



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
CURSOS DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC

O Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos¹, a partir do trabalho realizado pelo Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos da UFRRJ², no uso de suas atribuições, resolve:

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Regular o processo de elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos, observando as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia (Resolução nº 2, 24/04/2019).

CAPÍTULO I

DA NATUREZA E OBJETIVO DO TCC

Art. 2º - O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) consiste em uma produção escrita de um projeto de viabilidade técnico-econômica da implementação de uma nova Indústria de Alimentos ou ampliação de uma unidade pré-existente.

Art. 3º - O TCC consiste em agrupar e aprofundar todos os conhecimentos técnicos e científicos adquiridos ao longo da vida acadêmica, instruir os discentes a agirem com autonomia pela busca de novas informações, estimular a correlação entre estes conhecimentos, e ainda promover reflexão, a habilidade de resolução de problemas, a análise crítica e inovadora. Ainda incentivar a colaboração, respeito mútuo e as várias formas de comunicação.

Art. 4º - O TCC deverá ser realizado em grupo, contendo no máximo 4 (quatro) discentes por grupo.

¹ Regulamento aprovado em reunião de Colegiado de Curso em 13 de março de 2018.

² Comissão instituída pela Portaria nº 55, de 11 de maio de 2016 e alterada pelas Portarias nº 081, de 08 de maio de 2017 e nº 001, de 11 de janeiro de 2018.

Art. 5º - O TCC deve ser realizado dentro de padrões e de exigências metodológicas e acadêmico-científicas.

Art. 6º - A produção, a defesa pública e a aprovação do TCC são condições indispensáveis para conclusão do Curso.

CAPÍTULO II

DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A ELABORAÇÃO DO TCC

Art. 7º - O TCC deve ser elaborado pelo grupo sob uma orientação. Os orientadores deverão ser professores, pesquisadores ou profissionais graduados, vinculado a qualquer instituição pública ou privada, que exerçam atribuições de um engenheiro de Alimentos. Para o orientador ser pós-graduando, deve comprovar experiência no mercado de trabalho. Se o orientador não pertencer ao quadro de docentes da UFRRJ deverá ser aprovado pelo coordenador de curso. O TCC deve ser submetido à defesa pública e à aprovação de Banca Examinadora, composta por 3 membros e seu orientador. Os orientadores dos trabalhos indicarão membros de formação da banca.

Parágrafo Único – É facultada ao orientador a escolha de um co-orientador.

Art. 8º - O TCC deve conter os tópicos presentes no(s) roteiro(s) disponibilizado(s) pelo professor da disciplina IT 255, além dos seguintes requisitos:

I - Formatação do texto do TCC: papel A4; letra - Times New Roman ou Arial 12; margem superior – 3 cm; margem inferior – 2,5 cm; margem direita – 2,5 cm; Margem esquerda – 3 cm; Entrelinhas - 1,5;

II - Seguir as normas vigentes estabelecidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e as normas gerais da UFRRJ;

III- Ser escrito de acordo com a norma padrão em sua variação culta da língua portuguesa;

IV - Consistir, necessariamente, em um texto inédito;

Art. 9º - O(a) aluno(a) deverá ter completados os pré-requisitos necessários para se matricular na disciplina IT 255 e na atividade acadêmica (co-requisito) AAXXX.

CAPÍTULO III

DO PROCESSO DE ORIENTAÇÃO

3.1 - DAS ATRIBUIÇÕES DOS PROFESSORES ORIENTADORES

Art. 10º - Caberá ao professor orientador:

- a) Assumir somente a responsabilidade de orientar um grupo de discentes por semestre;
- b) Orientar a elaboração do projeto, quando o aluno estiver cursando a disciplina de Projeto de Indústria de Alimentos (IT 255) e Atividade Acadêmica de Indústria de Alimentos, em conjunto com o professor responsável pela referida disciplina, devendo assinar o formulário de formalização de vínculo de orientação que será remetido ao referido docente;
- c) Decidir em conjunto com os orientandos a forma que a orientação ocorrerá, definindo o horário de supervisões, frequência e metodologia (e-mail, telefone, etc) estabelecendo metas e prazos de entrega, de acordo com as datas-limite de cada semestre;
- d) Elaborar, com o aluno, o cronograma de atividades para o desenvolvimento do TCC;
- e) Orientar sobre a metodologia da pesquisa e desenvolvimento do trabalho;
- f) Orientar sobre a redação final do projeto, conforme normatização da ABNT;
- g) Encaminhar, nos prazos previamente estipulados, a carta de recomendação à Defesa.
- h) Indicar membros para a composição da banca examinadora. Esta indicação deverá estar na carta de recomendação à Defesa. Se o membro indicado não tiver vínculo com a Instituição, a indicação deve conter o nome completo do membro, CPF, função, local de trabalho e e-mail.
- i) Compor a banca examinadora do TCC;
- j) Comunicar ao(a) professor(a) da disciplina IT 255 toda e qualquer situação que possa comprometer, de alguma forma, o processo de elaboração, bem como a conclusão do trabalho;

3.2 - DAS ATRIBUIÇÕES DO ORIENTANDO

Art. 11º - Caberá aos Discentes:

- a) Frequentar regularmente as orientações de acordo com o horário estabelecido pelo orientador;
- b) Realizar pesquisa bibliográfica e/ou documental e/ou de campo;
- c) Cumprir as tarefas solicitadas pelo(a) professor(a) orientador(a), de acordo com o cronograma estabelecido;

- d) Entregar o TCC em três (3) vias aos membros da banca;
- e) Acatar as recomendações da Banca Examinadora, em conversa posterior com o(a) orientador(a), observando o prazo estabelecido para efetuar as alterações sugeridas;
- f) Entregar a versão final do TCC, bem como a folha de aprovação, em arquivo digital (pdf), com as alterações sugeridas pela Banca Examinadora.

