

MANUAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) DA ESPECIALIZAÇÃO EM CULTURA E SOCIOBIODIVERSIDADE NA GASTRONOMIA

1 ESTRUTURA

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) da Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia está dividido em duas partes, oferecidas em semestres distintos, totalizando 90h:

<p>Trabalho de Conclusão de Curso PROJETO</p> <p>Oferta*: 2º semestre da Especialização.</p> <p>Descrição: estruturação dos projetos de pesquisa e/ou extensão, sob orientação dos professores orientadores.</p> <p>Resultado final para aprovação: projeto estruturado, que deverá ser entregue pelo aluno à Coordenação do curso antes do final do referido semestre letivo, conforme cronograma pré-estabelecido. A aprovação é condicionada à entrega do projeto, bem como à avaliação realizada pelo orientador(a), devendo o acadêmico obter nota superior ou igual a 6,0.</p>	<p>30h (2 créditos)</p>
<p>Trabalho de Conclusão de Curso</p> <p>Oferta*: 3º semestre da Especialização.</p> <p>Descrição: execução do projeto de pesquisa/extensão, estruturação do artigo científico ou relatório de extensão, bem como defesa em banca.</p> <p>Resultado final para aprovação: artigo científico ou relatório de extensão estruturado conforme normas estabelecidas, que deverá ser entregue à Coordenação no referido semestre letivo. Para defesa do TCC, o aluno ainda deverá entregar Termo de Aptidão para defesa assinado pelo orientador. Os prazos de entrega da documentação e da defesa seguirão cronograma previamente estabelecido pela Coordenação de Curso, em consonância com o Calendário Acadêmico do Câmpus. A aprovação final do TCC estará condicionada à aprovação da defesa em banca, bem como à entrega das</p>	<p>60h (4 créditos)</p>

correções apontadas pelos membros da banca.

** O aluno poderá matricular-se nos dois componentes de TCC (TCC-Projeto e TCC) em um único semestre, caso seja de interesse e necessidade do discente, desde que entregue termo de consentimento do professor orientador no ato da matrícula. Entretanto, a matrícula em TCC só poderá ser executada a partir do segundo semestre, e a defesa em banca após a finalização de todos os demais créditos. Ainda nesse caso, o discente deverá entregar ao final o projeto e a redação final do TCC (artigo científico ou relatório de extensão).

A carga horária total para desenvolvimento do TCC-Projeto conjuntamente com o TCC será de 90h, sendo a orientação dos trabalhos realizada por professores-orientadores referenciados na matriz curricular do curso (docentes centrais), bem como por professores convidados, conforme descrito no [Projeto Pedagógico do Curso \(PPC\)](#).

2 EIXOS E LINHAS DE PESQUISA DO TCC

O TCC-Projeto e o TCC do presente curso de especialização deverão ser realizados individualmente pelo discente, sob orientação de um professor orientador e opcionalmente com o auxílio de até 2 (dois) professores coorientadores (conforme Resolução CEPE/IFSC Nº 48/2018).

Para sua realização, o aluno deverá escolher o orientador e linha de pesquisa, conforme quadro abaixo (sujeito a alteração) e disponibilidade docente. Além dos professores listados, todos os professores do Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC com título igual ou acima de especialista poderão ser orientadores de TCC: caso não sejam professores centrais, configuram-se como professores colaboradores.

Orientador(a)	EIXO	Linhas de pesquisa
Andréia Gonçalves Giaretta Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
Anita De Gusmão Ronchetti Docente central**	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> Cultura e identidade gastronômica Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais Processos de registros e estratégias de valorização de produções alimentares tradicionais e/ou artesanais. Turismo cultural gastronômico.
Alice Nogueira Novaes Southgate	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia

Docente central		<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo • Gastronomia contemporânea e cultura.
Berenice Giehl Zanetti Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Processos de registros e estratégias de valorização de produções alimentares tradicionais e/ou artesanais. • Identificação geográfica de produtos alimentícios. • Cultura e identidade gastronômica. • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais. • Geografia da alimentação. • Turismo cultural gastronômico.
Cláudia Hickenbick Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais. • Cultura e identidade gastronômica. • Turismo de Base Comunitária & Gastronomia. • Turismo cultural gastronômico.
Cristiany Martins Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
Daniela de Carvalho Carrelas Docente colaborador	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo de Base Comunitária & Gastronomia. • Turismo cultural gastronômico.
Elinete Eliete de Lima Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
Fabiana Mortimer Amaral Docente central	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo • Gastronomia contemporânea e cultura.
Fernando Goulart Rocha Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Geografia da alimentação. • Identificação geográfica de produtos alimentícios.
Flávia Baratieri Losso Docente Central	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo. • Turismo cultural gastronômico. • Turismo de Base Comunitária & Gastronomia. • Geografia da alimentação.
Gladis Teresinha Slonski Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade & Meio Ambiente
Gustavo Adolfo Maresch Docente central	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia.

