pelos discentes só será efetivado após a homologação pela comissão de professores designada pela Chefia do Departamento de Tecnologia de Alimentos.

II - Semestralmente, a coordenação do curso definirá o calendário para a análise e validação das atividades a que se refere este Regulamento e o consequente registro no sistema de controle acadêmico.

III - A coordenação deve manter ficha individual de registro por discente matriculado e o respectivo arquivamento dos documentos comprobatórios até a expedição do diploma de conclusão do curso.

**Parágrafo único** - Cabe à Coordenação do Curso realizar registro após cada atividade ou no conjunto das atividades realizadas em cada período, até o último dia do período letivo.

**Art. 33º** As atividades de ensino consideradas para preenchimento da carga horária de que trata o artigo 31º deste Regulamento são as descritas no Quadro 1, a seguir, sendo CHI = carga horária individual por atividade e CHTE = carga horária máxima total por atividade complementar de ensino no curso:

**Quadro 1 - Atividades de Ensino.**

<b>Atividades de Ensino*</b>	<b>CHI</b>	<b>CHTE</b>
Monitoria remunerada, reconhecida pela Pró-Reitoria de Graduação.	60	120
Monitoria voluntária, reconhecida pelo colegiado do curso.	60	60
Estágio curricular supervisionado não obrigatório, desde que o mesmo não tenha sido computado para dispensa do estágio obrigatório.	60	60
<b>*Apresentar cópia dos comprovantes.</b>		

**Art. 34º** As atividades de pesquisa consideradas para preenchimento da carga horária de que trata o artigo 31º deste Regulamento são as descritas no Quadro 2 a seguir, sendo CHI = carga horária individual por atividade, CHTP = carga horária total de atividades complementares de pesquisa no curso.

**Quadro 2 - Atividades de Pesquisa.**

<b>Atividades de Pesquisa*</b>	<b>CHI</b>	<b>CHTP</b>
Iniciação científica, certificada pela Pró-Reitoria de Pesquisa, ou CNPq ou Capes	60	120
Iniciação científica voluntária, conforme projeto apresentado pelo professor e aprovado pela Pró-Reitoria de Pesquisa (Programa de Iniciação Científica Voluntária – PIVIC)	60	120

Aluno colaborador de iniciação científica com projeto e plano de trabalho aprovados pelo Departamento de Tecnologia de Alimentos	30	60
PET ou equivalente, certificado pelo Ministério da Educação	60	120
Pôster ou Publicações em anais de eventos em nível local	15	15
Pôster ou Publicações em anais de eventos em nível regional	25	25
Pôster ou Publicações em anais de eventos em nível nacional	35	35
Pôster ou Publicações em anais de eventos em nível internacional	45	45
Comunicação oral em eventos em nível local	20	20
Comunicação oral em eventos em nível regional	30	30
Comunicação oral em eventos em nível nacional	40	40
Comunicação oral em eventos em nível internacional	50	50
Publicações em periódicos especializados em nível local	30	60
Publicações em periódicos especializados em nível regional	45	90
Publicações em periódicos especializados em nível nacional	60	120
Publicações em periódicos especializados em nível internacional	75	150
Publicação de capítulos de livros com ISBN	45	45
Patente concedida, com depósito ou pedido de exame	75	75
<b>*Apresentar cópia dos comprovantes.</b>		

**Art. 35°** As atividades de extensão consideradas para preenchimento da carga horária de que trata o artigo 31° deste Regulamento são as descritas no Quadro 3 a seguir, sendo CHI = carga horária individual por atividade, CHTE = carga horária máxima total de atividades complementares de extensão no curso.

**Quadro 3 - Atividades de Extensão.**

<b>Atividades de Extensão*</b>	<b>CHI</b>	<b>CHTP</b>
Participação em projetos registrados na Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários (PRAC) ou aprovados pelo Departamento de Tecnologia de Alimentos	60	120
Participação em atividades de extensão de até 60 horas registradas na Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários (PRAC) ou aprovadas pelo Departamento de Tecnologia de Alimentos	15	45