3.3 - DAS DIVERGÊNCIAS ENTRE ORIENTANDO E ORIENTADOR

Paragrafo único - Em caso de divergências entre orientador e orientando ou impedimentos legais de alguma das partes, caberá à coordenação do Curso tomar providências;

CAPÍTULO IV

DA COMPOSIÇÃO DAS BANCAS

Art. 12º - Será composta pelo professor orientador, e mais três (03) profissionais. Um destes membros deve ser, preferencialmente, um profissional externo à Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, vinculado a qualquer instituição pública ou privada, com atribuições de um engenheiro de alimentos. O segundo deve ser um professor da Instituição e o terceiro deve ser um professor, pesquisador ou profissional graduado, vinculado a qualquer instituição pública ou privada, com atribuições de um engenheiro de alimentos.

CAPÍTULO V

DA ORGANIZAÇÃO DA DEFESA

Art. 13º - Para avaliação do trabalho escrito, cada membro da Banca Examinadora deverá receber uma cópia, previamente à realização da defesa do TCC, que se pautará da seguinte forma:

- a) A exposição oral do trabalho deverá ser feita pelos discentes perante a Banca Examinadora por um tempo máximo determinado pelo professor da disciplina IT 255;
- b) Os membros da Banca Examinadora, após a apresentação do trabalho, farão os seus comentários e recomendações;
- c) Após a exposição e/ou arguição, a Banca Examinadora se reunirá reservadamente e atribuirá nota final ao aluno;
- d) O aluno que não defender o trabalho no semestre no qual está matriculado será

reprovado, devendo o(a) aluno(a) repetir a disciplina, matriculando-se novamente na mesma;

e) As sessões das Bancas Examinadoras terão caráter público;

f) Após a sessão de defesa será lavrada ata, que será lida e assinada pelos membros da Banca e pelos acadêmicos examinados;

g) A nota final da avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser encaminhada pelo professor da disciplina IT255 à coordenação de Curso;

h) As solenidades de defesa, bem como a entrega da versão final do TCC, ocorrerão preferencialmente no fim de cada semestre letivo;

CAPÍTULO VI

DA COORDENAÇÃO DOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 14º - Da organização:

a) A Coordenação do TCC será assumida pelo professor responsável da disciplina IT 255, estando diretamente ligados à Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos;

b) O professor é responsável por ministrar os conteúdos de acordo com a ementa da disciplina, planejar e prezar pelo andamento adequado da atividade.

Art. 15º - Das atribuições:

a) Elaborar e divulgar o calendário dos TCCs para os discentes e professores orientadores;

b) Elaborar e divulgar os roteiros para elaboração do projeto;

c) Ministrar os conteúdos de acordo com a ementa da disciplina;

d) Prezar pelo adequado andamento da atividade;

e) Escolher os membros para formação da banca examinadora, juntamente com a coordenação do curso, dentro destas recomendações dos orientadores, quando possível;

f) Estabelecer a data, horário e local da defesa, e a comunicação desta aos orientadores que devem estar presentes;

g) Organizar a parte administrativa das defesas de TCC;

h) Convocar reuniões com os professores orientadores e/ou acadêmicos matriculados

na disciplina de Projeto de TCC, para sanar dúvidas sobre os procedimentos a serem adotados e/ou sobre o processo de elaboração do projeto;

- i) Elaborar e disponibilizar a cada professor orientador as atas de defesa;
- j) Fazer o fechamento, ao final do semestre letivo, das notas finais dos trabalhos defendidos;
- k) Propor e discutir com os demais professores do curso diretrizes para a condução e para a avaliação das atividades de conclusão de curso, de modo a balizar os critérios de julgamento, por parte de orientadores e membros das comissões examinadoras, do Projeto de Indústria de Alimentos.

CAPÍTULO VII

DA AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO

Art. 16º - O Trabalho de Conclusão de Curso será avaliado pela Banca Examinadora que poderá:

- Aprová-lo, atribuindo-lhe nota de cinco (5,0) a dez (10,0);
- Aprová-lo com restrições, atribuindo-lhe nota condicionada a apresentação de sugestões de reformulação a serem feitas, com o acompanhamento do(a) orientador(a); respeitando o calendário acadêmico de cada semestre.
- Reprovar o TCC, devendo o aluno reiniciar o processo de elaboração e se matricular na disciplina de TCC.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 17º - Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos, podendo consultar o colegiado do mesmo, de acordo com a pertinência do assunto.