		<ul style="list-style-type: none"> Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo.
Jane Parisenti Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
Jucelio Kulmann de Medeiros Docente colaborador	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> Sociobiodiversidade & Meio Ambiente. Cadeias de produção agroecológica na diversificação alimentar. Processos de registros e estratégias de valorização de produções alimentares tradicionais e/ou artesanais. Geografia da alimentação. Identificação geográfica de produtos alimentícios.
Krischina Singer Aplevicz Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
Laura Rodrigues de Lima Docente colaborador	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> Cultura e identidade gastronômica (foco: gastronomia como linguagem e comunicação)
Liz Cristina Camargo Ribas Docente central	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo Sociobiodiversidade & Meio Ambiente
Luciano de Azambuja Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais. Cultura e identidade gastronômica. Turismo cultural gastronômico.
Luiz Otávio Cabral Docente central	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Sociobiodiversidade & Meio Ambiente Cadeias de produção agroecológica na diversificação alimentar.
Mariana Kilpp Silva Docente colaborador	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia. Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais.
Nicole Pelaez Docente central	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia. Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo.
Patrícia Matos Scheuer Docente central	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia (foco: análise sensorial)

Paulia Maria Cardoso Lima Reis Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Cadeias de produção agroecológica na diversificação alimentar • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia.
Salette Valer Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Questões de gênero, alimentação e Linguagem
Silvana G. Müller Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Cultura e identidade gastronômica. • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais • Processos de registros estratégias de valorização de produções alimentares tradicionais e/ou artesanais. • Turismo cultural gastronômico.
Soraya Kobarg Oliveira Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia.
Tanes Kfour Docente central	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo • Gastronomia contemporânea e cultura.
Tiago Savi Mondo Docente colaborador	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo cultural gastronômico. • Turismo de Base Comunitária & Gastronomia.
Uéslei Paterno Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade & Meio Ambiente
Vilson de França Goes Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia (foco: peixes).
Wilton Cordeiro Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade & Meio Ambiente • Cadeias de produção agroecológica na diversificação alimentar. • Turismo cultural gastronômico.

A seleção do orientador e da linha de pesquisa pelos alunos fica condicionada à disponibilidade de vagas, as quais serão divulgadas e preenchidas no final do primeiro semestre ou início do segundo, previamente à execução do TCC-Projeto.

3 MODALIDADES DE TCC

Com base no Art. 24 na Resolução CEPE/IFSC Nº 48/2018, serão aceitas para o presente curso especialização duas modalidades de Trabalho de Conclusão de Curso:

- **Artigo científico-tecnológico**
- **Relatório de atividade de extensão**

A modalidade escolhida, em comum acordo entre o professor orientador e o discente, deverá ser comunicada à Coordenação de Curso, previamente à sua defesa. Recomenda-se ainda que os trabalhos de conclusão de curso, independente da modalidade, apresentem uma perspectiva de aplicação social.

Para execução do TCC-Projeto e do TCC, o aluno deverá estar matriculado nos componentes curriculares "Trabalho de Conclusão de Curso Projeto" (TCC-Projeto) e "Trabalho de Conclusão de Curso" (TCC), respectivamente, conforme o semestre. Obrigatoriamente o aluno deverá ser aprovado no TCC-Projeto para iniciar o TCC propriamente. Como exceção, em função dos interesses e necessidades do discente, o aluno poderá matricular-se nos dois componentes de TCC em um único semestre, desde que entregue termo de consentimento do professor orientador no ato da matrícula. Entretanto, a matrícula em TCC só poderá ser executada a partir do segundo semestre, e a data de defesa após a finalização de todos os créditos da Especialização.

Conforme posto na Resolução CEPE/IFSC Nº 48/2018, o professor orientador deverá verificar a necessidade de submeter a proposta de TCC para avaliação de um comitê de ética em pesquisa em seres humanos ou em animais, conforme tema e metodologias abordados.

