



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS – CSHNB**  
**CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

**PLANO DE ENSINO 2020.2 REMOTO**

**DISCIPLINA:** Trabalho de Conclusão de Curso I - (TCC I)      **CÓDIGO:** CHN0597  
**BLOCO DE OFERTA:** VII      **CRÉDITOS:** 1.1.0      **CARGA HORÁRIA:** 30 h  
**PERÍODO LETIVO:** 2020.2  
**DOCENTE RESPONSÁVEL:** Profª Jennifer Beatriz Silva Morais

**I – EMENTA**

Linhas de investigação em nutrição e o curso de nutrição/UFPI. Elaboração do projeto de pesquisa: trabalho de conclusão de curso. Definição do Orientador. Apresentação do projeto de pesquisa: trabalho de conclusão de curso.

**II – OBJETIVO GERAL**

Proporcionar ao aluno embasamento teórico e prático necessários para a construção e desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso.

**III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Conhecer as linhas de pesquisa em nutrição;
- Estudar as diretrizes gerais de elaboração de projetos de pesquisa;
- Conhecer os aspectos éticos da pesquisa;
- Elaborar o projeto de pesquisa.

**IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**UNIDADE I**

- Regulamento do TCC
- Linhas de pesquisa em Nutrição;
- Abordagens metodológicas de pesquisa, tipos de pesquisa e suas aplicações;
- Perspectivas de pesquisa em nutrição – atualização, pesquisa em bases de periódicos.
- Hipótese e Instrumentos de Coleta

**UNIDADE II**

- Normas para elaboração do Projeto de Pesquisa
  - ✓ Princípios para elaboração: escolha do tema, referencial teórico, definição do problema, hipóteses, objetivos, metodologia, recursos, cronograma.
  - ✓ Regras gerais de apresentação – normalização da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT): elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais.
  - ✓ Apreciação pelo comitê de ética em pesquisa (CEP).
- Orientação para fins de elaboração do projeto de pesquisa/trabalho de conclusão de curso.

**V – PROCEDIMENTOS DE ENSINO**

### **1 Técnicas Educacionais**

- Aula expositivo – dialogada em sala virtual
- Discussão em grupos
- Leitura e análise de artigos científicos
- Resolução de casos clínicos e atividades;
- Seminários;
- Trabalhos individuais e em grupo.

### **2 Recursos Didáticos**

- Notebook;
- Textos de apoio (artigos científicos / casos clínicos);
- Internet;
- Site Quizz;
- Plataforma Google Meet;
- Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas.

### **3 Atividades práticas**

As atividades práticas serão realizadas de forma síncrona em sala de aula virtual ou salas de apoio a que serão projetadas e discutidas ponto a ponto com os discentes, bem como de forma assíncrona pelos estudantes com posterior correção e discussão das mesmas.

## **VI – SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO**

A avaliação da aprendizagem e assiduidade na disciplina será realizada com base no **Regulamento do Trabalho de Conclusão do Curso Bacharelado em Nutrição** e na **Resolução 177/12 – CEPEX**, que estabelecem:

### **Regulamento do Trabalho de Conclusão do Curso Bacharelado**

**Art. 23** - A avaliação da disciplina TCC I será realizada pelo professor da parte teórica da disciplina de TCC I e pela a banca de qualificação, sendo a nota final resultante da média aritmética da nota do professor da parte teórica da disciplina de TCC I e da média obtida no exame de qualificação, resultante das notas dos examinadores, e estas, por sua vez, baseadas na:

I – Nota atribuída ao trabalho escrito, conforme formulário próprio.

II – Avaliação da exposição oral e qualificação pública do TCC, conforme formulário próprio.

§ 1º - A constituição da banca examinadora deve ser indicada pelo aluno e pelo professor orientador, devendo estar assim composta:

- a) O professor orientador do TCC (presidente).
- b) Um examinador profissional com domínio do tema pesquisado, interno ou externo à UFPI (com titulação mínima de especialista).
- c) Caso haja um coorientador este poderá ser um dos membros convidado para a banca examinadora.

§ 2º - A defesa do Trabalho de Conclusão de Curso I será pública e constará de:

I – Apresentação do TCC.

II – Arguição pela Comissão Examinadora.

§ 3º - A apresentação pública será organizada pelo professor orientador do TCC e divulgada de acordo com cronograma estipulado pela Coordenação de TCC.

