



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

BOLETIM DE SERVIÇO

SODS

SECRETARIA DOS ÓRGÃOS DELIBERATIVOS SUPERIORES

CONSELHO UNIVERSITÁRIO

RESOLUÇÕES

2019



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONSELHO UNIVERSITÁRIO

RESOLUÇÕES – Câmara Superior de Pós-Graduação

RESOLUÇÃO Nº 01/2019

Aprova a criação do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Engenharia de Alimentos, na modalidade acadêmica, em nível de Mestrado, do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da Universidade Federal de Campina Grande.

A Câmara Superior de Pós-Graduação – CSPG, do Conselho Universitário, da Universidade Federal de Campina Grande, no uso de suas atribuições,

Considerando a Resolução Nº 03/2016 desta Câmara, que trata do Regulamento Geral dos Cursos e Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu*, no âmbito da UFCG;

À vista das deliberações adotadas em reunião realizada no dia 26 de abril de 2018 (Processo Nº 23096.035999/17-00),

Considerando a aprovação da proposta de criação do Curso de Mestrado, em Reunião do Conselho Técnico-Científico da Educação Superior – CTC-ES da Capes, realizada entre os dias 28 e 30 de novembro de 2018, em Brasília, e

Os ajustes feitos no texto originalmente proposto no Processo citado acima, homologados pelo plenário, em reunião realizada no dia 20 de março de 2019,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a criação do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Engenharia de Alimentos, em nível de Mestrado, do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da Universidade Federal de Campina Grande da UFCG.

Parágrafo único. O Programa de que trata o *caput* deste Artigo oferecerá uma grande área de concentração denominada Engenharia de Alimentos.

Art. 2º O Regulamento, a Estrutura Acadêmica e o Ementário do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Engenharia de Alimentos passam a fazer parte da presente Resolução, na forma dos Anexos I, II e III.

Art. 3º O Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Engenharia de Alimentos, em nível de Mestrado, só deverá funcionar com a abertura regular de vagas, enquanto durar o credenciamento concedido pelo Conselho Técnico-Científico da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal Docente – CAPES, e homologado pelo Ministério da Educação, nos termos da lei vigente.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Revogam-se as disposições em contrário.

Câmara Superior de Pós-Graduação da Universidade Federal de Campina Grande, em Campina Grande, 20 de março de 2019.

BENEMAR ALENCAR DE SOUZA

Presidente

(ANEXO I DA RESOLUÇÃO Nº 01/2019)

REGULAMENTO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS, EM NÍVEL DE MESTRADO, MINISTRADO PELO CENTRO DE TECNOLOGIA E RECURSOS NATURAIS DA UFCG

TÍTULO I

DA NATUREZA E DOS OBJETIVOS DO PROGRAMA

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Engenharia de Alimentos, doravante referido como PPGEAli, compreende o nível de Mestrado e destina-se à formação ampla e aprofundada de profissionais para atuarem na elaboração e difusão do saber filosófico, no desenvolvimento da ciência e da tecnologia e na produção e difusão do conhecimento, de acordo com o que dispõe:

- I – a Legislação Federal do ensino superior;
- II – o Estatuto e Regimento Geral da UFCG;
- III – o Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG.

Art. 2º O Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos integra ensino, pesquisa e extensão e visa ao domínio e aprofundamento do conhecimento numa área específica ou interdisciplinar.

Parágrafo único. O domínio e aprofundamento do conhecimento referido no *caput* deste artigo, será demonstrado no rigor metodológico da elaboração, apresentação e defesa, em sessão pública, de uma Dissertação, na modalidade acadêmica, compatível com as características da área do conhecimento.

Art. 3º O PPGEAli, em nível de Mestrado, oferecerá uma grande área de concentração, denominada Engenharia de Alimentos.

TÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO GERAL E DO FUNCIONAMENTO DO PROGRAMA CAPÍTULO I

DA ESTRUTURA DO PROGRAMA

Seção I

Da Estrutura Organizacional

Art. 4º O PPGEAli terá sua estrutura organizacional e funcional na forma de:

- I – um Colegiado, como órgão deliberativo;
- II – uma Coordenação, como órgão executivo do Colegiado;
- III – uma Secretaria, como órgão de apoio administrativo.

