



Universidade Federal da Paraíba
Centro de Tecnologia
Departamento de Engenharia de Alimentos
Curso de Engenharia de Alimentos

Manual para Elaboração e Redação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

João Pessoa

2014



Universidade Federal da Paraíba
Centro de Tecnologia
Departamento de Engenharia de Alimentos
Curso de Engenharia de Alimentos

Reitora da Universidade Federal da Paraíba
Margareth de Fátima Formiga Melo Diniz

Diretor do Centro de Tecnologia
Antônio de Mello Villar

Chefe do Departamento de Engenharia de Alimentos
Esmeralda Paranhos dos Santos

Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos
Janeeyre Ferreira Maciel

Comissão de Elaboração
Edilma Pinto Coutinho
Heinz Johann Holschuh
Mabel de Barros Batista

Manual para Elaboração e Redação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

M294 Manual para Elaboração e Redação do Trabalho de conclusão de Curso (TCC). Centro de Tecnologia da Universidade Federal da Paraíba. Departamento de Engenharia de Alimentos. Comissão Organizadora: Edilma Pinto Coutinho, Heinz Johann Holschuh, Mabel de Barros Batista. – João Pessoa: Engenharia de Alimentos/Centro de Tecnologia/UFPB, 2014.

12f

1. Manual – TTC – Engenharia de Alimentos 2. UFPB
I. Título.

SUMÁRIO

Introdução	3
1 Formatação do texto	3
1.1 Layout da página e fontes	3
1.2 Parágrafos	4
1.3 Títulos e subtítulos	4
1.4 Tabelas e ilustrações	4
1.5 Paginação	4
2 Estrutura do TCC	4
2.1 Parte externa	4
2.2 Elementos pré-textuais	5
2.3 Elementos textuais (ou Corpo do TCC)	5
2.4 Elementos pós-textuais	5
3 Orientações para organização e redação do texto	5
3.1 Texto corrido	6
3.2 Capítulos	6
3.3 Artigos científicos	6
4 Citação	6
4.1 Citação direta	6
4.2 Citação indireta	7
4.2.1 Citação no texto	7
4.2.2 Citação fora do texto	7
5 Referências	7
Anexo 1 - Modelo de formatação da capa	8
Anexo 2 - Modelo de formatação da folha de rosto	9
Anexo 3 - Modelo de formatação do verso da folha de rosto	10
Anexo 4 - Modelo de formatação da folha de aprovação	11
Anexo 5 - Modelo de formatação de ilustrações	12



**Universidade Federal da Paraíba
Centro de Tecnologia
Departamento de Engenharia de Alimentos
Curso de Engenharia de Alimentos**

Manual para Elaboração e Redação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

Introdução

A organização e a formatação do Trabalho de Conclusão de Curso devem ser realizadas com base no que dispõe a terceira edição da Norma Brasileira NBR 14724, de 17 de março de 2011, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Este manual visa auxiliar professores e alunos na elaboração e redação do Trabalho de Conclusão de Curso, bem como, padronizar os textos acadêmicos desenvolvidos pelos alunos do Curso de Engenharia de Alimentos, da Universidade Federal da Paraíba.

1 Formatação do Texto

A formatação deste texto atende as normas que preconiza, desta forma, também é um modelo para orientação dos alunos.

1.1 Layout da página e fontes

O texto deve ser digitalizado em cor preta, podendo utilizar cores somente para ilustrações. Impresso em papel branco ou reciclado, tamanho A4 (21 cm x 29,7 cm), margens esquerda e superior 3 cm e direita e inferior 2 cm. Pode ser usada fonte Times New Roman (tamanho 12) ou Arial (tamanho 12), tamanho 10 ou 9 para citações com mais de três linhas, notas de rodapé e legendas das tabelas e ilustrações (quadros, mapas, fluxogramas, figuras, layout).

1.2 Parágrafos

Os parágrafos devem ser justificados, com recuo na primeira linha, espaçamento 1,5 entre linhas. As citações com mais de três linhas, notas de rodapé e legendas das tabelas e das ilustrações devem ser digitalizadas em espaço simples. As Referências, ao final do trabalho, devem ser em espaço simples e separadas entre si por espaço duplo.

