

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS, ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

MANUAL DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Engenharia de Alimentos



É com muito prazer que a Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) fornece as orientações sobre o desenvolvimento do TCC e procedimentos para sua oficialização perante ao Curso de Engenharia de Alimentos.

Para esclarecer suas dúvidas, elaboramos este Manual e estamos à disposição para apoiar você nesta etapa final do Curso.

SEJA BEM-VINDO!





REITORA

Profa. Dra. Camila Celeste Brandão Ferreira Ítavo

VICE-REITOR

Prof. Dr. Albert Schiaveto de Souza

DIREÇÃO DA FACFAN

Profa. Dra. Luciana Miyagusku

COORDENAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Profa. Dra. Thaisa Carvalho Volpe Balbinoti

PROFESSORES MEMBROS DA COMISSÃO

(RESOLUÇÃO Nº 331-CGB-EAL/FACFAN/UFMS, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2026)

Profa. Dra. Luisa Freire Colombo
(Presidente)

Profa. Dra. Danielle Bogo

Profa. Dra. Mariana Ferreira Oliveira Prates

Profa. Dra. Raquel Pires Campos

Profa. Dra. Rita de Cassia Avellaneda Guimarães

1. INTRODUÇÃO

A Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) instrui, por meio deste manual, as diretrizes e os procedimentos para o desenvolvimento e a realização do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Este manual é um guia orientativo aos estudantes do Curso de Engenharia de Alimentos, e foi elaborado considerando as normas da Resolução nº 595-COGRAD/UFMS, de 22 de junho de 2022.

O TCC é um componente curricular obrigatório para a obtenção do grau de Bacharel em Engenharia de Alimentos, com carga horária total de 80 horas. Caracteriza-se como um Componente Curricular Não Disciplinar (CCND), ou seja, não está vinculado a uma disciplina específica, mas constitui requisito indispensável para a integralização curricular do curso.

No Curso de Engenharia de Alimentos da UFMS, o TCC representa uma atividade acadêmica voltada à consolidação e integração dos conhecimentos adquiridos ao longo da graduação, possibilitando a aplicação de conceitos, metodologias e práticas científicas e tecnológicas de forma sistematizada. Dessa forma, os trabalhos deverão ser desenvolvidos em áreas relacionadas à Ciência, Tecnologia ou Engenharia de Alimentos.



CONTATOS DA ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Comissão de TCC: tccalimentos.facfan@gmail.com

Coordenação: eali.facfan@ufms.br

Site do curso: <https://facfan.ufms.br/graduacao/engenharia-de-alimentos/>

Docentes: <https://facfan.ufms.br/graduacao/engenharia-de-alimentos/recursos-humanos/>

2. OBJETIVOS DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Atendidas as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso, os objetivos do Trabalho de Conclusão de Curso são:



OBJETIVOS DO TCC:

- Desenvolver no aluno capacidade de aplicação dos conceitos e teorias adquiridas ao longo do Curso para resolução de problemas concretos do setor produtivo ou da sociedade em geral;
- Estimular a curiosidade e o espírito empreendedor no desenvolvimento do projeto;
- Intensificar a extensão universitária, por meio da resolução de problemas existentes na sociedade e comunidades locais;
- Desenvolver a capacidade de análise e de propor soluções para problemas sociais, tecnológicos, políticos, ambientais, éticos e metodológicos;
- Estimular a inter/multidisciplinaridade, bem como atuação coletiva;
- Estimular a inovação tecnológica, desenvolvendo patentes e pela transferência de tecnologia;
- Estimular a articulação entre ensino, pesquisa e extensão.



O acadêmico somente poderá realizar o TCC após a aprovação na disciplina Metodologia Aplicada ao TCC e quando obtiver aprovação em, no mínimo, 80% da carga horária de disciplinas do Curso de Engenharia de Alimentos.



O TCC poderá ser realizado individualmente ou em dupla. Nos casos de desenvolvimento em dupla, deverão ser definidos objetivos, atividades e atribuições específicas para cada estudante, de modo a garantir a participação efetiva e a individualização das contribuições no desenvolvimento do trabalho. A avaliação do TCC será feita individualmente.