Atuação como discente apoiador de discentes com deficiência da UFPB aprovado por edital da Pró-Reitoria de Assistência e Promoção ao Estudante (PRAPE)	30	60
Participação em eventos locais com ou sem carga horária definida	05	30
Participação em eventos regionais com ou sem carga horária definida	10	60
Participação em eventos nacionais com ou sem carga horária definida	15	90
Participação em eventos internacionais com ou sem carga horária definida	20	120
Atividades realizadas em Empresa Júnior	30	60
Participação como Representante Estudantil no Colegiado de Curso, nas Plenárias Departamentais, Conselhos de Centro, Centro Acadêmico e nos Colegiados Superiores da UFPB (por semestre)	05	20
Participação em curso/minicurso na área com carga horária de até 10h	01/h	40
Participação em curso/minicurso na área com carga horária de 11h a 20h	15	60
Participação em curso/minicurso na área com carga horária de 21h a 30h	25	100
Participação em curso/minicurso na área com carga horária superior a 30h	30	120
Organização e ou participação em eventos ou comissões científicas na área, designado pelo curso ou pelo coordenador do evento	10	20
<b>*Apresentar cópia dos comprovantes.</b>		

**Art. 36º** O graduando do curso de Tecnologia de Alimentos do CTDR/UFPB deverá obrigatoriamente desenvolver, no mínimo, o total de 90 (noventa) horas da carga horária do respectivo curso em atividades complementares ou flexíveis, distribuídas em duas unidades: Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I (45 horas) e Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos II (45 horas).

**Art. 37º** Veda-se o cômputo concomitante e sucessivo de atividades complementares com atividade desenvolvida para o implemento da carga horária exigida para o estágio supervisionado e para a elaboração e defesa do trabalho de conclusão de curso ou da monografia final do curso de graduação, salvo quando tais atividades sejam desenvolvidas dentro de projetos caracterizados como pesquisa reconhecida pela instituição.

**Art. 38º** As atividades complementares devem ser desenvolvidas no semestre ou período letivo conforme indicado na composição curricular do curso, bem como, no período de férias escolares, dentro ou fora do turno regular das aulas, sem prejuízo, no entanto, de qualquer das atividades de ensino ministrado nos cursos da UFPB, que são prioritárias. Fica a critério do discente escolher todos

ou alguns dos Grupos e dos Subgrupos de atividades complementares que deseja desenvolver, para completar a totalidade de 90 horas da carga horária prevista no curso.

**Art. 39º** A validação das atividades complementares será requerida pelo graduando interessado, em formulário próprio, justificado, assinado e instruído com comprovante de frequência e com todas as demais provas inerentes às exigências formais e materiais de cada uma das temáticas dos Grupos e dos Subgrupos, junto à Coordenação do Curso. Os requerimentos de validação e registro de atividades complementares deverão ser apresentados por discente a cada semestre, no período estabelecido pela Coordenação de Curso.

**Art. 40º** Serão consideradas válidas, independentes de justificativa ou de exame de compatibilidade com os fins do curso, as atividades complementares oferecidas pelos cursos da UFPB, juntando-se o certificado e o respectivo relatório.

**Art. 41º** Será respondido em decisão fundamentada do Coordenador do Curso ou por professor por ele designado, no prazo de dez dias úteis, pedido ou consulta, formalmente justificados, em que o graduando interessado indaga se determinada atividade complementar que deseja desenvolver se insere no elenco dos Grupos ou dos Subgrupos da presente Resolução.

**Art. 42º** Os discente que ingressarem no curso de Tecnologia de Alimentos do CTDR/UFPB por transferência de outras Instituições poderão ter aproveitamento integral da carga horária em atividades complementares que já tenha sido devidamente computada em seu histórico ou documento equivalente, segundo as normas vigentes na Instituição de origem.

**Art. 43º** Não serão computadas as atividades ocorridas no período em que o discente estiver com sua matrícula trancada nos cursos da UFPB.

**Art. 44º** Os casos omissos deverão ser solucionados pelo colegiado do Curso.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **DO APROVEITAMENTO DE COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS DE LIVRE ESCOLHA**

**Art. 45°** O discente poderá aproveitar como optativa de livre escolha até 60 horas em quaisquer componentes curriculares de outros cursos de graduação da UFPB, exceto componentes curriculares com conteúdo equivalente ao ofertado pelo curso de Tecnologia de Alimentos.

**Art. 46°** Competirá ao discente solicitar à Coordenação do Curso de Tecnologia de Alimentos o aproveitamento do componente curricular cursado com aprovação em outro curso da UFPB.

**Art. 47°** Os casos omissos deverão ser solucionados pelo colegiado do Curso.