Art. 18º - Todos os dispositivos expostos nesta resolução passam a vigorar a partir de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos.

ANEXO 1- FORMULÁRIO DE VÍNCULO DE ORIENTAÇÃO DO TCC



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

FORMULÁRIO DE VÍNCULO DE ORIENTAÇÃO DO TCC

Nome discente: _____ Matrícula: _____

Nome discente: _____ Matrícula: _____

Nome discente: _____ Matrícula: _____

Nome discente: _____ Matrícula: _____

Projeto: _____

Orientador(a): _____

Departamento/Instituto/Empresa: _____

Seropédica, ____ de _____ de _____.

Assinatura do(a) aluno(a)

Assinatura do(a) aluno(a)

Assinatura do(a) aluno(a)

Assinatura do(a) aluno(a)

Assinatura do(a) orientador(a)

ANEXO 2- DECLARAÇÃO DO ORIENTADOR



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

DECLARAÇÃO DO ORIENTADOR

Declaro, para os devidos fins, que **(nomes dos discentes)**, discentes do curso de graduação em Engenharia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, realizaram o Projeto de Indústria de Alimentos. Os referidos discentes obtiveram resultados **positivos (ou NEGATIVOS)** nas metas estabelecidas e **cumprimento (ou NÃO cumprimento)** do cronograma de atividades proposto. Diante disso, encaminho o projeto, **SOB O TÍTULO**, e **RECOMENDO (OU NÃO RECOMENDO)** o cumprimento da defesa de TCC como exigência da disciplina IT 255 e atividade acadêmica AAXXX (Projeto de Indústria de Alimentos).

Eu, **(nome do orientador)**, orientador, **(nº de siape se houver)**, declaro estar de acordo com a participação na banca. Declaro ainda estar ciente que, em caso de impedimento da minha participação, comunicarei ao Professor responsável pela disciplina e à Coordenação do curso de Engenharia de Alimentos. Indico como banca os seguintes profissionais:

Nome	Email	Função e empresa/Instituição	Siape, matrícula ou CPF (se externo a UFRRJ)

UFRRJ, em XX de XX de 202X.

Professor(a) Orientador (a)

ANEXO 3- PLANILHA DE AVALIAÇÃO - DEFESA DE TCC



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
 INSTITUTO DE TECNOLOGIA
 DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
 CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Critério de Avaliação do TCC (Projeto de Indústria de Alimentos)

Nome do grupo: _____ Data: ___/___/___

ITEM	TRABALHO ESCRITO	Nota (0 a 10)
01.	Elaboração do trabalho escrito de acordo com o modelo.	
02.	Abrangência do conteúdo.	
03.	Uso correto da língua portuguesa e adequação dos termos técnicos.	
04.	Resultados condizentes com os objetivos e discussão adequada.	
05.	Citações e referências bibliográficas de acordo com as normas da ABNT.	
Média 1		
ITEM	DEFESA DO TRABALHO	Nota (0 a 10)
01.	Apresentação (qualidade dos slides e sequência dos itens).	
02.	Postura.	
03.	Clareza, objetividade e capacidade de síntese.	
04.	Ênfase nos resultados e contribuições obtidas.	
05.	Segurança e domínio nos conteúdos apresentados.	
06.	Uso correto da gramática e clareza; linguagem científica adequada, objetiva e estilo direto; uso correto de terminologia técnica.	
07.	Apresentação no tempo determinado.	
Média 2		
ITEM	ARGUIÇÃO	Nota (0 a 10)
01.	Objetividade.	
02.	Domínio, clareza e segurança nas respostas.	
03.	Conteúdo discutido.	
Média 3		
RESULTADO FINAL ((Média 1 + Média 2 + Média 3/3))		

Avaliador: _____

ANEXO 4- MODELO DE ATA DE DEFESA DE TCC



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

**ATA DE DEFESA
TCC - PROJETOS DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

Ata da defesa de TCC - Projeto de Indústria de Alimentos do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, como requisito parcial, necessário para a concessão do grau de ENGENHEIRO(A) DE ALIMENTOS.

CANDIDATO(A)S:

ORIENTADOR(A):

TÍTULO:

BANCA EXAMINADORA:

1º. Membro:

2º. Membro:

3º. Membro:

4º. Membro:

LOCAL DA DEFESA: DTA/ IT

HORA DE INÍCIO: horas.

Em sessão pública, após exposição de cerca de minutos, o(a) candidato(a) foi arguido(a) oralmente pelos membros da banca, tendo como resultado:

() APROVADO, devendo o(a) candidato(a) entregar a versão final corrigida.

() APROVADO COM RESSALVA, devendo o candidato reformular o relatório.

() REPROVADO.

Na forma regulamentar foi lavrada a presente ata que é assinada pelos membros da banca na ordem acima, e pelo(a) candidato(a).

Seropédica, XX de XXX de 202X

1º. Membro:.....

2º. Membro:.....

3º. Membro:.....

4º. Membro:.....

Candidato(a):.....

Candidato(a):.....

Candidato(a):.....

Candidato(a):.....