4 CRITÉRIOS PARA MATRÍCULA NO TCC E ORIENTAÇÃO DOCENTE

Para matrícula no componente curricular "Trabalho de Conclusão de Curso-Projeto", bem como orientação docente, o discente deverá:

- ter finalizado as unidades curriculares previstas para o primeiro semestre do curso, com frequência de 75% em cada unidade e com aprovação mínima em 75% das unidades previstas;
- ter concluído ou estar cursando concomitantemente a unidade curricular de Metodologia Científica;
- se comprometer em comparecer às reuniões periódicas de orientação.

Para matrícula no componente curricular “Trabalho de Conclusão de Curso”, o discente deverá:

- apresentar aceite de professor para orientação de TCC, em articulação com a Coordenação de Curso;
- ter finalizado ou estar finalizando os créditos da especialização (minimamente estar matriculado nas unidades faltantes);
- se comprometer em comparecer às reuniões periódicas de orientação;
- ter finalizado o TCC-Projeto (ou estar matriculado concomitantemente no semestre, com aval do orientador).

Ao final do primeiro semestre do curso, a Coordenação organizará o processo no qual os discentes indicarão possíveis orientadores/linhas de pesquisa, conforme as aspirações de temas apontados pelos estudantes. A mediação do processo ocorrerá para que, no início do segundo semestre, todos os estudantes já estejam com seus orientadores definidos. Será garantida orientação para todos os alunos, mas em temática e orientadores que poderão divergir do interesse inicial do estudante, em função das vagas de orientação disponibilizadas por cada orientador para o semestre.

5 CRITÉRIOS PARA APRESENTAÇÃO DO TCC

- Para defesa do TCC, o discente deverá ter integralizado todos os demais créditos da especialização.
- Os professores orientadores deverão encaminhar para a Coordenação do Curso o [termo de aptidão discente](#) para a defesa em banca – constando o nome dos

integrantes da banca (dois além do orientador, com no mínimo título de especialista) – com minimamente 20 dias prévios à data da defesa.

- Os discentes, com o aval do orientador, deverão encaminhar para os membros da banca examinadora o TCC redigido dentro de uma das modalidades previstas, com o prazo mínimo de 15 dias antes da defesa.
- A data de defesa do TCC deverá respeitar cronograma pré-estabelecido pela Coordenação de Curso, preferencialmente na terceira semana que antecede o final do semestre letivo – conforme Calendário Acadêmico do CTE. Em linhas gerais, o TCC deverá ser apresentado no terceiro semestre (com possibilidade excepcional no segundo, como descrito previamente), no prazo máximo de até 6 (seis) meses após a integralização de todos os créditos ou carga horária total de disciplinas do curso. É possibilitada a prorrogação da defesa por um prazo máximo de até 6 (seis) meses, salvo os casos já previstos na legislação. A prorrogação de prazo deverá ser solicitada à coordenação do curso, nas datas previstas no calendário de atividades do curso.

6 COMISSÃO EXAMINADORA E ENCAMINHAMENTOS

O TCC será avaliado por uma Comissão Examinadora, indicada pelo professor orientador em acordo com o discente. Deverá ser composta pelo professor orientador do TCC e por, no mínimo, mais dois participantes (com, no mínimo, título de especialistas) – internos e/ou externos. Observa-se que a referida comissão será presidida pelo professor orientador.

A data para a apresentação do TCC deverá estar dentro do cronograma pré-estabelecido pela Coordenação de Curso para o semestre, podendo ser antecipada em caso de interesse discente, em comum acordo com o orientador (e desde que o trabalho esteja concluído até a data da solicitação da defesa). O Coordenador de Curso fará

divulgação pública do cronograma de defesas de todos os alunos com até 7 dias de antecedência à data da defesa

7 AVALIAÇÃO DO TCC E PUBLICIDADE

Na avaliação do TCC será atribuída nota conforme avaliação pela banca, sendo o mínimo para a aprovação a nota 6,0. Caso aprovados, os alunos terão o prazo de 30 dias para a entrega da versão final do TCC, acatando as correções apontadas (quando existentes) pelos integrantes da banca, conforme cronograma definido pela Coordenação de Curso. Após as correções e aprovação do texto pelo orientador, os acadêmicos deverão entregar cópia digital da versão final para a Biblioteca do *Campus*. Observa-se que os TCCs aprovados e corrigidos serão armazenados no acervo virtual da Biblioteca do CTE, com acesso público online.