Seção II

Do colegiado

Art. 5º O Colegiado do PPGEAli é o órgão de competência normativa em matérias de natureza acadêmica, pedagógica e administrativa.

Art. 6º O Colegiado do Programa será constituído:

- I – do Coordenador, como seu presidente;
- II – de, no mínimo, um representante de cada área de concentração do programa;
- III – pelo representante do corpo discente eleito por seus pares.

Art. 7º São atribuições do Colegiado do PPGEAli, além das constantes no Regimento Geral da UFCG:

I – propor alterações no Regulamento e ou Estrutura Curricular do Programa, inclusive na(s) área(s) de concentração;

II – propor, elaborar e alterar normas previstas no Regulamento do Programa;

III – aprovar, observada a legislação pertinente, as indicações de professores feitas pelo Coordenador do Programa para, em comissão ou isoladamente, cumprirem atividades concernentes a:

- a) seleção de candidatos;
- b) orientação de trabalhos finais;
- c) exames exigidos de acordo com o inciso II dos Artigos 99 e 105 do Regimento Geral da UFCG;
- d) exame de suficiência;
- e) exame de adaptação curricular;
- f) avaliação de projetos de trabalhos finais;
- g) exame de qualificação de mestrado;
- h) avaliação da apresentação ou defesa prévia do Trabalho Final;
- i) exame de Trabalhos Finais.
- j) comissão de bolsa;
- k) comissões de quaisquer programas regulamentados por agências de fomento nos quais o PPGEAli esteja participando ou habilitado a participar;

IV – proceder ao credenciamento, recredenciamento e descredenciamento dos docentes do Programa;

V – decidir sobre a equivalência de disciplinas de Pós-Graduação cursadas na UFCG ou em outras Instituições de Ensino Superior – IES, com disciplinas curriculares do Programa;

VI – decidir sobre a aceitação de créditos obtidos em outros programas de pós-graduação *Stricto Sensu* da UFCG ou de outra IES;

VII – fixar o número máximo de vagas do Programa para o período seguinte, com base na capacidade instalada do quadro docente permanente, para orientação do Trabalho Final;

VIII – decidir sobre o desligamento de alunos nos casos previstos nas normas em vigor;

IX – decidir sobre os pedidos de interrupção de estudos nos casos previstos nas normas em vigor;

X – decidir sobre a aceitação de aluno especial;

XI – decidir sobre a aceitação de aluno convênio, conforme as normas estabelecidas nos convênios institucionais;

XII – decidir sobre a transferência de alunos, segundo critérios específicos estabelecidos nas normas em vigor;

XIII – homologar as decisões das comissões constituídas para o cumprimento das alíneas do inciso III deste Artigo, exceto a alínea b;

XIV – apreciar o relatório anual das atividades do Programa;

XV – apreciar e acompanhar o plano de aplicação de recursos financeiros e de distribuição de bolsas de estudos atribuídos ao Programa e elaborado pela Coordenação;

XVI – propor convênios para a devida tramitação estatutária no Conselho de Centro respectivo;

Parágrafo único. Entende-se por trabalho final a Dissertação nos cursos de Mestrado Acadêmico.

SEÇÃO III DA COORDENAÇÃO

Art. 8º A Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos é o órgão que assegura a organização e o funcionamento do Colegiado e, ao mesmo tempo, responde pela execução de suas decisões e aplicação de suas diretrizes.

Art. 9º O Coordenador será escolhido e nomeado de acordo com o Estatuto em vigor na Instituição.