3. PROCEDIMENTOS INICIAIS

3.1 SOBRE A ESCOLHA DO PROFESSOR ORIENTADOR:

Qualquer professor da Carreira do Magistério Superior da UFMS pode ser orientador de TCC. Professores não pertencentes ao quadro permanente da Unidade da Administração Setorial podem ser orientadores, desde que aprovado pelo Colegiado do Curso.

Os docentes com disponibilidade de vagas para orientação de TCC, bem como suas respectivas linhas de pesquisa, serão divulgados aos discentes por meio da disciplina de Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso, no início do semestre letivo. Essa divulgação tem como objetivo orientar os estudantes na escolha do tema e do docente orientador, de modo a garantir alinhamento entre o projeto desenvolvido e as áreas de atuação e pesquisa dos professores do curso.

O acadêmico deverá entrar em contato com o docente a fim de convidá-lo para ser seu orientador de TCC. Durante a disciplina de Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso, o docente orientador de TCC acompanhará o estudante na elaboração de um Projeto de Pesquisa, nas normas da ABNT. Os resultados obtidos da execução deste projeto culminarão, nos semestres seguintes após a aprovação na disciplina, no Trabalho de Conclusão de Curso do estudante.

É responsabilidade do discente buscar e manter contato periódico com o orientador, comparecer às reuniões agendadas, cumprir os prazos estabelecidos e desenvolver as atividades propostas de acordo com as orientações recebidas.

O TCC poderá contar com coorientador, mediante anuência do orientador e ciência da Comissão de TCC.

3.2 SOBRE O CADASTRO DO TCC:

Compete ao **estudante** realizar o registro do início do Trabalho de Conclusão de Curso por meio do Sistema de Controle Acadêmico (SISCAD), no campo CCND – Trabalho de Conclusão de Curso.

Compete ao **professor orientador** analisar a solicitação cadastrada pelo estudante no Sistema de Controle Acadêmico (SISCAD) e aprovar o início do TCC no sistema.

Compete à **Coordenação de Curso** dar ciência ao início do Trabalho de Conclusão de Curso no Sistema de Controle Acadêmico (SISCAD), após a aprovação do orientador.

4. **ORIENTAÇÕES SOBRE O DESENVOLVIMENTO DO TCC**

4.1 *A REDAÇÃO DO TCC PODE SER DAS SEGUINTE FORMAS:*

☐ **MONOGRAFIA:**

Trabalho desenvolvido no formato de monografia, podendo contemplar revisão de literatura, estudos de caso ou trabalhos experimentais, abordando temas atuais e relevantes na área de Engenharia de Alimentos.

☐ **ARTIGO CIENTÍFICO:**

Redigidos conforme normas de um periódico científico ou técnico da área de Alimentos. A escolha do periódico será feita pelo orientador de TCC.

☒ **LIVRO ou CAPÍTULO DE LIVRO:**

Desde que faça parte de uma proposta de livro, como autor ou organizador, com perspectiva de publicação.

☒ **PATENTES:**

Os pedidos de patente deverão seguir as normas, diretrizes e procedimentos estabelecidos pelo Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT) da Agência de Desenvolvimento, Inovação e Relações Internacionais da UFMS (Aginova), disponíveis em: <https://aginoa.ufms.br/sobre-aginoa/unidades/sepitt/propriedade-intelectual/>.

Caso o trabalho envolva potencial de proteção intelectual, o acadêmico deverá observar os procedimentos institucionais vigentes à época da solicitação. Após parecer favorável do órgão competente, o Trabalho de Conclusão de Curso poderá ser elaborado no formato de relatório descritivo de invenção.



Qualquer Trabalho de Conclusão de Curso entregue em formato distinto dos indicados acima não serão considerados e avaliados pela banca.

