



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Curso:	Engenharia de Alimentos	Campus:	Maringá
Departamento:	Departamento de Engenharia de Alimentos		
Centro:	Centro de Tecnologia		
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome: Trabalho de conclusão de curso			Código: 4161
Carga Horária: 68	Periodicidade: semestral	Ano de Implantação: 2014	
1. EMENTA (Res. no 215/2006-CEP)			
Trabalho de síntese e integração dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso.			
2. OBJETIVOS			
Desenvolver uma atividade na área de engenharia de alimentos aplicando-se os conhecimentos integrantes do currículo do curso. (Res. no 215/2006-CEP).			

3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1. Normas da disciplina de TCC. 2. Entrega e comentários do regulamento do TCC. 3. A Classificação das Pesquisas. 4. Pesquisa Bibliográfica- Fases da Pesquisa, Ferramentas de busca bibliográfica. 5. Elaboração do projeto. 6. Escrita científica 7. Análise dos resultados 8. Elaboração do trabalho final
4. REFERÊNCIAS
4.1- Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas) Normas ABNT Severino, AJ. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Cortez, 2007 Medeiros, UV; Martino, MC. Guia de Metodologia da Pesquisa. Campinas: Ed. Mundi Brasil, 2006. Artigos científicos
4.2- Complementares Lehfeld, N. Metodologia e Conhecimento Científico. São Paulo, Vozes, 2007.

APROVAÇÃO DO DEPARTAMENTO

Aprovado na 219 reunião do DAL
realizada em 13 / 08 / 13

Prof. Dr. Antonio Roberto Giriboni Monteiro
Chefe do Departamento de Engenharia de Alimentos

APROVAÇÃO DO CONSELHO ACADÊMICO

APROVADO PELO CONSELHO
ACADÊMICO DO CURSO DE
Engenharia de Alimentos
Em 02 / 09 / 13 Reunião nº 010

Coordenador (a)