



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: 2018/2	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	03/08 (D) 04/08 (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	10/08 (D) 11/08 (E)	Atividade supervisionada.
3	17/08 (D) 18/08 (E)	Entregar ao coordenador do TCC I, o Anexo I, preenchido com as informações solicitadas e assinaturas.
4	24/08 (D) 25/08 (E)	Atividade supervisionada.
5	31/08 (D) 01/09 (E)	Atividade supervisionada.
6	14/09 (D) 15/09 (E)	Atividade supervisionada.
7	21/09 (D) 22/09 (E)	Atividade supervisionada.
8	28/09 (D) 29/09 (E)	Atividade supervisionada.
		Entregar ao Orientador do TCC I, o Projeto de Pesquisa impresso e

9	05/10 (D) 06/10 (E)	encadernado, conforme instruções constantes no Art 9º, da RESOLUÇÃO TCC/CEALI Nº 2, DE 06 DE OUTUBRO DE 2017.
10	11/10 (D,E)	Atividade supervisionada.
11	19/10 (D) 20/10 (E)	Atividade supervisionada.
12	26/10 (D) 27/10 (E)	Atividade supervisionada.
13	31/10 (D e E)	Atividade supervisionada.
14	08/11 (D) 09/11 (E)	Entregar ao Orientador do TCC I, o Projeto de Pesquisa conforme correções sugeridas pelo Orientador de TCC I.
15	23/11 (D) 24/11 (E)	Atividade supervisionada.
16	26/11 a 01/12 (D,E)	Atividade supervisionada.
17	03 a 13/12 (D,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	14 a 15/12 (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 N° 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