Além disso, conforme a Resolução CEPE/IFSC Nº 48/2018, no Art. 32

No ato da matrícula no curso, o discente deverá assinar Termo de Licença Gratuita de Direito de Uso do TCC, visando à cessão total da obra, em caráter definitivo, gratuito e não exclusivo, para divulgação, disponibilização, transmissão, reprodução, tradução, distribuição para circulação nacional e/ou estrangeira, transmissão ou emissão, publicação, em qualquer meio técnico existente ou que venha existir, sendo vedada qualquer utilização com finalidade lucrativa.

Observa-se que, caso o TCC esteja em vias de publicação em revista ou outro periódico que exija ineditismo, a divulgação no repositório institucional poderá ser negada, desde que em acordo com o professor orientador.

[Ficha de avaliação do TCC](#)

[Ata de defesa da Banca](#)

[Termo de autorização para publicização no Repositório Institucional do IFSC](#)

8 ESTRUTURA DOS PROJETOS

Como parte do processo formativo, o discente poderá optar por uma atividade científica relacionada à pesquisa ou à extensão, sendo que para essa atividade, o discente

deve elaborar (sob orientação docente) um **projeto de pesquisa ou um projeto de extensão**, conforme seus objetivos, de acordo com o professor orientador.

Conforme a natureza dos projetos elaborados, esses deverão ser protocolados em Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH) na Plataforma Brasil, e/ou no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado (SISGEN) e no Sistema de Autorização e Informação em Biodiversidade (SISBIO), dentre outros sistemas de autorização (conforme a legislação brasileira), antes de sua execução.

A estrutura básica dos projetos de pesquisa e de extensão deverão seguir as linhas gerais apontadas neste manual.

8.1 ESTRUTURA: Projeto de Pesquisa (ABNT 15287. 2011)

Estrutura e Template: PROJETO DE PESQUISA

Estrutura a ser seguida, com possíveis adaptações conforme área, metodologia e indicação do orientador(a):

Elementos pré-textuais do Projeto

CAPA (obrigatório)
FOLHA DE ROSTO (obrigatório)
FICHA DE IDENTIFICAÇÃO (opcional)
LISTA DE ILUSTRAÇÕES (opcional)
LISTA DE TABELAS (opcional)
LISTA DE ABREVIATURAS (opcional)
SUMÁRIO (obrigatório)

Elementos textuais do Projeto

1 TEMA
1.1 SUBTEMA
1.2 DELIMITAÇÃO DO TEMA
1.2.1 Objeto de pesquisa
1.2.2 Motivação para a escolha do objeto
1.2.3 Problema de investigação

1.2.4 Hipótese/pressuposto de pesquisa

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo geral

1.3.2 Objetivos específicos

1.4 JUSTIFICATIVA DA PESQUISA

1.4.1 Relevância dos resultados

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. SUBSEÇÃO X

2.2. SUBSEÇÃO Y

2.3 SUBSEÇÃO Z (ou mais, dependendo do trabalho)

3 METODOLOGIA

3.1 MÉTODOS

3.2 MODALIDADES DE PESQUISA

3.3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

3.4 INSTRUMENTOS DE PESQUISA

4 RECURSOS

5 AVALIAÇÃO

6 CRONOGRAMA

Elementos pós-textuais do Projeto

REFERÊNCIAS (obrigatório)

GLOSSÁRIO (opcional)

APÊNDICE (opcional)

ANEXO (opcional)

ÍNDICE (opcional)

8.2 ESTRUTURA: Projeto de Extensão

Estrutura e Template: PROJETO DE EXTENSÃO

Estrutura a ser seguida, com possíveis adaptações conforme área, metodologia e indicação do orientador(a):

Elementos pré-textuais do Projeto de extensão

CAPA (obrigatório)

FOLHA DE ROSTO (obrigatório)

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO (opcional)

LISTA DE ILUSTRAÇÕES (opcional)
LISTA DE TABELAS (opcional)
LISTA DE ABREVIATURAS (opcional)
SUMÁRIO (obrigatório)

Elementos textuais do Projeto de extensão

1 INTRODUÇÃO

- 1.1 OBJETO SOCIAL FOCO DA ATIVIDADE DE EXTENSÃO
- 1.2 PROBLEMÁTICA SOCIAL
- 1.3 MOTIVAÇÕES PARA A ATIVIDADE DE EXTENSÃO
- 1.4 OBJETIVOS
 - 1.4.1 **Objetivo geral**
 - 1.4.2 **Objetivos específicos**
- 1.5 JUSTIFICATIVA

