



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste
de Minas Gerais – Campus Rio Pomba
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos



Av. Dr. José Sebastião da Paixão, s/n – Lindo Vale – Cx Postal 45 – Rio Pomba – MG – 36180-000
Tel.: (32) 3571-5767

REGULAMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO DO DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Art. 1º. Para as matrizes anteriores a 2016, o TCC é uma atividade obrigatória paralela às disciplinas, com carga horária de 100 horas, que deverá ser realizado ao final do curso, após a conclusão de carga horária mínima de 1200 horas de disciplinas obrigatórias para o curso de Tecnologia em Laticínios e de 1800 horas de disciplinas obrigatórias para o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Para as matrizes de 2016 em diante o TCC é ofertado na forma de disciplinas previstas na matriz curricular nos dois últimos períodos dos cursos denominadas TCC1 e TCC2.

Art. 2º. Pode ser considerado TCC:

- I. Projeto de Pesquisa: consiste em uma pesquisa em sentido estrito, na qual se busca o conhecimento das causas de um fenômeno natural e/ou social. Como tal poderá ser uma pesquisa bibliográfica, laboratorial e/ou de campo;
- II. Projeto de Implementação: consiste em uma pesquisa em sentido estrito, na qual se busca encontrar uma resposta prática para um problema técnico-profissional, tecnológico ou técnico-científico, podendo demandar, para o seu desenvolvimento, uma etapa de pesquisa prévia (bibliográfica, laboratorial e/ou de campo), tendo em vista alcançar suas etapas subsequentes.

Art. 3º. Quanto a forma de desenvolvimento, o TCC poderá ser realizado de modo individual ou em dupla.

§ 1º. O TCC poderá ser desenvolvido de modo individual como revisão bibliográfica ou projeto de pesquisa experimental desde que não demande recurso do departamento, podendo o aporte ser do próprio discente, orientador ou outro agente patrocinador devidamente identificado.

§ 2º. O TCC desenvolvido em dupla deverá constituir-se obrigatoriamente projeto de pesquisa experimental aplicada.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste
de Minas Gerais – Campus Rio Pomba
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos



Av. Dr. José Sebastião da Paixão, s/n – Lindo Vale – Cx Postal 45 – Rio Pomba – MG – 36180-000
Tel.: (32) 3571-5767

Art. 4º. O TCC deverá ser desenvolvido sob orientação de um docente efetivo do departamento (orientador) e por um ou dois coorientadores, docentes efetivos da instituição, propostos pelo orientador e aprovados pelo colegiado do curso.

Parágrafo Único. O orientador e os coorientadores deverão possuir, como formação mínima, pós-graduação em nível de especialização.

Art. 5º. Será permitido a cada docente orientar no máximo dois TCCs por período, incluindo todos os cursos de graduação do departamento, observando-se sempre a vinculação entre a área de conhecimento na qual será desenvolvido o projeto e a área de atuação deste docente.

Art. 6º. A avaliação do TCC será realizada pela análise do trabalho escrito e da defesa oral, por uma banca examinadora composta de no mínimo três e no máximo cinco membros, sendo o orientador e coorientador (es) e/ou convidados sugeridos pelo orientador.

§ 1º. O trabalho escrito poderá ser apresentado na forma de monografia, conforme as regras adotadas pela Coordenação Geral de Graduação, podendo vir também sob a forma de artigo científico.

§ 2º. Quando escrito na forma de artigo, o TCC deverá conter, além das páginas pré-textuais, no mínimo dois capítulos, sendo o primeiro uma revisão bibliográfica sobre o assunto, contendo no mínimo quatro páginas, excetuando-se as referências bibliográficas e os demais capítulos, artigos científicos propriamente ditos, formatados conforme regulamentado para monografia.

§ 3º. O trabalho escrito deverá ser entregue aos membros da banca com uma antecedência de, no mínimo, 7 (sete) dias da data da defesa oral.

§ 4º. A marcação da defesa oral deverá ser agendada junto à coordenação de cada curso.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste
de Minas Gerais – Campus Rio Pomba
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos



Av. Dr. José Sebastião da Paixão, s/n – Lindo Vale – Cx Postal 45 – Rio Pomba – MG – 36180-000
Tel.: (32) 3571-5767

Art. 7º. As normas complementares para execução do TCC serão divulgadas semestralmente em Comunicação Interna do departamento, obedecendo o calendário acadêmico vigente.

Art. 8º. Os encaminhamentos finais para conclusão do TCC deverão seguir as regras estabelecidas pela Coordenação Geral de Graduação.

Art. 9º. Os casos omissos serão levados ao colegiado do curso, que tomará as decisões cabíveis.

Fabiola Cristina de Oliveira

Coordenadora do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios e do Curso Tecnologia em Laticínios

Maurício Henriques Louzada Silva

Coordenador do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Vanessa Riani Olmi Silva

Chefe do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos