



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

RESOLUÇÃO Nº 01/ICT, DE 10 DE FEVEREIRO DE 2021

Estabelece normas para o Trabalho de Conclusão de Curso do curso de Engenharia de Alimentos do Instituto de Ciência e Tecnologia da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri e revoga a Resolução Nº 26 ICT de 01 de abril de 2013.

A CONGREGAÇÃO DO INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA - ICT, DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, no uso de suas atribuições e tendo em vista a deliberação extraída em sua 113ª Sessão Ordinária, realizada em 10 de fevereiro de 2021, considerando a Resolução Nº 11 - CONSEPE, de 11 de abril de 2019, o Manual de Normalização de monografias, dissertações e teses da UFVJM, bem como as normas da ABNT vigentes e o Decreto Nº 10.139, de 28 de novembro de 2019, que dispõe sobre a revisão e consolidação dos atos normativos inferiores ao decreto;

RESOLVE:

CAPÍTULO I

DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 1º O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma atividade acadêmica que consiste na sistematização, registro e apresentação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos, produzidos na área do Curso, como resultado do trabalho de pesquisa, investigação científica ou extensão.

Art. 2º No curso de Engenharia de Alimentos o TCC é elaborado ao longo das disciplinas de Planejamento e Projetos da Indústria de Alimentos I e II. O tema abordado deverá ser o desenvolvimento de um projeto na área da Engenharia de Alimentos sendo que tanto a modalidade quanto o enfoque do trabalho deverão ser definidos pelo discente em conjunto com seu orientador.

Parágrafo único: A sistematização e defesa do TCC deverão ser realizadas durante a unidade curricular de Planejamento e Projeto de Indústria de Alimentos II, observadas as modalidades e critérios apresentados nesta resolução. Todos os documentos referentes à orientação, defesa e encerramento do TCC deverão ser tramitados via SEI, conforme processo modelo disponibilizado pelo professor responsável da disciplina.

CAPÍTULO II

DAS MODALIDADES DE TCC

Art. 3º São consideradas modalidades de TCC no âmbito do curso de Engenharia de Alimentos da UFVJM:

I - Monografia;

II - Artigo Científico aceito ou publicado em periódico;

III - Livro ou Capítulo de Livro;

IV - Relatório Técnico Científico.

§1º Os trabalhos científicos em preparação serão considerados na modalidade monografia.

§2º Serão considerados válidos apenas os trabalhos publicados ou aceitos pelo(a) discente no período de até doze meses anteriores à defesa do TCC.

CAPÍTULO III

DA ORIENTAÇÃO DO TCC

Art. 4º O discente regularmente matriculado no curso de Engenharia de Alimentos terá um docente orientador, que supervisionará o TCC.

§1º O Termo de aceite de orientação (Anexo I) deverá ser anexado ao processo SEI, no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir do início do semestre letivo vigente.

§2º O orientador deverá ser um docente vinculado à UFVJM.

§3º O número de trabalhos sob orientação do docente por semestre será definido pelo Colegiado do Curso, respeitando o princípio da equiparidade.

Art. 5º A inclusão de um co-orientador deverá ser feita pelo orientador via ofício no processo SEI e encaminhado ao docente responsável pela disciplina de Planejamento e Projeto em Indústrias de Alimentos II com anuência do co-orientador e orientando.

Art. 6º Em caso de impedimentos legais do(a) orientador(a) ou incompatibilidade entre orientador(a) e orientando(a)(s) caberá aos envolvidos comunicar as alterações ao docente da unidade curricular de Planejamento e Projetos da Indústria de Alimentos com as devidas justificativas.

Parágrafo único: entende-se por impedimentos legais e eventuais, as licenças e afastamentos previstos em lei.

CAPÍTULO IV

DAS COMPETÊNCIAS

Art. 7º Compete ao professor da disciplina:

I - Oferecer apoio pedagógico, para além da abordagem dos conteúdos específicos da unidade curricular Planejamento e Projetos da Indústria de Alimentos II, quanto ao processo de definição dos temas de trabalho e busca por orientação quando necessário;

II - Estabelecer os prazos dos procedimentos de defesa de TCC para o semestre vigente;

III - Homologar via SEI os Anexos I e II após encaminhamento pelo orientador;

IV - Verificar a documentação recebida após o comunicado de encerramento de TCC para concluir o processo no SEI e encaminhar à secretaria do curso para elaboração de certificados de participação aos membros da banca avaliadora;

V - Lançar o conceito da avaliação final para o(a)(s) discente(s) no sistema e-Campus.