A **MÉDIA FINAL** será calculada entre as duas notas parciais (NP) (1ª, 2ª avaliações), como descrito abaixo:

$$\text{MÉDIA FINAL} = \frac{1^{\text{a}} \text{ NP} + 2^{\text{a}} \text{ NP}}{2}$$

**Art. 25** - As notas das disciplinas de TCC I e II são expressas, na ata de qualificação/defesa, por uma média de 0 a 10 (zero a dez), sendo considerado aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 7,0 (sete) satisfeitas outras exigências regimentais, que serão registradas no diário de classe das disciplinas TCC I e II; aprovado com pendências de 5,0 (cinco) a 6,99 (seis vírgula noventa e nove); reprovado abaixo de 5,0 (cinco).

§ 1º - Em casos de TCC aprovado com pendência, ou seja, com nota de 5,0 (cinco) a 6,99 (seis vírgula noventa e nove), a banca examinadora deverá expressar em ata de qualificação/defesa: o motivo da pendência, o prazo para adequação do TCC e a forma como a banca reavaliará o TCC em questão. A nota após reavaliação deverá ser expressa em ata.

A definição de instrumentos avaliativos, durante todo o processo de 2020.2, irá mensurar qualitativa e quantitativamente o desenvolvimento do aprendizado do estudante, segundo as normas previstas na Resolução nº 013/2021 -CEPEX, que estabelece o período 2020.2.

Vale lembrar que:

*Fica estabelecido, excepcionalmente para a oferta relativa ao Período Letivo 2020.2, que o controle de frequência será realizado por meio da participação dos estudantes nas atividades indicadas pelo docente no plano de curso da disciplina.*

*O registro de frequência nas disciplinas ofertadas no Período Letivo 2020.2 não atestará a presença física dos discentes na IES.*

*A frequência mínima exigida será de 75%, conforme preconizado pela Resolução 177/2012 - CEPEX/UFPI.*

1. *Art. 12 A avaliação do rendimento acadêmico será feita por meio do acompanhamento contínuo do desempenho do aluno, sob forma de prova escrita, oral ou prática, trabalho de pesquisa, individual ou em grupo, seminário, ou outros instrumentos constantes no plano de disciplina.*

*Parágrafo único: O direito à segunda chamada segue o previsto no Art. 108, da Resolução 177/2012 - CEPEX/UFPI. O discente procederá com a solicitação de 2ª chamada mediante solicitação por e-mail à chefia do departamento, à chefia/coordenação do curso ou ao professor ao qual o componente curricular esteja vinculado.*

2. *Art. 13 Para a integralização dos Componentes Curriculares cursados por meio de atividades não presenciais serão considerados tanto o tempo despendido para as atividades síncronas, quanto o tempo dedicado às atividades assíncronas.*


## VII – BIBLIOGRAFIA

### **Básica:**

- 1) GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996. 159p.
- 2) MARTINS, G. A.; LINTZ, A. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso. São Paulo: Atlas, 2006.
- 3) MEDEIROS, J. B.; ANDRADE, M. M. Manual para elaboração de referências bibliográficas. São Paulo: Atlas, 2001. 188p.

### **Complementar:**

- 1) MARCANTONIO, A. T.; LEHFELD, N. A. S.; SANTOS, M. M. Elaboração e divulgação do trabalho científico. São Paulo: Atlas, 1993. 92p.
- 2) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Referências bibliográficas, NBR 6023. Rio de Janeiro, 2002.
- 3) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Numeração Progressiva, NBR 6024. Rio de Janeiro, 2003.
- 4) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Sumário, NBR 6027. Rio de Janeiro, 2003.
- 5) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Resumo, NBR 6028. Rio de Janeiro, 2003.
- 6) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Citações em documentos, NBR 10520. Rio de Janeiro, 2002.
- 7) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Trabalhos acadêmicos, NBR 14724. Rio de Janeiro, 2005.

## SUBMISSÃO AO COLEGIADO DO CURSO

Data de aprovação: 06/05/2021

  
Prof.ª Dr.ª Artemizia Francisca de Sousa  
CHEFE DO CURSO DE NUTRIÇÃO  
SIAPE: 2724744 CSNMG - UFPI  
CRNG: 5443  
CPF: 686.047.093-87