Art. 10. Compete ao Coordenador, além das atribuições constantes no Regimento Geral da UFCG e nos termos das normas em vigor:

I – submeter à apreciação do Colegiado do PPGEAli, para credenciamento, recredenciamento e descredenciamento, nomes de professores e ou pesquisadores que irão compor o corpo docente do Programa;

II – julgar os pedidos de trancamento de matrículas em disciplinas individualizadas;

III – submeter os pedidos de interrupção de estudos à apreciação do Colegiado;

IV – submeter os processos de aproveitamento de estudos e os de transferência de alunos à apreciação do Colegiado;

V – submeter, à análise do Colegiado, os pedidos de matrícula de aluno especial e de aluno convênio;

VI – indicar, ao Colegiado, professores para o cumprimento das atividades referidas no inciso III do Artigo 7º deste Regulamento;

VII – propor, ao Colegiado, o desligamento de alunos, devendo o Coordenador do PPGEAli comunicar ao aluno, garantindo ao mesmo o direito de ampla defesa;

VIII – supervisionar, no âmbito do PPGEAli, a manutenção do controle acadêmico, em consonância com as diretrizes estabelecidas pela Coordenação de Pós-Graduação e Capacitação Docente – CPGCD da Pró-Reitoria de Pós-Graduação – PRPG;

IX – remeter à CPGCD a documentação exigida para a expedição do Diploma;

X – comunicar à CPGCD o desligamento de alunos;

XI – preparar, quando couber, documentação necessária para credenciamento e recredenciamento do Programa pela CAPES;

XII – preparar documentação necessária à avaliação do Programa pelos órgãos competentes;

XIII – elaborar, anualmente, o relatório das atividades do PPGEAli, submetê-lo à apreciação do Colegiado e encaminhá-lo à CPGCD;

XIV – elaborar os planos de aplicação referentes aos recursos financeiros e bolsas de estudo recebidos pelo Programa e submetê-los à apreciação do Colegiado;

XV – organizar, em integração com as Unidades Acadêmicas, estágios, seminários, encontros e outras atividades equivalentes;

XVI – promover, em comum acordo com a Diretoria do Centro e com a Administração Superior, entendimentos com instituições nacionais e estrangeiras, objetivando a obtenção de recursos para dinamizar as atividades do Programa;

XVII – promover, a cada ano, a auto avaliação do PPGEAli, com a participação de docentes e alunos.

SEÇÃO IV DA SECRETARIA

Art. 11. A Secretaria do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos é o órgão de apoio administrativo incumbido das funções burocráticas e do controle acadêmico direto.

Parágrafo único. As competências da Secretaria são as constantes do Regimento Geral da UFCG e deste Regulamento.

Art. 12. Compete ao(à) Secretário(a) além de outras atribuições conferidas pelo Coordenador:

I – instruir os requerimentos de inscrição dos candidatos e de matrícula dos alunos;

II – manter, em arquivo, os documentos de inscrição dos candidatos e de matrícula dos alunos;

III – manter um arquivo dos Trabalhos Finais, bem como dos respectivos projetos e de toda a documentação de interesse do PPGEAli;

IV – manter atualizado o cadastro dos corpos docente e discente;

V – secretariar as reuniões do Colegiado e as apresentações de defesas de Trabalho Final.

CAPÍTULO II DO FUNCIONAMENTO DO PROGRAMA SEÇÃO I DO CORPO DOCENTE

Art. 13. O corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos será constituído de professores e ou pesquisadores nas seguintes categorias:

I – Permanente: os docentes assim compreendidos pelo PPGEAlI e que atendam a todos os seguintes pré-requisitos:

- a) desenvolvam atividades de ensino na pós-graduação e ou na graduação;
- b) participem de projeto de pesquisa do PPGEAlI;
- c) orientem alunos de mestrado do PPGEAlI, sendo devidamente credenciados como orientadores pelo Colegiado;
- d) tenham vínculo funcional-administrativo com a Instituição ou, em caráter excepcional, consideradas as especificidades de áreas, instituições e regiões, estiverem em uma das seguintes condições:
 - i. estejam recebendo bolsa de fixação de docentes ou pesquisadores de agências federais ou estaduais de fomento;
 - ii. tenham firmado, com a Instituição, termo de compromisso de participação como docente do PPGEAlI, na qualidade de professor ou pesquisador aposentado;
 - iii. tenham sido cedidos, por acordo formal, para atuar como docente do PPGEAlI;
 - iv – quando, a critério e decisão do PPGEAlI, devido a afastamentos mais longos para a realização de estágio pós-doutoral, estágio sênior ou atividade relevante em Educação, Ciência, Tecnologia e Inovação, o docente permanente não atender ao estabelecido pelas alíneas “a” e “b” deste Artigo, desde que atendidos todos os demais requisitos fixados por este Artigo para tal enquadramento.