1.3 Títulos e subtítulos

Os títulos e os subtítulos das seções devem ser precedidos de uma linha em branco. Numeração progressiva com algarismo arábico e um espaço de caractere, sem recuo na primeira linha e em **negrito**.

1.4 Tabelas e ilustrações

As tabelas e qualquer que seja o tipo de ilustração devem ser citados no texto, e inseridos o mais próximo possível do trecho a que se refere. A identificação aparece na parte superior, precedida da palavra designativa (desenho, fluxograma, fotografia, gráfico, mapa, planta, quadro, layout, figura), seguida do seu número de ordem de ocorrência no texto em algarismos arábicos, travessão e o título (ver Anexo 5). Na parte inferior, colocar as fontes consultadas (mesmo que seja: Produção do autor ou Dados da pesquisa) e, caso necessário, as legendas e notas.

1.5 Paginação

As folhas ou páginas pré-textuais devem ser contadas, mas não numeradas. A numeração se inicia na Folha de rosto e aparece na Introdução, em algarismo arábico, no canto superior direito. Havendo Apêndice e Anexo, as páginas devem ser numeradas de maneira contínua e sua paginação deve dar seguimento à do texto principal.

2 Estrutura do TCC

2.1 Parte externa

- Capa (obrigatório)
- Lombada (opcional)

2.2 Elementos pré-textuais

- Folha de rosto (obrigatório)
- Verso da folha de rosto com a ficha catalográfica (obrigatório)
- Errata (opcional)
- Folha de aprovação (obrigatório)
- Dedicatória (opcional)
- Agradecimentos (opcional)
- Epígrafe (opcional)
- Resumo na língua portuguesa (obrigatório)
- Resumo em língua estrangeira (obrigatório)
- Lista de ilustrações, de tabelas, de abreviaturas e siglas e de símbolos (opcional)
- Sumário (obrigatório)

2.3 Elementos textuais (ou Corpo do TCC)

- Introdução
- Desenvolvimento
- Conclusão

2.4 Elementos pós-textuais

- Referências (obrigatório)
- Glossário (opcional)
- Apêndice (opcional - texto elaborado pelo autor)
- Anexo (opcional – texto não elaborado pelo autor)

3 Orientações para organização e redação do texto

O corpo do TCC é a parte mais importante e pode ser organizado de três formas alternativas:

1. Texto corrido
2. Capítulos
3. Artigos científicos pertinentes ao TCC, que poderão ser encaminhados para publicação, submetidos à publicação, aceitos, ou publicados.

3.1 Texto corrido

1. Introdução
2. Revisão Bibliográfica
3. Objetivos (Geral e Específicos)
4. Material e Métodos (ou Metodologia)
5. Resultados e Discussão
6. Sugestões (opcional)
7. Conclusão (ou Considerações finais)
8. Referências.

3.2 Capítulos

1. Introdução Geral
2. Capítulos. Em cada capítulo: Introdução, Revisão Bibliográfica, Objetivos, Material e Métodos ou Metodologia, Resultados e Discussão, Sugestões (opcional), Conclusão, Referências.
3. Conclusão Geral

3.3 Artigos científicos

1. Introdução Geral,
2. Revisão Bibliográfica
3. Artigo Científico** (pode ser um ou mais artigos)
4. Conclusão Geral.

**Os artigos poderão ter a formatação do periódico, desde que sejam colocadas as normas de publicação no anexo.

4 Citação

Deverá ser utilizado o sistema autor-data, com a indicação pelo sobrenome do autor, seguindo do ano de publicação. A citação pode ser direta ou indireta. No caso do corpo do trabalho em forma de artigo científico, poderá respeitar a normas do periódico.

4.1 Citação direta

Transcrição literal das palavras do autor consultado.

1. **Até três linhas:** Citação dentro do texto.

“O Check List é uma ferramenta para se realizar o diagnóstico das Boas Práticas de Fabricação” (MOURA, 2006, p. 23)

2. **Mais de três linhas:** Citação recuada, com fonte em itálico e tamanho 10, espaçamento simples e justificado.

O projeto é inédito no país e prevê a demarcação das regiões produtoras de cachaça segundo suas especificidades produtivas.

O projeto está sendo considerado a “certidão de nascimento” da cachaça de Minas, já que estabelece todos os padrões de processamento e também determina a criação das regiões de origem da cachaça, semelhante ao sistema usado na França para controle dos vinhos (LUTZ, 2000).

4.2 Citação indireta

Tradução ou referência das ideias.

3.2.1 Citação no texto

- a) Batista (2007) descreveu que as feiras livres são ...
- b) Johnson e Learned (2005) afirmam que focar nas preferências femininas ...
- c) Segundo Barboza et al (2010), estima-se que 75% da produção de suínos ...
- d) Para Cardoso (2011), a comercialização de alimentos
- e) Dias et al. (2009) e Barros (2009) identificaram graves problemas ...

4.2.2 Citação fora do texto

- a) Deve-se realizar um relatório com as não conformidades observadas e a indicação das ações corretivas que deverão ser adotadas. (KRAEMER, 2007).
- b) O faturamento total do setor atingiu um volume de R\$ 50 bilhões, com a oferta de mais de 760 mil postos de trabalho. (PADARIA MODERNA, 2009).
- c) As frutas, os legumes e as hortaliças apresentam grande potencial na transmissão de agentes patogênicos, principalmente quando consumidos crus (PACHECO et al, 2002; COSTA e AMARAL, 2010).

5 Referências

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 6024 - **Numeração progressiva de um documento**. Rio de Janeiro: ABNT, 2003.

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14724 - **Informação e documentação. Trabalhos Acadêmicos – Apresentação**. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

Anexo 1 - Modelo de formatação da capa

Este modelo é meramente ilustrativo, desta forma, o aluno deverá respeitar o tamanho das letras e as margens da paginação que foram estabelecidos no manual.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

(Letra em negrito e tamanho 12)

Nome do discente

(Letra em negrito e tamanho 12)

TÍTULO DO TRABALHO: subtítulo do trabalho (se houver)

(Letra em negrito e tamanho 12)

JOÃO PESSOA

Ano

(Letra tamanho 12)

Anexo 2- Modelo de formatação da folha de rosto

Este modelo é meramente ilustrativo, desta forma, o aluno deverá respeitar o tamanho das letras e as margens da paginação que foram estabelecidos no manual.

NOME DO DISCENTE
(Letra tamanho 12)

TÍTULO DO TRABALHO: subtítulo do trabalho (se houver)
(Letra em **negrito** e tamanho 12)

Trabalho de Conclusão de Curso que apresenta à Coordenação do Curso Engenharia de Alimentos do Centro de Tecnologia da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Engenheiro de Alimentos. (Espaçamento simples e letra tamanho 12)

Orientador:

Co-orientador: (se houver)

(Letra tamanho 12)

JOÃO PESSOA
Ano
(Letra tamanho 12)

Anexo 3 - Modelo de formatação do verso da folha de rosto

Este modelo é meramente ilustrativo, desta forma, o aluno deverá respeitar o tamanho das letras e as margens da paginação que foram estabelecidos no manual.



Ficha catalográfica
Conforme o código de catalogação vigente

O diagrama mostra um retângulo grande que representa a folha de rosto. Dentro dele, na parte inferior, há um retângulo menor que representa a ficha catalográfica. O texto dentro da ficha catalográfica é centralizado e indica que o aluno deve seguir o código de catalogação vigente.

Anexo 4 - Modelo de formatação da folha de aprovação

Este modelo é meramente ilustrativo, desta forma, o aluno deverá respeitar o tamanho das letras e as margens da paginação que foram estabelecidos no manual.

NOME DO DISCENTE (Letra tamanho 12)

TÍTULO DO TRABALHO: subtítulo do trabalho (se houver)
(Letra em **negrito** e tamanho 12)

Trabalho de Conclusão de Curso que apresenta à Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Tecnologia da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Engenheiro de Alimentos. (Letra tamanho 12)

Data:

Resultado:

Banca Examinadora
(Letra em **negrito** e tamanho 12)

Prof. (Orientador)

Prof. (Co-orientador) – Se houver

Professor (Examinador)

Professor (Examinador)

JOÃO PESSOA
Ano
(Letra tamanho 12)

Anexo 5 - Modelo de Formatação de Ilustrações

Este modelo é meramente ilustrativo, desta forma, o aluno deverá respeitar o tamanho das letras e as margens da paginação que foram estabelecidos no manual.

