



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.



**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.

Fabíola 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