II – Colaborador: os demais membros do corpo docente do Programa, que não atendam a todos os requisitos para serem reconhecidos como docentes permanentes ou como visitantes, mas participem de forma sistemática do desenvolvimento de projetos de pesquisa ou atividades de ensino ou extensão e ou da orientação de estudantes, independentemente do fato de possuírem ou não vínculo com a Instituição;

III – Visitante: os docentes ou pesquisadores com vínculo funcional com outras instituições, liberados das atividades correspondentes a esse vínculo, para colaborar, por um período contínuo de tempo e em regime de dedicação integral, em projeto de pesquisa e ou atividades de ensino no Programa, permitindo-se que atuem como orientadores e em atividades de extensão.

Parágrafo único. Compreende-se como visitantes os docentes que atendam ao estabelecido no *caput* deste Artigo e tenham sua atuação no PPGEAlI viabilizada por contrato de trabalho, por tempo determinado com esta Instituição, ou por bolsa concedida, para esse fim, pela Instituição ou por agência de fomento.

Art. 14. Os membros do Corpo Docente devem ser credenciados e periodicamente recredenciados pelo Colegiado do PPGEAlI.

§ 1º Os critérios de credenciamento, recredenciamento e a periodicidade de recredenciamento serão estabelecidos pelo Colegiado do PPGEAlI mediante resolução normativa específica.

§ 2º Os critérios de credenciamento e recredenciamento devem, necessariamente, considerar os índices e critérios estabelecidos pela CAPES no processo de avaliação nacional dos programas de pós-graduação para a área de avaliação na qual o PPGEAlI estiver enquadrado.

§ 3º O recredenciamento do docente deverá ocorrer, no máximo, a cada quatro anos.

§ 4º O docente que for descredenciado poderá, a qualquer momento, solicitar o seu recredenciamento.

§ 5º A atuação de docentes no PPGEAlI deverá ser autorizada pela Unidade Acadêmica ou órgão em que estiver lotado.

Art. 15. Dentre os membros do corpo docente credenciado pelo PPGEAlI, será escolhido o professor e ou pesquisador Orientador, indicado conforme critérios estabelecidos pelo Colegiado.

Parágrafo único. Compete ao Orientador:

- I – assistir o aluno no planejamento de seu programa acadêmico de estudo;
- II – assistir o aluno na escolha de disciplinas no ato de cada matrícula;
- III – acompanhar e avaliar o desempenho do aluno nas atividades acadêmicas;
- IV – diagnosticar problemas e dificuldades que estejam interferindo no desempenho do aluno e orientá-lo na busca de soluções;
- V – informar ao Colegiado, por meio de relatório avaliativo, após cada período letivo, o desempenho do aluno;
- VI – emitir, por solicitação do Coordenador do PPGEAlI, parecer prévio a processos iniciados pelo aluno, para apreciação do Colegiado;
- VII – autorizar, a cada período letivo, a matrícula do estudante, de acordo com seu programa acadêmico de estudos, previamente planejado;
- VIII – propor, ao Colegiado, o desligamento do aluno que não cumprir seu programa acadêmico de estudos previamente planejado;
- IX – escolher, de comum acordo com o aluno, quando se fizer necessário, um segundo Orientador de Trabalho Final, que terá a competência para:
 - a) substituí-lo, quando de sua ausência na Instituição, por período superior a 3 meses;

- b) acompanhar o desenvolvimento do aluno no Programa, caso não pertença à UFCG ou seja de um Campus que não o de Campina Grande;
 - c) auxiliá-lo na orientação de uma pesquisa em área diferente ou complementar à sua área de atuação.
- X – assistir o aluno na preparação do projeto de Trabalho Final;
 - XI – autorizar a avaliação do projeto de Trabalho Final;
 - XII – acompanhar o aluno na elaboração do Trabalho Final em todas as etapas, fornecendo os subsídios necessários e permanecendo disponível para as consultas e discussões que lhe forem solicitadas;
 - XIII – autorizar o aluno a apresentar e defender o Trabalho Final.