4.2 ESTRUTURA GERAL DO TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será elaborado a partir dos resultados obtidos com a execução do Projeto de Pesquisa aprovado da disciplina de Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso. Quando redigido no formato de monografia, o TCC deverá seguir as normas vigentes da ABNT. Para os demais formatos de TCC (vide item 4.1), deverão ser observadas as normas do periódico, da editora ou do Núcleo de Inovação Tecnológica da Agência de Desenvolvimento, Inovação e Relações Internacionais da UFMS (NIT-Aginova/UFMS), conforme aplicável.



Independentemente do formato adotado, a capa e a folha de rosto do TCC deverão seguir os modelos apresentados nos Anexos 6 e 7 deste manual.

4.3 SOBRE O APROVEITAMENTO DE PRODUÇÕES ANTERIORES

O TCC poderá ser proveniente de produções técnico-científicas produzidas anteriormente tais como:

I - Pesquisa realizada pelo estudante no âmbito de iniciação científica ou em atividades desempenhadas durante sua participação em projetos de pesquisa ou extensão desenvolvidos por professores do Curso de Engenharia de Alimentos, desde que as atividades de TCC impliquem na complementação das atividades previamente desenvolvidas e ocorram com a anuência do orientador de iniciação científica (ou do projeto) e do orientador de TCC, sob a supervisão deste último.

II - Estudo de caso desenvolvido no âmbito de estágio curricular ou extracurricular, desde que configure um trabalho técnico-científico específico e distinto do

relatório de atividades de estágio, podendo estar relacionado às atividades realizadas no local de estágio. Deve ser desenvolvido sob orientação de um docente;

III - Projeto desenvolvido nas disciplinas de Desenvolvimento e Marketing de Novos Produtos ou Projetos na Indústria de Alimentos II, desde que as atividades de TCC impliquem na complementação das atividades previamente desenvolvidas e ocorram com a anuência do professor responsável pela disciplina e do orientador de TCC, sob a supervisão deste último, e que o estudante apresente autorização formal dos demais discentes que participaram do trabalho original, quando este tiver sido realizado em grupo (APÊNDICE 1).

IV– Capítulo de livro. No caso de publicação na forma de livro ou capítulo de livro deve ser apresentado o ISBN ao Colegiado de Curso para apreciação e aprovação, mediante requerimento do estudante e anuência do orientador.

V - Artigo científico aceito para publicação em periódico qualificado, desenvolvido na área de Alimentos e durante o período de graduação do estudante.

VI - Patente depositada ou concedida, resultante de atividade técnico-científica desenvolvida pelo estudante durante o período de graduação.



Nas defesas de trabalhos no formato de pedido de patente o relatório descritivo deve ser apresentado de forma restrita à banca avaliadora, sem participação do público. Se o parecer do NIT não for favorável o acadêmico poderá redigir a matéria da invenção no formato de artigo científico.



Caso o TCC seja desenvolvido em uma Instituição ou Empresa será obrigatória a apresentação de autorização do local assinada. Na conclusão do TCC a Instituição deverá receber cópia do trabalho final. (APÊNDICE 2)



Pesquisas com acesso ao patrimônio genético do país ou ao conhecimento tradicional associado ao patrimônio genético deverão atender a Lei nº 13.123, de 20 de maio de 2015.



Nos casos em que o Trabalho de Conclusão de Curso envolva pesquisa com seres humanos ou uso de animais e haja interesse em publicação científica dos resultados, o projeto deverá ser submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) e/ou à Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA), conforme aplicável.



Independente do tipo de produção técnico-científica aproveitada pelo estudante na elaboração do TCC, devem ser respeitados os formatos aceitos para apresentação do mesmo (conforme consta no item 4.1).

5. ORIENTAÇÕES SOBRE A ENTREGA E APRESENTAÇÃO DO TCC

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.

Após a apresentação, cada membro da banca avaliadora terá 15 (quinze) minutos para arguir o candidato. Todos os acadêmicos devem apresentar o TCC.

As defesas de TCC ocorrerão em até 10 dias antes do último dia letivo do semestre, previsto em calendário acadêmico da UFMS.

5.1 SOBRE A ORGANIZAÇÃO DA DEFESA

Compete ao **orientador** definir, juntamente com o acadêmico, a data, horário e local da defesa, bem como realizar o agendamento da sala ou ambiente virtual para apresentação.

Compete ao **orientador** encaminhar à Comissão de TCC, por e-mail, a indicação dos membros titulares e suplente para composição da Banca Avaliadora do Trabalho de Conclusão de Curso. A indicação deverá ser realizada com antecedência mínima de 20

(vinte) dias da data prevista para a defesa e deverá conter as seguintes informações: nome completo do(a) estudante, RGA, título do trabalho, bem como, para todos os membros da banca avaliadora, nome completo, e-mail, CPF e instituição de vínculo (APÊNDICE 3).

Compete ao **acadêmico** convidar os membros para composição da banca avaliadora, em conjunto com o orientador.

O **acadêmico** deverá entregar as versões impressas e/ou digitais do Trabalho de Conclusão de Curso aos membros da banca avaliadora e à Comissão de TCC com antecedência mínima de 15 (quinze) dias da data da defesa.

O **acadêmico** deverá encaminhar à Comissão de TCC, por e-mail, com antecedência mínima de 7 (sete) dias da defesa, as seguintes informações para divulgação pública da apresentação: nome do acadêmico; foto; título do TCC; composição da banca avaliadora; data, horário e local da defesa.

Compete à **Comissão de TCC** realizar a divulgação pública das defesas e convidar a comunidade acadêmica para participação.

Compete à **Comissão de TCC** encaminhar ao Colegiado de Curso os requerimentos para constituição das bancas avaliadoras.

Compete ao **Colegiado de Curso** emitir resolução contendo o título do trabalho, nome do acadêmico e composição da banca avaliadora.

5.2 SOBRE A BANCA AVALIADORA

A Banca Avaliadora deverá ser constituída pelo Colegiado de Curso, mediante indicação do orientador, e composta por este, na condição de presidente, e por, no mínimo, mais dois membros.

Poderão compor a banca avaliadora membros graduados em diferentes áreas do conhecimento. O coorientador somente participa da banca avaliadora substituindo o orientador, no caso de seu impedimento em participar.

Os membros da banca avaliadora poderão participar presencialmente e/ou por videoconferência, conforme previamente acordado com o professor orientador.

Compete ao **professor orientador** providenciar o documento de ata de defesa (APÊNDICE 4) para registro da apresentação e resultado final.

Após a realização da defesa, compete ao professor orientador encaminhar a ata de defesa devidamente assinada à Comissão de TCC, para continuidade da tramitação do processo, elaboração dos certificados e demais procedimentos administrativos.

Compete à **Comissão de TCC** inserir no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) a ata de defesa e os certificados dos membros participantes da banca avaliadora.

Os componentes da Banca avaliadora farão jus à declaração de presidência ou participação em banca avaliadora, emitida pela **Comissão de TCC**.

5.3 AVALIAÇÃO DO TCC

A avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso será realizada pela Banca Avaliadora, utilizando como referência o Formulário de Avaliação de TCC (APÊNDICE 5), destinado a orientar os membros da banca avaliadora quanto aos critérios de análise do trabalho. O formulário de avaliação possui caráter orientativo e de apoio à análise da banca, cabendo à Banca Avaliadora emitir parecer final conclusivo.

Após a avaliação, a Banca Avaliadora emitirá parecer final com um dos seguintes resultados:

I – Aprovado;

II - Aprovado mediante correções ou;

III – Reprovado.

Em caso de reprovação, o acadêmico deverá cursar novamente o componente curricular em outro semestre letivo.

A constatação de plágio parcial ou total, fabricação e/ou falsificação de dados, bem como utilização indevida de autoria de terceiros, em qualquer etapa do desenvolvimento do TCC, implicará reprovação automática do acadêmico.