2 REFERENCIAL TEÓRICO

- 2.1. SUBSEÇÃO X
- 2.2. SUBSEÇÃO Y
- 2.3 SUBSEÇÃO Z (ou mais, dependendo do trabalho)

3 METODOLOGIA

- 3.1 PROCEDIMENTOS E INSTRUMENTOS METODOLÓGICOS
 - 3.1.1 **Público envolvido**
 - 3.1.2 **Plano de trabalho, atividades vinculadas aos objetivos e etapas**
 - 3.1.3 **Cronograma das etapas do projeto**
- 3.2 ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO

4 PROTAGONISMO DA COMUNIDADE EXTERNA

5 RELAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

6 RESULTADOS ESPERADOS

7 LIMITAÇÕES DA ATIVIDADE DE EXTENSÃO

- **8 RECURSOS**

Elementos pós-textuais do Projeto de extensão

REFERÊNCIAS (obrigatório)
GLOSSÁRIO (opcional)
APÊNDICE (opcional)
ANEXO (opcional)
ÍNDICE (opcional)

9 ESTRUTURA DO ARTIGO CIENTÍFICO OU RELATÓRIO DE EXTENSÃO

A estrutura básica dos artigos científicos e relatórios de extensão deverão seguir as linhas gerais apontadas neste manual.

9.1 ESTRUTURA: Relatório de extensão

[Estrutura e Template de Relatório de Extensão](#)

O relatório de atividade de extensão relata um processo educativo, cultural e/ou científico, articulado com a comunidade externa a partir das atividades de ensino e pesquisa desenvolvidas durante o curso. Tem como objetivo socializar o conhecimento acadêmico na comunidade externa, buscando resolver problemas reais, analisando os diferentes resultados da aplicação da solução proposta e comparando com outras possíveis soluções.

O TCC dessa modalidade deve conter um resumo, introdução com apresentação da proposta da atividade, resumo (*abstract*) justificativa, objetivos, referencial teórico, metodologia, resultados alcançados e considerações finais, além dos elementos pré e pós-textuais. Deve ter aproximadamente 35 páginas¹ para a letra fonte *Times New Roman*, ou 40 páginas para a fonte *Arial* (considerando o formato A4, letra tamanho 12, e espaçamento de 1,5). Todos os critérios de estrutura devem seguir as normas da ABNT. Estrutura a ser seguida, com possíveis adaptações conforme área, metodologia e indicação do orientador(a):

¹ O número de páginas não considera anexos e apêndices.

Elementos pré-textuais do Relatório

CAPA (obrigatório)
FOLHA DE ROSTO² (obrigatório)
RESUMO (obrigatório)
ABSTRACT (obrigatório)
LISTA DE ILUSTRAÇÕES (opcional)
LISTA DE TABELAS (opcional)
LISTA DE ABREVIATURAS (opcional)
SUMÁRIO (obrigatório)

Elementos textuais do Relatório

- **1 INTRODUÇÃO**
- 1.1 OBJETO SOCIAL FOCO DA ATIVIDADE DE EXTENSÃO
- 1.2 PROBLEMÁTICA SOCIAL ENVOLVIDA
- 1.4 JUSTIFICATIVA
- 1.5 OBJETIVOS
- **1.4.1 Objetivo geral**
- **1.4.2 Objetivos específicos**
-
- **2 REFERENCIAL TEÓRICO**
- 2.1 SUBSEÇÃO X
- 2.2 SUBSEÇÃO Y
- 2.3 SUBSEÇÃO Z (ou mais, dependendo do trabalho)
- **3 METODOLOGIA**
- 3.1 PROCEDIMENTOS E INSTRUMENTOS METODOLÓGICOS

² O aluno, em concordância com o seu orientador, deverá indicar em nota de rodapé (vinculada ao título do trabalho), o nome e *link* de uma revista de extensão com potencial para publicação do relatório. Entretanto, não há obrigatoriedade de submissão. Listagem com algumas revistas de extensão nacionais: ([AQUI](#))

- **3.1.1 Público envolvido e abrangido**
- **3.1.2 Atividades realizadas, autorizações e processo avaliativo**

