



**Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre**  
**Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**

---

**Regulamento do Trabalho de Conclusão do**  
**Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**

**Porto Alegre**  
**2016**

**Reitora****Miriam da Costa Oliveira****Vice-Reitor****Luis Henrique Telles da Rosa****Chefe de Gabinete****Evelise Fraga de Souza Santos****Pró-Reitora de Graduação****Maria Terezinha Antunes****Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação****Rodrigo Della Mía Plentz****Pró-Reitora de Extensão e Assuntos Comunitários****Deisi Cristina Gollo Marques Vidor****Pró-Reitor de Administração****Fábio Lisbôa Gaspar****Pró-Reitora de Planejamento****Liane Nanci Rotta****Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos****Prof<sup>a</sup>. Carolina Pereira Kechinski****Vice Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos****Prof<sup>a</sup>. Cheila Minéia Daniel de Paula**

## **ELABORAÇÃO**

### **Comissão Docente**

Prof<sup>a</sup>. Carolina Pereira Kechinski

Prof<sup>a</sup>. Cheila Minéia Daniel de Paula

Prof<sup>a</sup>. Elizandra Braganhol

Prof<sup>a</sup>. Juliano Garavaglia

Prof<sup>a</sup>. Letícia Sopena Casarin

Prof<sup>a</sup>. Mônica Maria Celestina de Oliveira

### **Comissão Discente**

Stefanie Magalhães dos Santos - 3<sup>a</sup> série

Gabrielle Viehbeck Martini – 2<sup>a</sup> série

## SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO .....	5
2. OBJETIVOS.....	5
3. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.....	5
4. DA COMISSÃO DO TCC, DAS ATRIBUIÇÕES DA COMISSÃO, DO COORDENADOR E DO PROFESSOR ORIENTADOR .....	7
5. DA RESPONSABILIDADE DO ALUNO .....	9
6. DA ELABORAÇÃO DO PROJETO .....	9
7. DA CONCLUSÃO E ENTREGA DO TCC .....	10
8. DA AVALIAÇÃO DO TCC.....	10
9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS .....	11
APÊNDICES .....	12
APÊNDICE 1 – Cronograma .....	13
APÊNDICE 2 - Termo de aceite do professor orientador e/ou coorientador (coorientador) do TCC .....	14
APÊNDICE 3 - Termo de concordância de troca do professor orientador .....	15
APÊNDICE 4 – Carta convite para os membros da banca.....	16
APÊNDICE 5 – Formulário de registro de orientação de TCC .....	17
APÊNDICE 6 – Orientação para elaboração do projeto de pesquisa.....	18
APÊNDICE 7 – Avaliação dos membros da banca.....	19
APÊNDICE 8 – Ata de defesa do TCC .....	20

## **1. APRESENTAÇÃO**

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) é uma atividade acadêmica obrigatória e requisito necessário para a obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos. O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UFCSPA, em meio ao desenvolvimento de seu projeto pedagógico, vem estabelecer as normas dessa atividade, permeado pela produção científica e pelas linhas de pesquisa já estabelecidas por seus docentes.

As orientações descritas nessas normas possibilitarão ao aluno o conhecimento das partes que compõe um TCC, além de inseri-lo no contexto da elaboração de um trabalho científico, o qual requer amadurecimento e iniciativa para a escolha do tema a ser desenvolvido, bem como para a elaboração do projeto e execução dentro do cronograma previsto.

Essa atividade desenvolverá no aluno a habilidade de iniciar sua produção técnico-científica e aumentar sua responsabilidade com a sociedade, uma vez que deverá defender seu projeto diante da comunidade acadêmica e, dentro do possível, fora do âmbito da mesma.

## **2. OBJETIVOS**

O TCC tem como objetivo desenvolver no aluno a capacidade de realizar pesquisas bibliográficas e científicas dentro do contexto de ciência e tecnologia de alimentos, redigir um trabalho de forma organizada e clara, e após, defendê-lo perante uma banca com expertise na área, além do professor orientador, podendo ser um trabalho de pesquisa, ensino ou extensão.