O docente orientador e/ou membros da banca avaliadora deverão comunicar formalmente à Comissão de TCC e à Coordenação de Curso a ocorrência das irregularidades identificadas, acompanhada de justificativa por escrito.

5.4 SOBRE A ENTREGA DA VERSÃO FINAL

Após a aprovação pela Banca Avaliadora, o **acadêmico** deverá realizar todas as correções solicitadas e inserir a versão final corrigida do Trabalho de Conclusão de Curso no Sistema de Controle Acadêmico (SISCAD), dentro do prazo estabelecido pelo orientador e em conformidade com o calendário acadêmico vigente, respeitando os prazos institucionais para conclusão e encerramento do semestre letivo.

Compete ao **professor orientador** verificar o atendimento das correções solicitadas pela banca avaliadora e realizar a validação final do documento no SISCAD.

Compete à **Coordenação de Curso** finalizar a tramitação do processo no sistema, permitindo o depósito do trabalho no repositório institucional e o lançamento da carga horária cumprida.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com as orientações deste manual para o desenvolvimento do TCC espera-se que o acadêmico seja o protagonista deste trabalho e consiga incorporar os aspectos relevantes nas dimensões técnica, política, social, ética, cultural e de desenvolvimento pessoal, de forma a integralizar a formação do Engenheiro de Alimentos.

APÊNDICE 1

AUTORIZAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DE TRABALHO DESENVOLVIDO EM GRUPO

Nós, abaixo assinados, acadêmicos da disciplina: _____
autorizamos o(a) estudante: _____ a
utilizar, complementar e desenvolver como Trabalho de Conclusão de Curso o trabalho
intitulado: _____
_____ originalmente desenvolvido em grupo na disciplina: _____
ministrada pelo(a) professor(a): _____.

Declaramos estar cientes da utilização parcial do trabalho acadêmico previamente desenvolvido e concordamos com seu aproveitamento para fins de elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso.

O(a) professor(a) responsável pela disciplina declara estar ciente e de acordo com a utilização e complementação do referido trabalho para desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso.

Campo Grande, ____ de _____ de 20 ____.

Nome

Assinatura

APÊNDICE 2**AUTORIZAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO DE TCC EM EMPRESA/INSTITUIÇÃO**

Eu, _____,
representante da empresa/instituição: _____
autorizo o(a)(s) acadêmico(a)(s): _____

do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) a desenvolver(em) o Trabalho de Conclusão de Curso intitulado: _____

nas dependências desta instituição/empresa.

Declaro estar ciente das atividades a serem desenvolvidas e autorizo a utilização das informações necessárias para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, respeitados os critérios de confidencialidade, quando aplicáveis.

Declaro ainda estar ciente de que uma cópia da versão final do trabalho deverá ser disponibilizada à instituição/empresa após sua conclusão.

Campo Grande, ____ de _____ de 20____.

Nome do responsável

Cargo/Função

Assinatura

D

documento editável disponível

em: <https://docs.google.com/document/d/1jPnD75Hx5dEK4aEyf7-d91em0OVEbsxD/edit?usp=sharing&ouid=114995057243605684980&rtpof=true&sd=true>

APÊNDICE 3

REQUERIMENTO DE COMPOSIÇÃO DE BANCA AVALIADORA CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

À Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Engenharia de Alimentos – UFMS

Eu, Prof.(a) Dr.(a) _____, orientador(a) do Trabalho de
Conclusão _____ de _____ Curso _____ intitulado:

_____ venho solicitar a constituição da Banca Avaliadora para defesa do referido trabalho.

Dados do(a)s acadêmico(a)s:

Nome _____ completo _____ e

RGA _____

Composição sugerida da banca:

Presidente (Orientador)

Nome: _____

E-mail: _____

CPF: _____

Instituição: _____

Membro Titular 1

Nome: _____

E-mail: _____

CPF: _____

Instituição: _____

Membro Titular 2

Nome: _____

E-mail: _____

CPF: _____

Instituição: _____

Membro Suplente

Nome: _____

E-mail: _____

CPF: _____

Instituição: _____

Campo Grande, ____ de _____ de 20____.