- **4 PROTAGONISMO DA COMUNIDADE EXTERNA**

- **5 RELAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

- **6 RESULTADOS E DISCUSSÃO** (descrição dos resultados alcançados, análise e avaliação)

- **7 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Elementos pós-textuais do Relatório

REFERÊNCIAS (obrigatório)
GLOSSÁRIO (opcional)
APÊNDICE (opcional)
ANEXO (opcional)
ÍNDICE (opcional)

9.2 ESTRUTURA: Artigo científico-tecnológico

[Estrutura e Template de Artigo Científico](#)

O artigo científico como texto é um produto do processo da pesquisa e tem a função de organizar os resultados ou parte dos resultados para sua divulgação à comunidade científica. Por sua função, o seu conteúdo deve retomar o conteúdo do Projeto de pesquisa e do Relatório de pesquisa, sistematizado pelos pesquisadores no decorrer da realização da pesquisa. O artigo deve ter até aproximadamente 20 páginas³ utilizando a fonte *Times New Roman*, ou então 25 páginas para a fonte *Arial* (considerando o formato A4, letra tamanho 12 e espaçamento de 1,5). Todos os critérios de estrutura devem seguir as normas

³ O número de páginas não considera anexos e apêndices.

da ABNT. Estrutura a ser seguida, com possíveis adaptações conforme área, metodologia e indicação do orientador(a):

Elementos pré-textuais do Artigo

TÍTULO⁴
Nome e Orientador
RESUMO e palavras-chave
ABSTRACT e *keywords*

Elementos textuais do Artigo

1 INTRODUÇÃO (incluindo de forma integrada o tema, subtema, objeto, justificativa e os objetivos, ou seja, os elementos introdutórios do projeto de pesquisa).

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 SUBSEÇÃO X

2.2 SUBSEÇÃO Y

2.3 SUBSEÇÃO Z (ou mais, dependendo do trabalho)

3 METODOLOGIA (o conteúdo dos elementos da metodologia poderá ou não estar apresentado por numeração progressiva)

3.1 MÉTODOS

3.2 MODALIDADES DE PESQUISA

3.3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

3.4 INSTRUMENTOS DE PESQUISA

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5 CONCLUSÃO (ou CONSIDERAÇÕES FINAIS)

Elementos pós-textuais do Artigo

REFERÊNCIAS (obrigatório)
AGRADECIMENTOS (opcional)

⁴ O aluno, em concordância com o seu orientador, deverá indicar em nota de rodapé, o nome e *link* de um periódico científico com potencial para publicação do artigo. Entretanto, não há obrigatoriedade de submissão.

GLOSSÁRIO (opcional)
APÊNDICE (opcional)
ANEXO (opcional)
ÍNDICE (opcional)

REFERÊNCIAS DESTE MANUAL

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 14714*: Informação e documentação: Relatório técnico-científico Apresentação. Rio de Janeiro, 1989.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 10520*: Informação e documentação: citação em documentos. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 6022*: Informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 6028*: Informação e documentação: Resumos. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 6034*: Informação e documentação: Índice: Apresentação. Rio de Janeiro, 2004.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 12225*: Informação e documentação: Lombada: Apresentação. Rio de Janeiro, 2004.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 14724*: Informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. 3. ed. Rio de Janeiro, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 15287*: Informação e documentação: Projeto de pesquisa: Apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 6024*: Informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento. Rio de Janeiro, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 6027*: Informação e documentação: Sumário: Apresentação. Rio de Janeiro, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 6023*: Informação e documentação: elaboração: referências. Rio de Janeiro, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA (IFSC). *Projeto Pedagógico de Curso (PPC): Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia – Câmpus Florianópolis-Continente*. Florianópolis: CTE/IFSC, 2019.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA (IFSC). *Resolução CEPE/IFSC N° 102 de 18 de outubro de 2018*. Regulamentação dos processos acadêmicos relativos ao funcionamento dos programas de pós-graduação *Lato sensu* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. Florianópolis: IFSC, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA (IFSC). *Resolução N° 48 de 12 de junho de 2018*. Alteração das diretrizes de funcionamento dos programas de pós-graduação *Lato sensu* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC). Florianópolis: CTE/IFSC, 2018.

THIOLLENT, M. *Metodologia da pesquisa-ação*. 16 ed., São Paulo: Cortez, 2008. [Original: 1947].

VALER, S. *Pesquisa científica: do método à divulgação*. Florianópolis: IFSC/Mimeo, 2021.