



RESOLUÇÃO Nº 026/2010-CTC

CERTIDÃO

Certifico que a presente resolução foi afixada em local de costume, neste Centro, no dia 26/03/2010.

Maria Celenei de Oliveira
Secretária

Aprova Regulamento do componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso do curso de Graduação em Engenharia de Alimentos – Campus Regional de Umuarama.

Considerando o conteúdo da Comunicação Interna nº 013/2010-CTC;
considerando o Parecer nº 005/2010 da Câmara de Ensino de Graduação do Centro de Tecnologia;

O CONSELHO INTERDEPARTAMENTAL DO CENTRO DE TECNOLOGIA APROVOU E EU, DIRETOR, SANCIONO A SEGUINTE RESOLUÇÃO:

Art. 1º Fica aprovado o **Regulamento do componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso do curso de Graduação em Engenharia de Alimentos – Campus Regional de Umuarama**, vinculado ao Centro de Tecnologia, conforme anexo.

Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Dê-se ciência.

Cumpra-se.

Maringá, 24 de março de 2010.

Prof. Dr. Mauro Antonio da Silva Sá Ravagnani
DIRETOR

ADVERTÊNCIA:

O prazo recursal termina em 03/04/2010. (Art. 175 - § 1º do Regimento Geral da UEM)



ANEXO
REGULAMENTO DO COMPONENTE CURRICULAR TRABALHO DE CONCLUSÃO DE
CURSO - CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS – CÂMPUS
REGIONAL DE UMUARAMA

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de graduação em Engenharia de Alimentos - UMUARAMA da Universidade Estadual de Maringá (UEM), em relação a sua orientação, acompanhamento, execução do trabalho, elaboração do relatório e critérios de avaliação, rege-se por este regulamento e pela Resolução 090/2005-CEP.

§ 1º A carga horária do componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso, estabelecida no currículo pleno do curso de Engenharia de Alimentos da UEM deve ser integralizada na 5ª série do curso.

§ 2º A carga horária da coordenação do componente curricular TCC deve ser de 68 h/a anuais.

§ 3º O TCC deve ser realizado individualmente.

CAPÍTULO II
DA CONCEITUAÇÃO E DOS OBJETIVOS

Art. 2º São objetivos do componente curricular TCC, oportunizar ao formando do curso de Engenharia de Alimentos:

I – revisão geral, aprofundamento e integração de conteúdos estudados durante o curso;

II – a elaboração de um projeto de engenharia, baseado em fundamentações teóricas e ou pesquisas realizadas na literatura especializada da área de conhecimento do engenheiro de alimentos, ou ainda, decorrente de observações e análises de situações, hipóteses, dados e outros aspectos contemplados pela prática e pela teoria;

III – o aperfeiçoamento técnico, profissional e cultural, do acadêmico

Art. 3º O TCC deve estar relacionado a uma das áreas abrangidas pelo campo profissional do engenheiro de alimentos, previstas na proposta do curso visando levar o aluno a elaborar relatórios técnicos, tantos quantos forem necessários para a avaliação do mesmo, fundamentados teórica e tecnicamente.

CAPÍTULO III
DA ESTRUTURA E DA ORGANIZAÇÃO DO PROJETO

Art. 4º A estrutura do componente curricular TCC deve contar com os seguintes membros:

I – Coordenação: docente integrante da carreira docente da UEM e pertencente ao corpo docente do curso de Engenharia de Alimentos;

II – Orientador: docente pertencente ao corpo docente do curso de Engenharia de Alimentos;

III – Aluno: alunos matriculados na 5ª série do curso de Engenharia de Alimentos.



Parágrafo único. Eventualmente o TCC poderá ser co-orientado por docente ou profissional com experiência comprovada na área de Engenharia de Alimentos.

Seção I

Da Coordenação do Componente Curricular TCC

Art. 5º À coordenação do componente curricular TCC compete:

- I – fornecer as orientações gerais do componente curricular e deste regulamento aos alunos, e acompanhá-los durante o período em que estiver sendo realizado;
- II - divulgar aos alunos a lista dos docentes orientadores e dos temas disponíveis para o TCC, no início de cada período letivo;
- III – distribuir o número de aluno por orientador, de acordo com as resoluções vigentes;
- IV - organizar as Bancas Examinadoras dos trabalhos e elaborar o calendário das atividades pertinentes ao componente curricular TCC;
- V – proceder aos registros referentes ao componente curricular e demais atividades dele decorrentes;
- VI – definir os orientadores de cada projeto de TCC e divulgá-los aos alunos;
- VII – analisar e aprovar a participação dos co-orientadores nos projetos de TCC.

Seção II

Do Orientador

Art. 6º Pode integrar a relação de orientadores todo docente pertencente ao corpo docente do curso de Engenharia de Alimentos - UMUARAMA, independente de seu regime de trabalho.

Art. 7º Compete ao docente orientador:

- I – formular, em conjunto com os alunos, o problema de engenharia a ser investigado como objeto de TCC, bem como um cronograma de atuação a ser seguido;
- II – orientar o aluno no desenvolvimento do TCC, de forma a acompanhar a seleção do tema de estudo e o planejamento do projeto; analisar e avaliar as etapas do trabalho realizadas; apresentar sugestões de leituras, estudos ou experimentos complementares e contribuir na busca de soluções de problemas surgidos durante sua realização;
- III – atender ao calendário proposto pela coordenação do TCC, organizado de acordo com o calendário acadêmico vigente.

Seção III

Do Aluno

Art. 8º Os alunos matriculados no componente curricular TCC devem formalizar, junto à coordenação do TCC, a proposta de trabalho e sugerir um docente orientador.

Art. 9º Definidos o orientador e a proposta de trabalho do TCC, cabe aos alunos elaborar o projeto com a orientação do docente orientador.

Art. 10. Os alunos devem entregar os relatórios parciais e o relatório final do TCC para o orientador, com as devidas correções, dentro dos prazos estipulados em cronograma específico e de acordo com o calendário acadêmico vigente.



Art. 11. O aluno deve defender o TCC perante banca examinadora na data estabelecida pela coordenação do TCC.

Seção IV **Do Co-Orientador**

Art. 12. O co-orientador pode fazer parte da estrutura do TCC, sendo definido em comum acordo entre o orientador e o aluno, que deverão submeter sua indicação à coordenação do TCC.

Art. 13. O co-orientador deverá apresentar reconhecida competência e experiência na área de trabalho, cuja participação deverá ser aprovada pela coordenação do componente curricular TCC, por meio de análise curricular.

Art. 14. Compete ao co-orientador:

- I – assessorar o aluno quando solicitado e ajudar na tomada de decisões;
- II – manter estreito vínculo com o orientador, fornecendo-lhe subsídios para análise e avaliação de etapas do trabalho.

CAPÍTULO IV **DO DESENVOLVIMENTO DO TCC**

Seção I **Da Elaboração da Proposta do TCC**

Art. 15. A elaboração da proposta do TCC constitui-se no desenvolvimento de um trabalho individual dentro das áreas da Engenharia de Alimentos, na qual deverá estar explicitado um conjunto de ações a ser implementado com vistas a atingir os objetivos previamente definidos.

§ 1º A proposta do TCC deve compreender:

- I - título, mesmo que provisório;
- II - apresentação do problema de investigação;
- III - objetivos do TCC;
- IV - metodologia de Trabalho;
- V - recursos necessários para o desenvolvimento do TCC;
- VI - cronograma de atividades;
- VII - referências bibliográficas.

Art. 16. A proposta de TCC e todos os relatórios a serem redigidos obedecerão, em seus aspectos formais de apresentação, ao que determina a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Art. 17. Os alunos devem entregar uma cópia da proposta ao orientador, que depois de corrigida e aprovada deve ser entregue à coordenação do TCC, para posterior defesa publicamente, de acordo com calendário específico definido pela coordenação do componente curricular TCC, em consonância com o calendário acadêmico vigente.



Seção II

Dos Relatórios do TCC

Art. 18. Os relatórios devem ser avaliados quanto ao conteúdo e defesa, por exposição oral e pela análise de sua versão escrita.

Art. 19. O TCC deve ser acompanhado por intermédio de relatórios parciais e relatório final, conforme critério de avaliação vigente do TCC do curso de Engenharia de Alimentos - UMUARAMA.

§ 1º O conteúdo dos relatórios parciais deve ser seqüencial e revelar os conhecimentos adquiridos pelos alunos, acumulados durante a realização do curso e da aprendizagem, decorrente da realização dessa tarefa de final de curso.

§ 2º Os relatórios parciais devem ser entregues ao orientador para correção e posteriormente entregues à coordenação do componente curricular TCC nas datas por ela previstas, de acordo com o calendário acadêmico vigente.

Art. 20. O relatório final do TCC deve ser entregue ao orientador em três vias encadernadas, quatro se o aluno tiver co-orientador, às quais devem ser destinadas à banca examinadora em data definida pela coordenação do TCC, de acordo com o calendário acadêmico vigente.

§ 1º O relatório final deve ser defendido perante banca examinadora formada por pelo menos três membros, podendo ser composta por docentes da UEM e de outras universidades ou de profissionais da área, sendo obrigatória a presença do orientador, que presidirá os trabalhos, e de pelo menos um docente pertencente ao corpo docente do curso de Engenharia de Alimentos - UMUARAMA.

§ 2º As correções solicitadas pela banca examinadora devem ser acatadas pelos alunos em comum acordo com o orientador.

§ 3º Após ter realizado todas as correções, o aluno deve apresentar o relatório final corrigido à coordenação do TCC, para aprovação.

CAPÍTULO V

DA APRESENTAÇÃO E DA AVALIAÇÃO DO TCC

Art. 21. Os alunos devem apresentar-se à Banca Examinadora na data, local e horário determinados pela coordenação do componente curricular.

Parágrafo único. Os tempos de exposição e arguição devem ser definidos pela coordenação do TCC e controlados pelo presidente da banca examinadora.

Art. 22. Para aprovação no componente curricular TCC, o aluno deve alcançar nota e frequências mínimas previstas no Regimento Geral da UEM, obedecendo-se ao critério de avaliação do TCC em vigor.

§ 1º A qualidade da linguagem utilizada, a clareza de expressão e a coerência lógica no desenvolvimento dos conteúdos são características fundamentais a serem observadas na avaliação do relatório final do TCC.

§ 2º Cada membro da banca examinadora atribuirá uma nota individual, de zero a dez, ao aluno, mediante formulário próprio entregue pela coordenação do TCC.



§ 3º Em caso da banca examinadora recomendar correções ou alterações, o aluno deve efetuar-las em no máximo 15 dias após a data da defesa pública, devendo, depois de obter a aprovação da coordenação do TCC, providenciar uma cópia definitiva, para ser entregue à coordenação do TCC, mediante protocolo.

§ 4º Devido às especificidades do componente curricular TCC, ao aluno nele reprovado não deve ser dada a oportunidade de realizar a avaliação final, devendo efetuar nova matrícula no componente curricular, podendo mudar de área e/ou orientador, não sendo permitido cursá-lo em regime de dependência.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 23. Os casos omissos devem ser resolvidos pelo Conselho Acadêmico do Curso de Engenharia de Alimentos, ouvida a coordenação do componente curricular TCC.