Assinatura do(a) orientador(a)

Documento editável disponível em:

https://docs.google.com/document/d/1DO4noUCDhZ4UrT8Pp5X2cGw4FxT-fexo/edit?usp=drive_link&oid=114995057243605684980&rtpof=true&sd=true

APÊNDICE 4

ATA DE APRESENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____, na sala _____ sob a presidência do(a) professor(a) _____ com _____ a _____ participação _____ de _____ e _____ reuniu-se a banca de defesa de Trabalho de Conclusão de Curso de _____, matrícula _____, discente (s) do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). O trabalho intitulado _____ foi () Aprovado () Aprovado com correções () Reprovado. Para constar, foi lavrada a presente ata que depois de lida e aprovada, vai assinada pelos membros da banca examinadora.

Alterações requeridas pela banca na modalidade “Aprovado mediante correções”:

Documento editável disponível em:

https://docs.google.com/document/d/1diCP7k_SkogHG8Kp8lVMN4n5i7hP0zvV/edit?usp=drive_link&oid=114995057243605684980&rtpof=true&sd=true

Nada mais havendo a tratar foi encerrada a sessão, da qual foi lavrada a presente ata, e assinada pelos presentes

Campo Grande, ____ de ____ de ____.

Prof(a). _____ (Presidente)
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) – Curso de Engenharia de Alimentos

Prof (a). _____ (Membro)
Instituição: _____

Prof (a). _____ (Membro)
Instituição: _____

Prof (a). _____ (Membro)
Instituição: _____

Nome do acadêmico: _____

Nome do acadêmico: _____

APÊNDICE 5

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Estudante:	
Professor orientador:	
Título do TCC:	
Nome do(a) avaliador(a):	

Orientações:

- O tempo de apresentação do estudante é de 20 a 25 minutos.
- Cada membro da banca tem 15 minutos para arguição.

Trabalho escrito	Valor	Nota
O estudo é relevante para a área de Alimentos?	0 - 0,6	
Título é conciso e representativo?	0 - 0,6	
Resumo é representativo de todo o trabalho?	0 - 0,6	
A introdução foi redigida de forma adequada ao tema do trabalho?	0 - 1,0	
Os objetivos são claros e coerentes?	0 - 0,6	
Metodologia é claramente adequada e permite reprodutibilidade?	0 - 1,0	
Os resultados e discussão estão coerentes e adequados?	0 - 1,0	
As conclusões são claras e estão relacionadas ao(s) objetivo(s)?	0 - 0,5	
Referências são pertinentes ao tema e citadas conforme as normas?	0 - 0,5	
Soma 1	6,4	
Apresentação oral	Valor	Nota
Foi utilizada linguagem técnica / formal?	0 - 1,0	
O material da apresentação está completo, organizado e atrativo?	0 - 1,0	
O estudante demonstrou postura / domínio ao responder aos questionamentos?	0 - 0,6	
Duração adequada (20 a 25 minutos)	0 - 0,5	
O trabalho foi entregue para a banca com (mín.) 7 dias de antecedência?	0 - 0,5	
Soma 2	3,6	
Nota final	0 - 10,0	

Assinatura do(a) avaliador(a)

Documento editável disponível em:

https://docs.google.com/document/d/1M-ygEe7jFUjpb-aXxziH_UWAn77Cc7x8/edit?usp=drive_link&ouid=114995057243605684980&rtpof=true&sd=true

APÊNDICE 6
MODELO DE CAPA

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição (FACFAN)
Curso de Engenharia de Alimentos

Nome do aluno

TÍTULO DO TCC

Campo Grande - 20____

APÊNDICE 7

MODELO DE FOLHA DE ROSTO

Nome do aluno

TÍTULO DO TCC

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso de Engenharia de Alimentos da
Universidade Federal do Mato Grosso do Sul
como parte das exigências para a obtenção
do título de Bacharel em Engenharia de
Alimentos.

