



Universidade Federal
de São João del-Rei

Campus Sete Lagoas

COORDENADORIA DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso I		ANO/SEMESTRE: 2019/1	CARÁTER: Obrigatória
CARGA HORÁRIA:	TEÓRICA: 54 h	PRÁTICA:	REQUISITO: Ter cursado, no mínimo, 2.200 h, de disciplinas.
PROFESSOR: WASHINGTON AZEVÊDO DA SILVA		CAMPUS SETE LAGOAS	

EMENTA: Trabalho a ser desenvolvido pelo discente e que será orientado por um professor. O tema será livre, previamente discutido e aprovado pelo professor orientador que, desde o início acompanhará o orientando, ou seja, participará com ele da elaboração do Plano de Trabalho e sua definição. O professor orientador será co-responsável pela escolha do tema e pelos resultados do Trabalho.

OBJETIVOS: Sintetizar as atividades e integralizar os conhecimentos adquiridos pelo aluno ao longo das disciplinas cursadas em sua graduação.

CALENDÁRIO DE ATIVIDADES:

Aula	Data	Assunto
1	22/02 (D) 23/03 (E)	Atividade presencial: Apresentação da disciplina, RESOLUÇÃO Nº 2, DE 06 DE OUTUBRO DE 2017, calendário (datas) das atividades da disciplina TCC1, avaliação do TCC1 e demais informações relevantes.
2	01/03 (D) 02/03 (E)	Atividade supervisionada.
3	08/03 (D) 09/03 (E)	Entregar ao coordenador do TCC I, o Anexo I, preenchido com as informações solicitadas e assinaturas.
4	15/03 (D) 16/03 (E)	Atividade supervisionada.
5	22/03 (D) 23/03 (E)	Atividade supervisionada.
6	29/03 (D) 30/03 (E)	Atividade supervisionada.
7	05/04 (D) 06/04 (E)	Atividade supervisionada.
8	12/04 (D) 13/04 (E)	Atividade supervisionada.
9	26/04 (D) 27/04 (E)	Entregar ao Orientador do TCC I, o Projeto de Pesquisa impresso e encadernado, conforme instruções constantes no Art 9º, da RESOLUÇÃO TCC/CEALI Nº 2, DE 06 DE OUTUBRO DE 2017.

10	03/05 (D) 04/05 (E)	Atividade supervisionada.
11	10/05 (D) 11/05 (E)	Atividade supervisionada.
12	17/05 (D) 18/05 (E)	Atividade supervisionada.
13	24/05 (D) 25/05 (E)	Atividade supervisionada.
14	31/05 (D) 01/06 (E)	Entregar ao Orientador do TCC I, o Projeto de Pesquisa conforme correções sugeridas pelo Orientador de TCC I.
15	07/06 (D) 08/06 (E)	Atividade supervisionada.
16	12/06 (D, E)	Atividade supervisionada.
17	28/06 (D) 29/06 (E)	Entregar ao Coordenador do TCC I, o Projeto de Pesquisa em formato pdf (1 cópia digital em CD/DVD) e a Ficha de Avaliação do TCC I (1 via impressa e assinada) contendo a nota final (Anexo II), conforme disposto no Art 10º RESOLUÇÃO TCC/CEALI Nº 2, DE 06 DE OUTUBRO DE 2017.
18	08 a 10/07 (D,E)	Lançamento da nota da disciplina TCC I pelo coordenador do TCC I, conforme Parágrafo Único, do Art 11º, da RESOLUÇÃO TCC/CEALI Nº 2, DE 06 DE OUTUBRO DE 2017.

METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:

A realização do TCC tem como objetivos reunir em uma atividade acadêmica de final de curso, conhecimentos científicos adquiridos na graduação e organizados, aprofundados e sistematizados pelo graduando num trabalho prático de pesquisa experimental, estudo de casos ou ainda revisão de literatura sobre um tema preferencialmente inédito, pertinentes a uma das áreas de conhecimento e/ou linhas de pesquisas dos cursos. Será avaliada a capacidade criadora e de pesquisa do graduando, quanto à organização, metodologia, conhecimento de técnicas e materiais, domínio das formas de investigação bibliográfica, bem como clareza e coerência na redação final.

AVALIAÇÕES:

- A avaliação do TCC1 é realizada conforme Art 10º. da RESOLUÇÃO RESOLUÇÃO TCC/CEALI Nº 2, DE 06 DE OUTUBRO DE 2017 e Anexo II, da mesma resolução em que: Avaliação do professor orientador (N1): 9,0 pontos e Avaliação do Professor Coordenador da disciplina (N2): 1,0 ponto. A nota final será obtida pelo valor da soma das notas (N1+N2). A nota obtida será divulgada após a entrega da documentação obrigatória, conforme Art. 11º. Parágrafo Único, do Art 11º, da RESOLUÇÃO TCC/CEALI Nº 2, DE 06 DE OUTUBRO DE 2017.
- **Não há avaliação substitutiva nesta disciplina.**
- **Atendimento extraclasse:** Nas terças-feiras, quartas-feiras e quintas-feiras no horário de 16h:00 às 17h:00 haverá atendimento aos discentes matriculados na disciplina. O atendimento será realizado no Laboratório de Embalagens de Alimentos, sala 2.09, do Prédio de Laboratórios da Engenharia de Alimentos.
- **Da Revisão de Avaliação e de Nota Final:** o discente deve proceder conforme, Art. 17 e seus parágrafos e incisos, da RESOLUÇÃO Nº 012, de 4 de abril de 2018, para

solicitar a revisão de avaliação e de nota final.

- **Observações:**

- ¹Uma via física deste calendário de atividades, da respectiva resolução e anexos está disponível na pasta da disciplina no setor de cópias (Xerox) do campus Sete Lagoas, bem como na Secretaria da Coordenação do Curso Engenharia de Alimentos.
- ²Qualquer alteração no referido calendário será comunicada com antecedência ao CEALI, discentes matriculados e orientadores dos TCCs I.
- ³A RESOLUÇÃO TCC/CEALI No 2, DE 06 DE OUTUBRO DE 2017 está disponível no endereço eletrônico: https://ufsj.edu.br/ceali/projeto_final_de_curso_-_pfc.php

BIBLIOGRAFIA:

Básica

Livre de acordo com a área do trabalho a ser desenvolvido.

- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p.
- ORDÓÑEZ, J. A. P. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2007. v.1. 294 p.
- FOUST, A.S. et al. **Princípios das operações unitárias**. 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 670 p.
- ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: **Informação e documentação: citações em documentos: apresentação**. Rio de Janeiro, 2002. 7p.
- ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: **Informação e documentação: trabalhos acadêmicos - apresentação**. Rio de Janeiro, 2011. 11p.

Complementar

- Periódicos CAPES: www.periodicos.capes.gov.br
- Ciência e Tecnologia de Alimentos: www.scielo.br
- Boletim CEPPA: www.ser.ufpr.br/alimentos
- GAVA, A.J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 2007. 284 p.

Prof. Washington Azevêdo da Silva
Responsável pela Disciplina

Prof. Rui Carlos Castro Domingues
Coordenador do Curso de Graduação
em Engenharia de Alimentos