# **CAPÍTULO I**

## **3. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º.** Este regulamento estabelece as atividades relacionadas à organização, elaboração, execução, orientação e avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso, do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UFCSPA, requisito no qual o acadêmico deve ser aprovado para obtenção do grau de Tecnólogo em Alimentos.

**Art. 2º.** O TCC caracteriza-se pela produção de um trabalho acadêmico que engloba os conceitos, habilidades e atitudes disseminadas ao longo do curso, através da integração e aplicação dos conhecimentos envolvidos na Ciência e Tecnologia em Alimentos.

**Art. 3º.** O TCC se constitui em atividade obrigatória da estrutura curricular do Curso e terá início no 1º semestre da 3ª série curricular, com o desenvolvimento de um projeto de pesquisa, ensino ou extensão. Quando o projeto envolver seres humanos e/ou animais, o projeto deverá ser encaminhado ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) desta Instituição e da instituição onde o trabalho será realizado, quando se aplicar, conforme calendários específicos divulgados para esta finalidade na Plataforma Brasil e Instituições afins.

§1. Os projetos serão desenvolvidos ao longo do 2º semestre do 3º ano, após aprovados pelo Comitê de Ética, quando se aplicar.

**Art. 4º.** O TCC, elaborado pelos acadêmicos, consiste em produção individual desenvolvida nos três (3) eixos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos que constam no Projeto Pedagógico do Curso (PCC).

**Art. 5º.** O estudo da ética profissional e sua prática devem perpassar todas as atividades vinculadas ao TCC do curso.

**Art. 6º.** O aluno deverá, com antecedência, conforme previsto no cronograma de TCC (APÊNDICE 1), indicar um(a) Professor(a) orientador(a) que, no âmbito de sua especialidade, terá a responsabilidade de orientar e acompanhar o desenvolvimento do TCC obrigatoriamente relacionado aos eixos de conhecimento da área de Ciência e Tecnologia em Alimentos.

§1. O aluno deverá apresentar ao(a) Coordenador(a) de TCC as cartas de aceite do Professor orientador e do Professor coorientador (APÊNDICE 2), quando houver, até a data estipulada no cronograma da disciplina.

**Art. 7º.** A troca de orientador e/ou coorientador somente será permitida quando outro docente assumir formalmente a orientação, mediante aceite do(a) Professor(a) substituído(a) e notificação ao(a) coordenador(a) do TCC (APÊNDICE 3).

§1. O nome do(a) coorientador(a) deve constar no projeto e no trabalho entregue pelo acadêmico e ser aprovado pelo(a) Professor(a) orientador(a).

**Art. 8º.** Cada Professor(a) orientador(a) ou coorientador(a) poderá orientar um limite de até 5 alunos de TCC do curso de cada ano.

**Art. 9º.** O(A) Professor(a) orientador(a) deverá ser obrigatoriamente, um(a) Professor(a) pertencente ao corpo docente da UFCSPA.

**Art. 10º.** A orientação é de responsabilidade do(a) Professor(a) orientador(a), indicado pelo acadêmico ao(a) Coordenador(a) do TCC.

§1. O tema a ser desenvolvido deverá ser obrigatoriamente sobre assuntos incluídos nos eixos de Ciência e/ou Tecnologia em Alimentos.

#### **4. DA COMISSÃO DO TCC, DAS ATRIBUIÇÕES DA COMISSÃO, DO COORDENADOR E DO PROFESSOR ORIENTADOR**

Os Trabalhos de Conclusão de Curso serão conduzidos por um professor orientador, auxiliado por uma comissão de professores, composta por professores do curso.

**Art. 11º.** Da composição da Comissão dos Trabalhos de Conclusão do Curso:

A comissão será formada por três professores (sendo um deles o coordenador da comissão de TCC) do departamento de Nutrição e dois acadêmicos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, a partir da 2ª série do curso.

§1. O mandato dos representantes docentes e discentes terá duração de dois anos ou até que o aluno conclua o curso.

