



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



RESOLUÇÃO Nº 48-CGT/TAL/FACFAN/UFMS, DE 12 DE ABRIL DE 2021.

Aprova o regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

O PRESIDENTE DO COLEGIADO DE CURSO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o disposto na Resolução nº 550, Cograd, de 20 de novembro de 2018, e considerando o contido no Processo nº 23104.009956/20-47, resolve, **ad referendum**:

Art. 1º Aprovar o Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição.

CAPÍTULO I NATUREZA E OBJETIVOS

Art. 2º O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) se caracteriza como uma atividade orientada que busca consolidar a integração dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso, com aplicação de conceitos e metodologias bem definidas. É um componente curricular obrigatório para a obtenção do diploma de Tecnólogo em Alimentos, composto por uma carga horária de 85 horas, ofertado regularmente aos acadêmicos que tenham obtido aprovação em, no mínimo, 75% da carga horária de disciplinas do curso de graduação. Além de estimular a curiosidade e o espírito questionador do acadêmico, o TCC tem como finalidade: desenvolver o poder de síntese do acadêmico, aprimorar sua capacidade de análise e resolução de problemas recorrentes na sua área de competência e aplicar os conhecimentos na Área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, relacionados com a atribuição profissional.

Art. 3º O TCC poderá ser proveniente de:

I - pesquisa realizada pelo acadêmico no âmbito de sua Iniciação Científica, contanto que haja complementação das atividades desenvolvidas anteriormente e anuência do orientador. Considera-se Iniciação Científica o trabalho aprovado em Edital da Pró-reitora de Pesquisa Pós-graduação da UFMS;

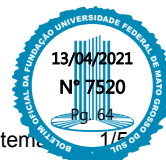
II - tema desenvolvido na disciplina de Desenvolvimento de Novos Produtos;

III - atividades desempenhadas durante estágio extracurricular;

IV - atividades desempenhadas durante participação em projetos de pesquisa ou extensão desenvolvidos por professores do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Neste caso é exigido que os projetos estejam cadastrados no Sistema de Gestão de Projetos (Sigproj) da UFMS; e

V - trabalho de revisão de literatura ou pesquisa documental sobre temas atuais e relevantes na área de Tecnologia em Alimentos.

CAPÍTULO II DAS ORIENTAÇÕES



Art. 4º O Curso de Superior de Tecnologia em Alimentos terá uma Comissão de TCC formada por docentes da área de Alimentos, que será responsável por aprovar as orientações e as bancas de defesas dos trabalhos.

Art. 5º Poderão ser orientadores de TCC os docentes que ministrem ou tenham ministrado disciplinas no Curso de Tecnologia em Alimentos. Outros docentes da UFMS poderão orientar discentes no TCC, mediante solicitação do acadêmico e manifestação favorável da Comissão de TCC.

Art. 6º No período de ajuste de matrícula previsto no calendário acadêmico da UFMS poderá haver mudança de orientação de TCC, por solicitação do acadêmico ou do orientador, ou por motivos excepcionais a critério da Comissão de TCC.

Art. 7º Poderão compor a banca examinadora docentes e profissionais de nível superior com atuação na área objeto do trabalho. Será permitida a participação de 1 (um) membro de outra IES ou profissional de nível superior com atuação na área objeto do trabalho.

Art. 8º Os docentes orientadores de TCC serão responsáveis por acompanhar o desenvolvimento do Plano de Trabalho de TCC, em todas as suas etapas.

CAPÍTULO III DO PLANEJAMENTO DAS ATIVIDADES

Art. 9º Cabe ao acadêmico procurar um professor orientador e definirem em conjunto um Plano de Trabalho. A definição do docente orientador deverá ser feita até o último dia letivo do semestre anterior àquele em que acadêmico cursará o componente curricular TCC. A indicação dos orientadores será aprovada em reunião da Comissão de TCC.

Art. 10. É obrigação dos acadêmicos enviar o Plano de Trabalho à Comissão de TCC por e-mail com assinatura do acadêmico e do orientador (e pelo supervisor de estágio, se for desenvolvido como parte das atividades de estágio) até a segunda semana do início do semestre letivo em que cursará o TCC. Um modelo de Plano de Trabalho será disponibilizado aos acadêmicos pela Comissão de TCC, constando de tema, objetivos, metodologia, cronograma de execução e resultados esperados.

CAPÍTULO IV DO DESENVOLVIMENTO DO TCC

Art. 11. O TCC será desenvolvido individualmente, fundamentado com base no rigor científico e deverá estar relacionado com as atribuições profissionais do Tecnólogo em Alimentos.

Art. 12. Caso o TCC seja desenvolvido em uma Instituição ou Empresa será obrigatória a apresentação de autorização assinada para sua realização. Na conclusão do TCC a Instituição deverá receber cópia do trabalho final.

Art. 13. Caso o trabalho envolva pesquisa com seres humanos ou uso de animais, o mesmo deverá ser submetido e aprovado respectivamente pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos e pela Comissão de Ética no uso de Animais.