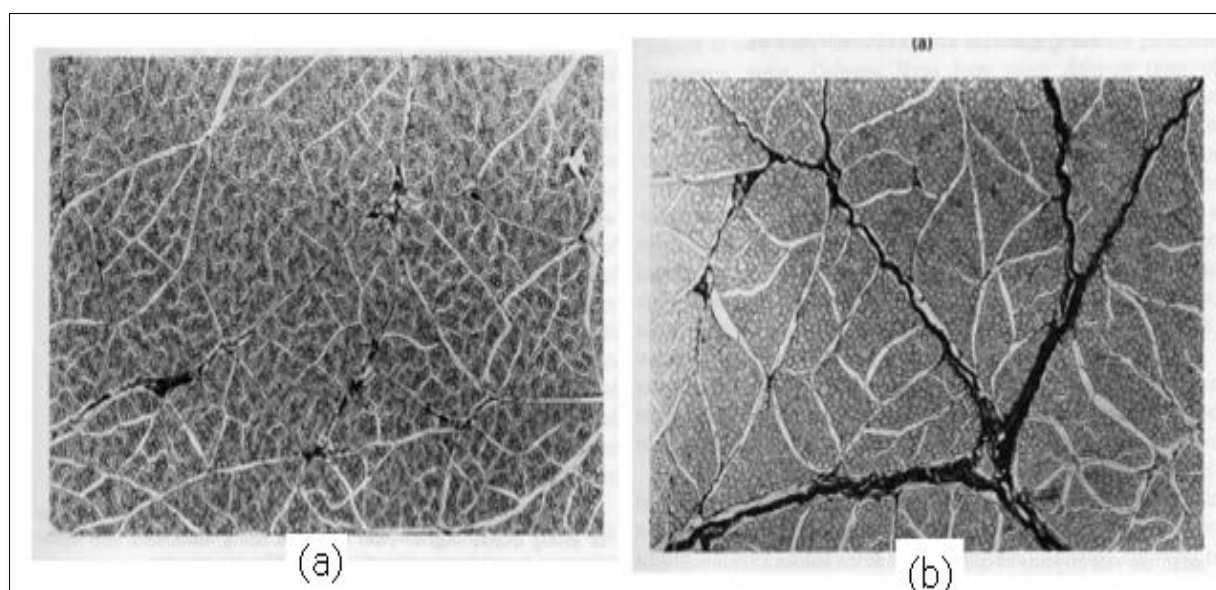
Tabela 1 - As características mais apreciadas nas marcas de cachaça comercializadas no estado da Paraíba, 2010

Característica das marcas	FREQUÊNCIA (%)				
	Zona da Mata	Agreste	Borborema	Sertão	Paraíba
Sabor	30,20	65,10	67,57	65,77	57,16
Sabor e aroma	14,09	10,07	9,45	5,37	9,75
Sabor e teor alcoólico	21,50	4,03	4,73	4,70	8,74
Teor alcoólico	6,71	4,70	4,05	6,72	5,55
Aroma	6,71	6,72	4,73	3,36	5,38
Aroma e teor alcoólico	8,72	1,34	1,35	0,00	2,85
Preço	2,68	0,67	0,68	5,37	2,35
Sabor e preço	4,70	2,01	0,68	0,67	2,02
Total	4,69	5,36	6,76	8,04	6,20
TOTAL	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Fonte: dados da pesquisa

* Inclui características como sabor, aroma, teor alcoólico, preço, embalagem, não da ressaca e outros percentuais de respondentes que não definiram as características que lhes fizeram indicar a melhor marca de cachaça da Paraíba.

Figura 1 - Deposição de tecido conjuntivo em diferentes músculos, Psoas (a) e Sternomandibular (b).



Fonte: FEIJÓ, 1999