**Art. 12º.** Compete à Comissão dos Trabalhos de Conclusão do Curso:

- a) Definir prazos de entrega de projetos e TCC;
- b) Avaliar o projeto, referente à área de conhecimento do mesmo;
- c) Organizar e agendar a defesa dos TCC, providenciando local e organizando as bancas examinadoras;
- d) Promover reuniões com os professores orientadores para tratar de assuntos referentes aos TCC, acompanhando o desenvolvimento dos trabalhos quando necessário;
- e) Sugerir professores orientadores nas ocasiões em que o estudante enfrentar dificuldade de encontrar um(a) orientador(a);
- f) Juntamente com a Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, tem a autonomia para tomar decisões que não estejam contempladas neste regulamento e de casos especiais, podendo encaminhá-las para análise da Comissão de Graduação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos (COMGRAD) e do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE).

**Art. 13º.** Compete ao Coordenador da Comissão dos Trabalhos de Conclusão do Curso:

- a) Cumprir e fazer cumprir no que lhe compete este regulamento;
- b) Divulgar as disposições deste regulamento, esclarecendo o corpo docente e discente sob a sua forma de execução;
- c) Emitir cartas convite para os membros das bancas (APÊNDICE 4) e recebê-las assinadas;
- d) Receber a versão digital final do TCC, após defesa, revisada pelo orientador;
- e) Manter a Coordenação do Curso informada sobre as atividades relativas aos TCCs.

**Art. 14º.** Compete ao(a) Professor(a) Orientador(a):

- a) Certificar-se que o tema do TCC está dentro do estabelecido no Art. 2º e 6º deste regulamento;
- b) Orientar e acompanhar a realização do TCC;

- c) Encaminhar para a comissão de TCC um resumo sobre o andamento do trabalho do(s) seu(s) orientando(s), conforme cronograma estabelecido pela comissão;
- d) Responsabilizar-se por coordenar a banca examinadora de seus orientandos;
- e) Observar as normas que orientam os Trabalhos de Conclusão de Curso;
- f) Elaborar e executar um cronograma de no mínimo sete (07) encontros presenciais, com duração de 1h cada, destinados à orientação e acompanhamento de seus orientandos;
- g) Registrar em formulário específico os encontros de orientação com o aluno e entregá-lo à Comissão de TCC (APÊNDICE 5);
- h) Receber as cópias do TCC dos alunos e certificar-se da entrega aos membros da banca examinadora;
- i) Assegurar a realização das alterações sugeridas pela banca;
- j) Incentivar o encaminhamento do artigo para publicação em revista técnica e/ou científica.

### **CAPÍTULO III**

#### **5. DA RESPONSABILIDADE DO ALUNO**

**Art. 15º.** Compete ao aluno do Curso:

- a) Cumprir este regulamento;
- b) Indicar, com antecedência, um professor que possa orientá-lo na elaboração do trabalho;
- c) Entregar documento de formalização do aceite de orientação ao(a) Coordenador(a) de TCC (APÊNDICE 2);
- d) Seguir as orientações e sugestões oriundas do(a) orientador(a);
- e) Atuar com iniciativa própria e zelar pela qualidade do trabalho;
- f) Respeitar os prazos estabelecidos pelo(a) orientador(a) e pelo cronograma de TCC;
- g) Agir com ética, responsabilidade e profissionalismo no decorrer do desenvolvimento de seu trabalho;
- h) Entregar as cópias do TCC ao(a) orientador(a) e distribuir aos membros da banca, observando os prazos estabelecidos pela Comissão de TCC;
- i) Após a defesa, quando houver sugestões de modificações por parte da banca examinadora, realiza-las juntamente com o(a) professor(a) orientador(a) e cumprir o prazo de entrega da versão final do TCC à Comissão.

## CAPÍTULO IV

### 6. DA ELABORAÇÃO DO PROJETO

**Art. 16º.** O projeto deverá ser desenvolvido ao longo do 1º e 2º semestre da 3ª série e entregue para o(a) Professor(a) responsável da disciplina de TCC, conforme cronograma da mesma, seguindo as orientações detalhadas no documento de elaboração do projeto de TCC (APÊNDICE 6).

**Art. 17º.** Os trabalhos tratarão obrigatoriamente sobre assuntos na perspectiva de Ciência e/ou Tecnologia de Alimentos.

**Art. 18º.** A proposta de temas deverá ser encaminhada pelo aluno juntamente com o nome do professor orientador à comissão de TCC que avaliará se o assunto é pertinente ao curso, conforme Art. 2º deste regulamento.