Art. 8º Compete ao orientador:

I - Orientar o discente na elaboração, desenvolvimento e redação do TCC;

II - Zelar pelo cumprimento de normas e prazos estabelecidos;

III - Criar processo SEI para inclusão dos documentos relacionados à orientação, defesa e encerramento do TCC (Anexos I, II, e III);

IV - Instituir comissão examinadora do TCC, em comum acordo com

o orientando;

V - Diagnosticar problemas e dificuldades de todas as ordens que estejam interferindo no desempenho do discente e orientá-lo na busca de soluções;

VI - Agir com discrição na orientação do discente, respeitando-lhe a personalidade, as limitações e suas capacidades;

VII - Manter informado oficialmente o docente responsável pela disciplina de Planejamento e Projeto da Indústria de Alimentos II ou o Coordenador do Curso, sobre qualquer eventualidade nas atividades desenvolvidas pelo orientando, bem como solicitar do mesmo, providências que se façam necessárias ao atendimento do discente;

VIII - Solicitar a intervenção do responsável pela disciplina de Planejamento e Projeto da Indústria de Alimentos II em caso de incompatibilidade entre orientador e orientando.

Art. 9º Compete ao orientando:

I - Escolher, sob consulta, o seu orientador, comunicando oficialmente via SEI ao responsável pela disciplina de Planejamento e Projeto da Indústria de Alimentos II;

II - Escolher, em comum acordo com o orientador, o tema a ser desenvolvido no TCC;

III - Conhecer e cumprir as normas e prazos estabelecidos ao TCC, definidos pelo plano de ensino da disciplina;

IV - Tratar com respeito o orientador e demais pessoas envolvidas no TCC;

V - Demonstrar iniciativa e sugerir inovações nas atividades desenvolvidas;

VI - Buscar qualidade e mérito no desenvolvimento do TCC;

VII - Expor ao orientador, em tempo hábil, problemas que dificultem ou impeçam a realização do TCC, para que sejam buscadas as soluções;

VIII - Comunicar ao responsável pela disciplina de Planejamento e Projeto da Indústria de Alimentos II ou ao Coordenador do Curso, quaisquer irregularidades ocorridas durante e após a realização do TCC, visando seu aperfeiçoamento, observados os princípios éticos.

Art. 10 São direitos do orientando:

I - Receber orientação para realizar as atividades de TCC;

II - Ser ouvido em suas solicitações e sugestões, quando tiverem por objetivo o aprimoramento do TCC;

III - Solicitar ao responsável pela disciplina de Planejamento e Projeto da Indústria de Alimentos II, a substituição do orientador, mediante ofício ou comunicação eletrônica, devidamente justificada.

CAPÍTULO V

DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 11 O TCC, quando na forma de Monografia ou Relatório Técnico Científico, deverá ser elaborado obedecendo às diretrizes do Manual de Normalização da UFVJM.

Art. 12 O TCC, quando na forma de Artigo Científico, Livro ou Capítulo de Livro, deverá ser elaborado de acordo com as normas de publicação do periódico ou editora escolhido.

Art. 13 TCC que envolva estudos com seres humanos e/ou animais como objetos de pesquisa não poderão ser iniciados antes da aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa e, quando necessário, pela Comissão de Biossegurança.

Art. 14 O número de discentes para a elaboração e apresentação do TCC, bem como o caráter público da apresentação serão determinados da seguinte forma:

I - O número de discentes para a elaboração e apresentação do TCC é de no máximo de três (03) discentes por trabalho desenvolvido. Neste caso, o grupo deverá entregar uma única via da versão final do TCC;

II - A apresentação do TCC deverá passar necessariamente por uma Comissão Examinadora, e deverá ser pública, salvo em casos cuja solicitação seja realizada via SEI pelo orientador ao docente responsável pela disciplina de Planejamento e Projeto de Indústria de Alimentos II.

Parágrafo único: Em caso de desistência de algum membro do grupo o trabalho de TCC defendido não poderá ser reaproveitado nos semestres subsequentes.

CAPÍTULO VI

DA AVALIAÇÃO DO TCC

Art. 15 O TCC deverá ser submetido a uma Comissão Examinadora composta pelo orientador como presidente e no mínimo dois membros titulares e um membro suplente.

Parágrafo único: Em caso de impedimento do orientador para presidir a comissão, o coorientador assumirá a presidência; em caso de ausência ou impedimento deste, o docente da disciplina de

Planejamento e Projetos de Indústria de Alimentos II irá designar o presidente da banca.

Art. 16 A Comissão Examinadora deverá ser composta pelo orientador e dois membros titulares com titulação igual ou superior a graduação, e um membro suplente com titulação igual ou superior a graduação.

§1º A apresentação do TCC deverá ser realizada em um tempo mínimo de vinte e máximo de quarenta (40) minutos, por TCC.

§2º Fica a cargo do orientador, em comum acordo com os discentes, definir a forma da apresentação.

§3º Após a apresentação o(s) discente(s) serão necessariamente arguidos por todos os membros da Comissão Examinadora.

§4º O tempo máximo de arguição por cada membro será de no máximo 30 minutos.

Art. 17 O orientador comunicará via SEI, ao responsável pela disciplina de Planejamento e Projeto da Indústria de Alimentos II, com ciência do orientando, a data e a hora sugerida de apresentação do TCC, bem como os nomes dos componentes da Comissão Examinadora, respeitando-se os prazos estabelecidos dentro do calendário da disciplina.

Art. 18 Constituída a Comissão Examinadora, será encaminhado pelo discente, com anuência do orientador, a cada membro, um exemplar do TCC, no prazo mínimo de dez (10) dias corridos antecedentes à data de defesa.

Art. 19 A avaliação do TCC realizar-se-á considerando:

§1º A redação e estruturação do texto, contextualização, delimitação do problema, formulação dos objetivos, apresentação da metodologia empregada no trabalho, apresentação e análise dos resultados e coerência das conclusões com os objetivos traçados.

§2º A clareza na exposição oral do conteúdo do trabalho, a utilização do tempo de apresentação e sustentação perante a Comissão Examinadora.

§3º A coerência entre o trabalho escrito e a apresentação oral.

Art. 20 Realizada a defesa e a avaliação, o Orientador, na qualidade de presidente da Comissão, preencherá a Ata de Avaliação do TCC (Anexo III), dando publicidade oral do resultado ao discente, imediatamente após o encerramento dos trabalhos.

Art. 21 A aprovação na disciplina de Planejamento e Projeto da Indústria de Alimentos II está condicionada à atribuição do conceito "Satisfatório" se a média aritmética das notas dadas por todos os membros da Comissão Examinadora for maior ou igual a sessenta (60). E a entrega dos seguintes documentos pelo discente ao orientador, o qual irá anexá-los no processo SEI:

I - Ata de Avaliação do TCC (Anexo III);

II - Versão final digital do TCC em formato PDF, contendo a folha e aprovação e autorização originais assinadas de divulgação digitalizadas.

Parágrafo único: A cópia da versão final do TCC deverá ser entregue no máximo até o último dia letivo do semestre vigente.

Art. 22 O não cumprimento pelo orientador e orientando das normas, critérios e procedimentos estabelecidos sem uma justificativa aceita pelo docente da disciplina de Planejamento e Projeto da Indústria de Alimentos II acarretará na reprovação do discente por infrequência.

Art. 23 Caso o TCC seja reprovado pela Comissão Examinadora, o discente deverá refazê-lo e submetê-lo novamente à avaliação dentro do prazo de integralização do curso, mediante renovação semestral da matrícula.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24 Os casos omissos ou controversos deverão ser resolvidos pelo Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos e submetidos à Congregação do ICT para homologação.

Art. 25 Esta Resolução entra em vigor no semestre letivo posterior a sua aprovação, revogando-se a Resolução N^o 26 ICT, de 01 de abril de 2013.

Diamantina, 10 de fevereiro de 2021.

PAULO CÉSAR DE RESENDE ANDRADE

Presidente da Congregação do Instituto de Ciência e Tecnologia



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Cesar de Resende Andrade, Diretor(a)**, em 12/02/2021, às 09:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0262111** e o código CRC **A18CC331**.