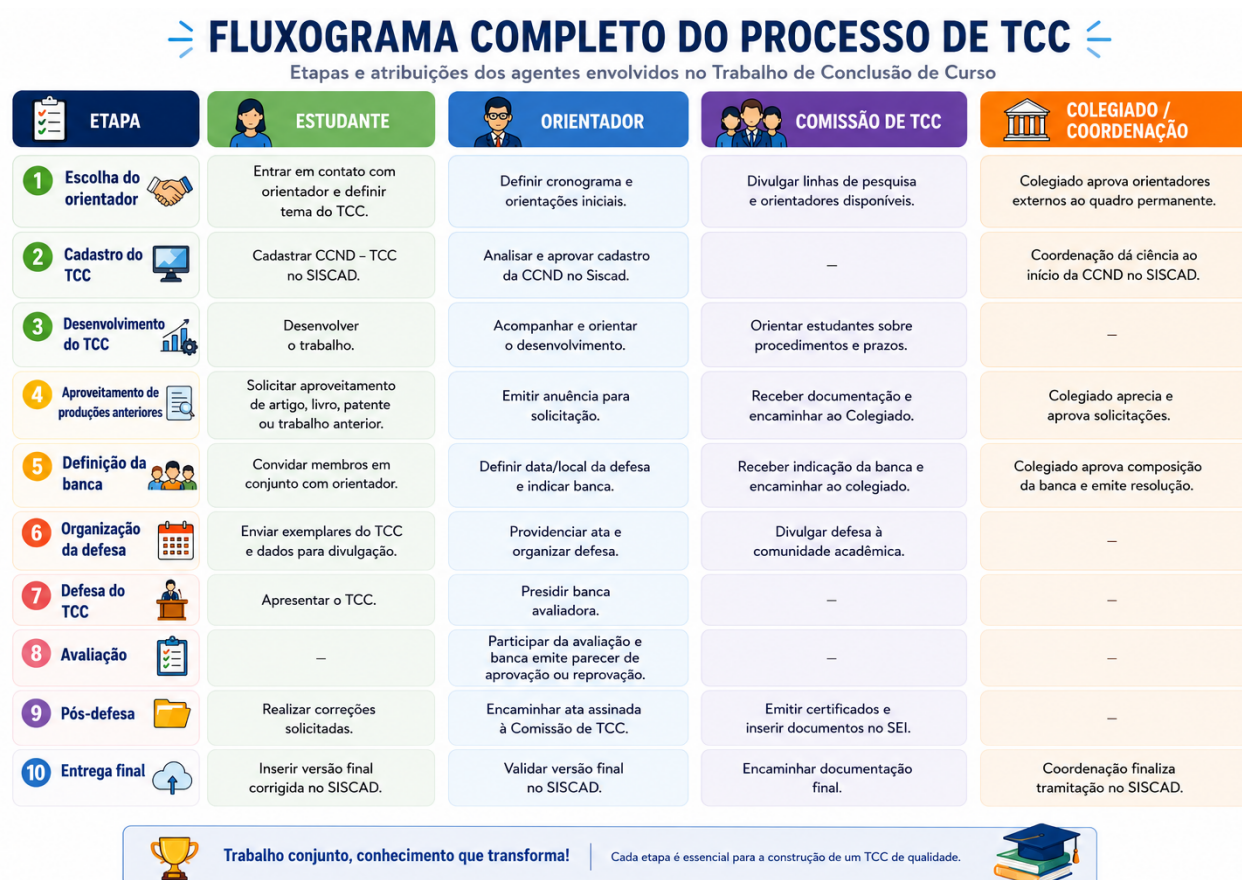
Prof (a) Orientador(a): _____

Campo Grande - 20____

APÊNDICE 8

FLUXOGRAMA COMPLETO DO PROCESSO DE TCC

Fluxograma descritivo contendo todos os agentes envolvidos no processo de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e suas respectivas atribuições, organizadas em ordem cronológica do início ao encerramento do processo.





Comissão de TCC

CURSO ENGENHARIA DE ALIMENTOS