**Art. 19º.** O Projeto deverá apresentar as seguintes seções: capa; folha de rosto; sumário; resumo; introdução, referencial teórico, objetivos (geral e específicos); metodologia; viabilidade econômica ou previsão orçamentária (quando aplicável); cronograma; resultados esperados e referências bibliográficas.

## CAPÍTULO V

### 7. DA CONCLUSÃO E ENTREGA DO TCC

**Art. 20º.** Os trabalhos serão realizados e entregues no formato de monografia contendo as seguintes seções: capa; folha de rosto; sumário; resumo (com palavras-chave); abstract; introdução com justificativa; objetivos (geral e específicos); revisão bibliográfica; metodologia; viabilidade econômica (quando aplicável); resultados e discussão; conclusões; agradecimentos; referências bibliográficas e APÊNDICES.

§1. Caso o aluno opte por entregar no formato de artigo, o mesmo deverá seguir as normas da revista a ser submetido.

§2. Em APÊNDICE deverão constar também: (1) a carta de aceite do Comitê de Ética em Pesquisa (quando pertinente); (2) uma carta de esclarecimento sobre as possíveis modificações ocorridas no decorrer do projeto.

§3. Adicionalmente, o trabalho deve estar formatado de acordo com as normas do Manual para Elaboração de Trabalhos Acadêmicos da UFCSPA, disponível na página da biblioteca.

**Art. 21º.** A entrega do TCC à Banca Examinadora deverá ser de no mínimo vinte (20) dias antes da data de defesa.

**Art. 22°.** Após a defesa, se houver indicação e sugestão de modificação, esta será contemplada e reencaminhada dentro do prazo de 15 (quinze) dias, no formato de mídia eletrônica como arquivo “pdf”, para a Coordenação de TCC e os resumos ficarão à disposição na Biblioteca da Instituição. O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos terá arquivado no servidor da UFCSPA, os trabalhos completos na forma digital (pdf).

## CAPÍTULO VI

### 8. DA AVALIAÇÃO DO TCC

**Art. 23°.** A avaliação será através de uma banca examinadora constituída por dois (duas) avaliadores Professores(as), sendo obrigatoriamente um(a) Professor(a) do Curso de Tecnologia em Alimentos. A escolha dos demais componentes da banca ficará a critério do(a) Professor(a) orientador(a) em conjunto com o(a) aluno(a).

**Art. 24°.** O(A) professor(a) orientador(a) não fará parte da banca examinadora, uma vez que ele presidirá a mesma.

**Art. 25°.** O aluno realizará uma defesa oral do trabalho em 15 minutos, após será atribuído mais 10 minutos para cada membro da Banca Examinadora e o aluno poderá responder por um período de 5 minutos a cada arguição da banca. O grau final atribuído ao TCC resultará da avaliação da apresentação escrita, da apresentação oral e da avaliação do(a) acadêmico(a) pelo seu(sua) Professor(a) orientador(a). O(A) aluno(a) receberá grau final entre 0 e 10. A apresentação escrita consistirá 60% da nota final, a apresentação oral 20% e a avaliação do(a) orientador(a), 20% (APÊNDICE 7).

**Art. 26°.** O(A) aluno(a) será considerado(a) aprovado(a) quando obtiver grau igual ou superior a 7,00 (sete).

**Art. 27°.** Ao(à) aluno(a) reprovado(a) no TCC, por ocasião da primeira defesa, será oferecida uma nova e última oportunidade, dentro do prazo de 06 (seis) meses, decorridos da data da primeira apresentação. O(A) aluno(a) nesta situação deverá efetuar todos os atos relativos à sua matrícula, no período correspondente. Caso seja novamente reprovado deverá elaborar outro trabalho, com tema distinto do primeiro.

**Art. 28°.** As sessões de apresentação dos TCC serão públicas e serão anunciadas nos editais da UFCSPA a título de convite aos docentes e discentes da UFCSPA.

**Art. 29°.** A sessão de defesa e banca, bem como, a atribuição do grau, serão registradas em ata (APÊNDICE 8).

**9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 30º.** Os casos omissos serão objeto de solução pela Comissão do TCC e da Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, e após pela COMGRAD-TA.

**APÊNDICES**

## APÊNDICE 1 – Cronograma do Trabalho de Conclusão de Curso

### 3ª série / 1º semestre - Elaboração do Projeto

Mês	Atividade
Março	Escolha do assunto do TCC
	Indicação de um(a) Professor(a) orientador(a) e coorientador
	Desenvolvimento da elaboração do Projeto de TCC
Abril	Período de desenvolvimento do Projeto
Maiο	Entrega do Termo de Aceite do professor orientador (e co-orientador, quando se aplicar)
Junho	Período de desenvolvimento do Projeto
Julho	Prazo final para o desenvolvimento do Projeto
	Mês limite para entrega do Projeto (40 dias antes do fim do ano letivo)
	Sugestão de encaminhamento para o Comitê de Ética em Pesquisa, conforme cronograma específico da Plataforma Brasil e da UFCSPA

### 3ª série / 2º semestre – Execução do projeto

Mês	Atividade
Setembro	Professor(a) orientador(a): Encaminhar um resumo do andamento do TCC de seu orientando para a comissão de TCC até o final do mês
Outubro	Limite para entrega do TCC à banca (20 dias antes da Mostra de TCC)
Novembro	Defesa do trabalho na Mostra de TCC
	Alterações sugeridas pela banca (Até 20 dias após a defesa)
	Entrega da versão final do TCC em formato digital para Comissão de TCC (Até 20 dias após a defesa)

**APÊNDICE 2 - Termo de aceite do(a) Professor(a) orientador(a) e/ou coorientador(a) do TCC**

**Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre**

**Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**

**TERMO DE ACEITE DO(A) PROFESSOR(A) ORIENTADOR(A) E/OU COORIENTADOR(A) DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Eu \_\_\_\_\_  
declaro, para os devidos fins, estar de acordo em assumir a  
\_\_\_\_\_ (orientação ou coorientação) do Trabalho de  
Conclusão de Curso do(a) aluno(a)  
\_\_\_\_\_.

Título provisório:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Porto Alegre, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nome legível do(a) (co)orientador(a)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) (co)orientador(a)

\_\_\_\_\_  
Nome legível do(a) aluno(a)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) aluno(a)

**APÊNDICE 3 - Termo de concordância de troca do(a) Professor(a) orientador(a)**

**Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre**

**Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**

**TERMO DE CONCORDÂNCIA DE TROCA DO(A) PROFESSOR(A)  
ORIENTADOR(A) E/OU COORIENTADOR(A) DO TRABALHO DE  
CONCLUSÃO DE CURSO**

Eu \_\_\_\_\_  
declaro, para os devidos fins, estar de acordo com a troca de  
\_\_\_\_\_ (orientação e/ou coorientação) do Trabalho de  
Conclusão de Curso do (a) aluno (a):

\_\_\_\_\_.

Título provisório:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Porto Alegre, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nome legível do(a) (co) orientador(a) atual

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) (co)orientador(a) atual

\_\_\_\_\_  
Nome legível do(a) (co)orientador(a) anterior

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) (co)orientador(a) anterior

\_\_\_\_\_  
Nome legível do(a) aluno(a)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) aluno(a)

**APÊNDICE 4 – Carta convite para os membros da banca**

**Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre Curso  
Superior de Tecnologia em Alimentos**

**CARTA CONVITE PARA OS MEMBROS DA BANCA**

Porto Alegre, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Prezado (a) Professor (a), \_\_\_\_\_

Tenho a honra de, em nome da Comissão de Coordenação dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) de Tecnologia em Alimentos da UFCSPA, convidar Vossa Senhoria para constituir a Banca examinadora do TCC do(a) aluno(a) \_\_\_\_\_ intitulado \_\_\_\_\_, cujo trabalho encaminhamos em APÊNDICE.

A Banca será em sessão pública no dia \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_ h no Auditório \_\_\_\_\_ da UFCSPA, Rua Sarmento Leite nº 245, Centro, Porto Alegre, RS. Vossa senhoria disporá de 10 minutos para arguição do(a) aluno(a).

Constituem a Banca examinadora, além de Vossa Senhoria os seguintes professores:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Certo da aceitação deste convite, renovo votos de elevada estima e consideração.

Coordenador(a) dos Trabalhos de Conclusão de Curso da UFCSPA

Recebido em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_



## **APÊNDICE 6 – Orientação para elaboração do projeto de PCC**

**Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre**

**Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**

### **ORIENTAÇÃO PARA ELABORAÇÃO DO PROJETO DE TCC**

O projeto deverá ser desenvolvido pelo aluno sob orientação do professor orientador para realização do seu TCC. Assim, o projeto deve conter os seguintes itens: capa; folha de rosto; sumário; resumo; introdução com justificativa; objetivos (geral e específicos); revisão bibliográfica; metodologia; viabilidade econômica (quando aplicável); cronograma; resultados esperados e referências bibliográficas.

O TCC final deverá conter: capa; folha de rosto; sumário; resumo (com palavras-chave); abstract; introdução com justificativa; objetivos (geral e específicos); revisão bibliográfica; metodologia; viabilidade econômica (quando aplicável); resultados e discussão; conclusões; agradecimentos; referências bibliográficas e APÊNDICES.

§ 1. Caso o aluno opte por entregar no formato de artigo, o mesmo deverá seguir as normas da revista a ser submetido.

**APÊNDICE 7 – Avaliação dos membros da banca****Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre****Curso Superior de Tecnologia em Alimentos****AVALIAÇÃO DOS MEMBROS DA BANCA****CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS****TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

ALUNO(A): \_\_\_\_\_

<b>TÍTULO DO TCC:</b>	<b>Avaliador1</b>	<b>Avaliador 2</b>
-----------------------	-------------------	--------------------

**1. Trabalho escrito (0,00 a 6,00)**

Considerando: revisão da literatura, justificativa, objetivos, experimental, resultados, discussões e

<b>2. Apresentação oral (0,00 a 2,00)</b>  Considerando: Domínio do conteúdo apresentado, organização da apresentação, envolvimento com o trabalho, comunicação (tom de voz, postura, expressar-se de modo organizado e compreensível para todos os membros que estiverem como		
<b>SOMA DO TRABALHO ESCRITO E APRESENTAÇÃO ORAL (0,00 a 8,00)</b>		
<b>Rubrica dos avaliadores</b>		

**MÉDIA DOS(AS) AVALIADORES(AS) (0,00 a 8,00): \_\_\_\_\_****NOTA DO(A) ORIENTADOR(A) (0,00 a 2,00): \_\_\_\_\_****MÉDIA FINAL (média dos avaliadores + nota do(a) orientador(a)): \_\_\_\_\_**

Porto Alegre, \_\_/\_\_/\_\_\_\_.

**APÊNDICE 8 – Ata de defesa do TCC**



**Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**

**ATA DE DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Aos \_\_\_\_\_ realizou-se a sessão pública de defesa do trabalho de conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos apresentada pelo (a) aluno(a) \_\_\_\_\_.

O trabalho foi apresentado às \_\_\_\_\_ horas, sendo o(a) Professor(a) orientador(a) do TCC \_\_\_\_\_, presidente da banca examinadora, constituída pelos seguintes membros:

Membro (a) \_\_\_\_\_

Membro(a) \_\_\_\_\_

A banca examinadora tendo terminado a apresentação do conteúdo do TCC, passou à arguição do(a) candidato(a). Encerrados os trabalhos de arguição às \_\_\_\_\_ horas, os examinadores reuniram-se para avaliação e deram o parecer final sobre a apresentação e defesa oral, tendo sido atribuídas às seguintes notas:

Professor(a) \_\_\_\_\_ Nota(0-8,0): \_\_\_\_\_

Professor(a) \_\_\_\_\_ Nota (0-8,0): \_\_\_\_\_

Orientador(a) \_\_\_\_\_ Nota (0-2,0): \_\_\_\_\_

Obtendo como média de apresentação e defesa (professores 80% e orientador 20%) \_\_\_\_\_.

Proclamados os resultados pelo presidente da banca examinadora, foram encerrados os trabalhos e, para constar, eu \_\_\_\_\_, lavrei a presente ata que assino juntamente com os demais membros da banca examinadora.

Porto Alegre, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Professor(a) orientador(a)