Art. 14. Pesquisas com acesso ao patrimônio genético do país ou ao conhecimento tradicional associado ao patrimônio genético deverão atender a Lei n. 13.123, de 20 de maio de 2015.

Art. 15. O TCC poderá ser desenvolvido na forma de artigo científico ou pedido de patente, com o apoio de um professor ou grupo de professores orientadores na área.



Art. 16. O acadêmico deve elaborar um trabalho impresso e realizar uma apresentação oral à uma banca avaliadora.

Art. 17. Os artigos científicos devem ser redigidos conforme normas de um periódico científico ou técnico da área de Alimentos, sendo que estas devem ser anexadas no final do trabalho para averiguação pela banca avaliadora. A escolha do periódico será feita pelo orientador de TCC.

Art. 18. Os pedidos de patente devem seguir os procedimentos do Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT) da Agência de Desenvolvimento, Inovação e Relações Internacionais (Aginova) da UFMS.

Art. 19. O acadêmico deverá encaminhar a comunicação de invenção do produto ou processo (conteúdo título, resumo, contextualização, metodologia, problema, aplicação e diferencial) para o NIT até a segunda semana letiva do semestre em que se matricular em TCC.

Art. 20. O Núcleo de Inovação Tecnológica emitirá um parecer (favorável ou não) quanto ao pedido da invenção encaminhada ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

Art. 21. Caso o parecer seja favorável o acadêmico deverá elaborar TCC no formato de relatório descritivo de invenção (título, resumo, revisão de literatura, objetivos, metodologia descritiva detalhada da invenção e reivindicação). Se o parecer não for favorável o acadêmico deverá redigir a matéria da invenção no formato de artigo científico.

CAPÍTULO V DA DEFESA DO TCC

Art. 22. As defesas de TCC ocorrerão até 15 dias antes do último dia letivo do semestre, previsto em calendário acadêmico da UFMS, durante o Seminário de TCC.

Art. 23. O acadêmico deverá apresentar seu trabalho à banca avaliadora, publicamente. A banca será presidida pelo orientador e contará obrigatoriamente com pelo menos um docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Art. 24. No caso do relatório descritivo de invenção, deve ser apresentado de forma restrita à banca, sem participação do público.

Art. 25. A indicação da banca, bem como a definição da data de defesa (respeitando o prazo preestabelecido por este regulamento) e a reserva de sala são de responsabilidade do orientador.

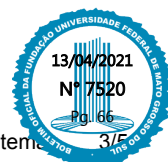
Art. 26. É responsabilidade do acadêmico, com acompanhamento do orientador, entregar os exemplares do TCC impressos aos membros da banca avaliadora com pelo menos 10 dias de antecedência da data de defesa.

Art. 27. A apresentação oral do TCC será aberta à comunidade universitária (salvo quando da defesa de relatório de invenção para pedido de patente) e terá duração de 20 a 25 minutos.

Art. 28. Após a apresentação, cada membro da banca terá 10 minutos para arguir o candidato.

CAPÍTULO VI DA AVALIAÇÃO

Art. 29. A avaliação do TCC será realizada pelos instrumentos:



I - entrega do Plano de TCC no prazo estipulado; e

II - defesa do TCC perante a banca avaliadora.

Art. 30. A avaliação do TCC realizada pela banca será realizada por meio do Formulário de Avaliação de TCC. Cada membro atribuirá nota de 0 (zero) a 10 (dez), sendo a nota geral obtida pela média aritmética dos três membros da banca.

Art. 31. Se a média das notas for maior ou igual a 7 (sete) deve ser emitido o parecer de aprovação. Se a média das notas for menor que 7 (sete) e maior que 6 (seis) o acadêmico deverá apresentar novamente dentro de 15 dias. Se a média das notas for menor que 6 (seis) deve ser emitido o parecer de reprovação.

Art. 32. O orientado deverá realizar as correções e alterações determinadas pela banca de defesa e encaminhar a versão digital do texto final do TCC (formato PDF), corrigida e revisada pelo orientador, por e-mail para a Comissão de TCC até 5 (cinco) dias antes do último dia letivo previsto no calendário acadêmico da UFMS.

Art. 33. É responsabilidade do orientador encaminhar o formulário de avaliação do TCC, com parecer, à Comissão de TCC em formato digital (PDF) por e-mail até 5 (cinco) dias antes do último dia letivo previsto no calendário acadêmico da UFMS.

Art. 34. A Comissão de TCC emitirá os pareceres finais de TCC dos acadêmicos – aprovado ou reprovado.

CAPÍTULO VII DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 35. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de TCC do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Art. 36. Esta resolução entra em vigor em 3 de maio de 2021.

JOÃO RENATO DE JESUS JUNQUEIRA



Documento assinado eletronicamente por **João Renato de Jesus Junqueira**, **Coordenador(a) de Curso de Graduação**, em 12/04/2021, às 17:13, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2507040** e o código CRC **741B929D**.

COLEGIADO DE GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA EM ALIMENTOS - TECNÓLOGO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária



