



Universidade Federal  
de São João del-Rei

Campus Sete Lagoas

COORDENADORIA DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM  
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

### PLANO DE ENSINO

<b>DISCIPLINA:</b> Trabalho de Conclusão de Curso I		<b>ANO/SEMESTRE:</b> 2020/2 emergencial	<b>CARÁTER:</b> Obrigatória
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 54h	<b>TEÓRICA:</b> 54h	<b>PRÁTICA:</b> -	<b>REQUISITO:</b> ter cursado, no mínimo 2200horas
<b>PROFESSOR:</b> Washington Azevêdo da Silva		<b>Departamento de Engenharia de Alimentos</b>	

**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.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 12 semanas com 30 h de atividades assíncronas, 24 h de atividades síncronas, totalizando 54 horas-aula no Período Remoto Emergencial, de acordo com o cronograma abaixo:

Semana	Data	Conteúdo e Atividades Assíncronas e Síncronas	Carga Horária
1	29/01/21	Apresentação da disciplina: ementa, objetivos e resolução. 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. <a href="#">Atividade síncrona às 14h15h (2h).</a> <a href="#">Atividade assíncrona 1 lançada via portal didático (2,5h).</a>	4,5
2	06/02/21	Modalidades de TCC: Estudo de caso, pesquisa científica, revisão de literatura. <a href="#">Atividade síncrona às 14h15 (2h).</a> <a href="#">Atividade assíncrona 2 lançada via portal didático (3h).</a>	5
3	13/02/21	Como elaborar o TCC I, ou seja, como estruturar o projeto. <a href="#">Atividade síncrona às 14h15 (2h).</a> Entrega do Anexo I (Termo de aceite de orientação/coorientação). <a href="#">Atividade assíncrona 3 via portal didático referente ao tema da aula (3h).</a>	5
4	20/02/21	A escrita científica. As plataformas de revistas científicas como ferramentas na obtenção de informações científicas. <a href="#">Atividade síncrona às 14h15 (2h).</a> <a href="#">Atividade assíncrona 4 via portal didático (3h).</a>	5
5	28/02/21	Como consultar as legislações pertinentes a alimentos e bebidas. Apresentação dos temas dos projetos (P1 - valor 5,0 pontos). <a href="#">Atividade síncrona às 14h15 (2h).</a> <a href="#">Atividade assíncrona 5 via portal didático. (3h).</a>	5
6	05/03/21	<a href="#">Prova 1. Valor 15,0 pontos. Atividade síncrona às 14h15.</a>	3
7	12/03/21	Apresentação da Introdução e objetivos do projeto de TCC I (P2 - valor 10,0 pontos). <a href="#">Atividade síncrona às 14h15 (2h).</a> <a href="#">Atividade assíncrona 6 via portal didático. (2,5h).</a>	4,5
8	19/03/21	Apresentação e entrega da metodologia e referências do projeto de TCC I (P3 - Valor: 10 pontos). <a href="#">Atividade síncrona às 14h15. (2h).</a> <a href="#">Atividade assíncrona 7 via portal didático. (3h).</a>	5
9	26/03/21	Comissão de ética e biossegurança. Definição, importância e função. <a href="#">Atividade síncrona às 14h15 (2h).</a> <a href="#">Atividade assíncrona 8 via portal didático. (3h).</a>	5
10	31/03/21*	<a href="#">Atividade assíncrona 9 via portal didático (4,5h).</a>	4,5

11	09/04/21	Apresentação do Plano de Trabalho e Cronograma de Execução do projeto de TCC I (P4 - valor 5,0 pontos). <a href="#">Atividade síncrona às 14h:15 (2h).</a> <a href="#">Atividade assíncrona 10 via portal didático. (2,5h).</a>	4,5
12	16/04/21	<a href="#">Prova 2. Valor 15,0 pontos. Atividade síncrona às 14h15.</a> Entrega do Projeto de TCC I (arquivo em pdf) conforme as normas da resolução e documentos apresentados (P1, P2, P3 e P4) atualizados.	3

#### Observações:

<sup>1</sup> Uma 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.

<sup>2</sup> Qualquer alteração no referido calendário será comunicada com antecedência ao CEALI, discentes matriculados e orientadores dos TCCs I.

<sup>3</sup> A 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](https://ufsj.edu.br/ceali/projeto_final_de_curso_-_pfc.php)

#### 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.

- As atividades síncronas não serão gravadas e as atividades a serem lançadas no Portal Didático estarão disponíveis na data/semana, conforme plano de ensino e estarão disponíveis até o dia da prova e deve ser observado o prazo(tempo) para execução e entrega das respostas;

- As resoluções das atividades lançadas no Portal Didático devem ser entregues via Portal Didático, individualmente, em até 7 dias, após o lançamento, em arquivo Word (quando for o caso), contendo as perguntas e respostas, bem como nome completo do discente e número de matrícula;

- O horário de atendimento aos discentes, será na quinta-feira, das 13h:30 às 16h30 e deve ser solicitado pelo discente (via e-mail: was@ufsj.edu.br), com pelo menos 12 horas de antecedência. O atendimento será realizado pela Plataforma Google Meet ou equivalente.

#### AVALIAÇÕES:

- Somatório das notas das provas 1 (NProva 1) e 2 (NProva 2) - com notas de 0 a 15: 30 pontos da nota final;
- Cada atividade (A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10) tem o valor de 4 pontos, o que pode corresponder (100% de acertos) a 40 pontos da nota final;
- Somatório das atividades P1, P2, P3 e P4, correspondem a 30 pontos.  
Assim, a nota final será dada por:

$$\text{NOTA FINAL} = (\text{NProva 1} + \text{NProva 2} + \text{A1} + \text{A2} + \text{A3} + \text{A4} + \text{A5} + \text{A6} + \text{A7} + \text{A8} + \text{A9} + \text{A10} + \text{P1} + \text{P2} + \text{P3} + \text{P4}) / 10$$

$$\text{NOTA FINAL} \geq 6,0 - \text{Aprovado}$$

O aluno será aprovado desde que obtenha nota final igual ou superior a 6,0 (seis) pontos. A prova substitutiva será aplicada aos discentes que não atingirem nota 6 (ao final) e não tenham sido reprovados por infrequência. O conteúdo da prova substitutiva será todo o ministrado ao longo do semestre.

**Da Revisão de Avaliação e de Nota Final:** o discente deve proceder conforme, Art. 17 e seus parágrafos e incisos, da RESOLUÇÃO Nº 012, de 4 de abril de 2018, para solicitar a revisão de avaliação e de nota final.

**O controle da frequência será realizado,** conforme Resolução Nº 007 de 03 de agosto de 2020 do CONEP: “Art. 11. O registro da frequência do discente se dará por meio do cumprimento das atividades propostas, e não pela presença durante as atividades síncronas, sendo que o discente que não concluir 75% das atividades propostas será reprovado por infrequência”.

#### 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](http://www.periodicos.capes.gov.br)
- Ciência e Tecnologia de Alimentos: [www.scielo.br](http://www.scielo.br)
- Boletim CEPPA: [www.ser.ufpr.br/alimentos](http://www.ser.ufpr.br/alimentos)
- GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2007. 284 p

---

Prof. Washington Azevêdo da Silva  
Docente Responsável

---

Prof. Rui Carlos Castro Domingues  
Coordenador(a) do Curso de Graduação  
em Engenharia de Alimentos