



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Câmpus Erechim

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 002/2014, DE 04 DE JULHO DE 2014.**

Aprova o Manual de Procedimentos para o Projeto de Conclusão do Curso Técnico em Alimentos, na modalidade subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Câmpus Erechim.

O Presidente do Conselho de Câmpus do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Câmpus Erechim, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com o que foi deliberado na reunião do referido conselho em 02 de julho de 2014,

**RESOLVE:**

Art. 1º. Aprovar o Manual de Procedimentos para o Projeto de Conclusão do Curso Técnico em Alimentos, na modalidade subsequente, na forma do apenso.

Art. 2º. Esta Instrução Normativa entrará em vigor na presente data.

Eduardo Angonesi Predebon  
Presidente do COMCAMP  
Conselho de Câmpus  
IFRS Câmpus Erechim



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Câmpus Erechim

## **MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA O PROJETO DE CONCLUSÃO DO CURSO SUBSEQUENTE TÉCNICO EM ALIMENTOS**

### **CAPÍTULO I DA FINALIDADE**

Este manual destina-se à regulamentação e orientação do processo de planejamento, desenvolvimento e avaliação do Projeto de Conclusão do Curso Técnico em Alimentos, na modalidade subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Câmpus Erechim.

### **CAPÍTULO II DA FUNDAMENTAÇÃO**

Art. 1º O Projeto de Conclusão fundamenta-se no Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Câmpus Erechim e neste Manual.

### **CAPÍTULO III DOS OBJETIVOS**

Art.2º É objetivo geral da disciplina de Projeto de Conclusão propiciar que o discente compreenda e vivencie o processo de desenvolvimento de novos produtos alimentícios, desde sua concepção até sua produção, através da experimentação e da elaboração de um projeto e de um relatório das atividades desenvolvidas na disciplina, como forma de expressão dos conhecimentos aprendidos nesta e nas demais disciplinas do curso.

Art.3º São objetivos específicos da disciplina de Projeto de Conclusão:

- I. Compreender os conceitos de novos produtos e a importância de sua existência para a sociedade;
- II. Conhecer as fases necessárias para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios nas empresas;
- III. Exercitar a aplicabilidade do desenvolvimento de novos produtos por meio de um trabalho prático em grupo;
- IV. Desenvolver as habilidades de expressão escrita, através da elaboração de um projeto e de um relatório para o desenvolvimento de um novo produto;
- V. Estimular a criatividade, a inovação e a percepção mais apurada das necessidades dos consumidores de produtos alimentícios, através da criação de um novo produto, envolvendo



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Câmpus Erechim

também os aspectos da ciência e tecnologia de alimentos;

VI. Despertar o espírito científico na experimentação para o desenvolvimento de um novo produto alimentício;

VII. Relacionar e aplicar os conteúdos das disciplinas do curso Técnico em Alimentos, em caráter sistêmico e interdisciplinar, no desenvolvimento de um novo produto alimentício;

VIII. Estimular o relacionamento profissional e o senso de cooperação através da realização de trabalho em grupo, de forma a contribuir para a formação integral do discente.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **DOS PROCEDIMENTOS PARA ELABORAÇÃO DO PROJETO DE CONCLUSÃO**

Art.4º A disciplina de Projeto de Conclusão compreende aulas presenciais, conforme estabelecido no plano de ensino da disciplina.

Parágrafo único. As aulas presenciais serão ministradas pelo professor da disciplina.

Art.5º A disciplina de Projeto de Conclusão deverá respeitar a ementa proposta no Projeto Pedagógico do Curso e atender, no mínimo, às seguintes etapas:

I - Elaboração do projeto de desenvolvimento do novo produto alimentício;

II - Elaboração do relatório de desenvolvimento do novo produto alimentício.

Parágrafo único. O desenvolvimento de cada uma das etapas será descrito no plano de ensino da disciplina.

#### **CAPÍTULO V**

#### **DA ESTRUTURA E ATRIBUIÇÕES**

##### **Seção I**

##### **Do Professor da Disciplina de Projeto de Conclusão de Curso**

Art.6º São responsabilidades do professor da disciplina de Projeto de Conclusão de Curso:

I - Responder pelos documentos pedagógicos, tais como planos de ensino e diários de classe;

II - Programar os laboratórios do curso para o desenvolvimento de cada uma das etapas do Projeto de Conclusão, quando necessário;

III - Acompanhar todas as etapas do Projeto de Conclusão, observando o que dispõe este Manual de Procedimentos e a legislação aplicável.

##### **Seção II**

##### **Dos Discentes**

Art.7º São responsabilidades dos discentes:

I - Elaborar o Projeto e o Relatório de Desenvolvimento do Novo Produto Alimentício conforme metodologia apresentada na disciplina de Projeto de Conclusão, além das demais atividades solicitadas pelo professor da disciplina;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Câmpus Erechim

- II - Atuar efetivamente em todas as etapas do Projeto de Conclusão;
- III - Entregar o projeto e o relatório de desenvolvimento do novo produto alimentício ao professor da disciplina de Projeto de Conclusão no prazo estabelecido.

## **CAPÍTULO VI DA AVALIAÇÃO**

Art.8º A nota final da disciplina de Projeto de Conclusão será o resultado do somatório das notas atribuídas nas distintas avaliações realizadas durante o semestre.

Art.9º As avaliações serão realizadas pelo professor da disciplina de Projeto de Conclusão, o qual atribuirá peso específico para cada avaliação, conforme estabelecido no plano de ensino.

Art.10º Será considerado aprovado o discente que, tendo frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) tiver alcançado nota final igual ou superior a 7,0 (sete).

Art.11º O trabalho em que for comprovado plágio (no todo ou em parte) será automaticamente desqualificado, estando o aluno reprovado na disciplina.

## **CAPÍTULO VII DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art.12º Compete aos docentes em efetivo exercício do Curso Técnico em Alimentos fazer cumprir a presente Instrução Normativa.

Art.13º Os casos omissos a esta Instrução Normativa serão analisados e decididos pelos docentes efetivos do Curso Técnico em Alimentos.

Art.14º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art.15º Revogam-se as disposições em contrário.