Seção II
Da Admissão ao Programa
Subseção I
Da Seleção

Art. 16. A admissão ao Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos far-se-á após aprovação e classificação em processo de seleção, ressalvado o disposto nos incisos X e XI do Artigo 7º deste Regulamento.

§ 1º Poderão inscrever-se para a seleção do PPGEAlI portadores de diploma de cursos de nível superior em Engenharia de Alimentos ou, a critério do Colegiado, em áreas afins a serem obrigatoriamente divulgadas no edital de seleção.

§ 2º Poderão ser admitidas transferências, segundo as normas estabelecidas no Regimento Geral da UFCG, de alunos de Mestrado desta ou de outras IES para o PPGEAlI, a critério do Colegiado, desde que haja vaga no Programa e disponibilidade de Orientador, considerando-se as seguintes instruções:

I – será permitida a transferência de alunos oriundos de outros Programas de Pós- Graduação *Stricto Sensu* da mesma área de atuação;

II – o candidato deverá submeter-se aos mesmos critérios do último processo de seleção do PPGEAlI, devendo, necessariamente, ter alcançado pontuação igual ou superior ao último classificado naquele ano, ou pontuação igual ou superior ao ponto de corte, quando este existir;

III – o candidato não pode ter violado qualquer das restrições estabelecidas pelo Programa de Pós-Graduação de origem, para fins de desligamento do aluno;

IV – o candidato deverá apresentar histórico escolar do Curso no Programa de Pós- Graduação de origem;

V – alunos transferidos de outros Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* poderão aproveitar, no máximo, 22 créditos em disciplinas;

§ 3º No que se refere aos prazos fixados pelo § 2º do Artigo 11 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG, será considerada a data de ingresso no primeiro programa ou curso de origem, excluídos os casos de interrupção de estudos.

Art. 17. As inscrições para seleção ao Programa de Pós-Graduação em Engenharia De Alimentos serão abertas mediante Edital aprovado pelo Colegiado e chancelado pela PRPG.

§ 1º O Edital deverá ser amplamente divulgado pela Coordenação do Programa e pela PRPG.

§ 2º O Edital deverá ser amplamente divulgado pela Coordenação do Programa e pela PRPG.

§ 3º O número máximo de vagas oferecidas em cada processo de seleção, será fixado pelo Colegiado, com base na capacidade de orientação de trabalho final do corpo docente permanente.

Art. 18. Para a inscrição dos candidatos à seleção do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, exigir-se-ão:

I – cópia autenticada de Diploma de Graduação ou documento que preveja a conclusão do curso de Graduação até a data de efetivação da matrícula no Programa;

II – Histórico Escolar;

III – *Curriculum Vitae* (Plataforma Lattes);

IV – duas cartas de recomendação de professores da Instituição onde concluiu o curso de maior nível ou daquela de onde procede, no caso de docente de Instituição de Ensino Superior – IES;

V – declaração da IES de origem, atestando a inclusão do candidato em programa institucional de capacitação e de qualificação profissional, se for o caso;

VI – declaração da empresa ou órgão público conveniente com a Universidade, indicando o candidato, se for o caso;

VII – formulário de inscrição devidamente preenchido com foto 3x4 impressa ou anexada ao formulário;

VIII – cópia autenticada de carteira de identidade ou de registro geral de estrangeiro para os candidatos brasileiros ou estrangeiros, respectivamente;

IX – no caso de candidato brasileiro, prova de estar quites com suas obrigações eleitorais e militares (se do sexo masculino);

X – cópia do CPF.

Parágrafo único. Fica assegurada a inscrição de candidatos que, apesar de não apresentarem a titulação exigida, estejam aptos a obtê-la antes do início das atividades acadêmicas do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos.

Art. 19. A seleção dos candidatos inscritos será feita por comissão composta de, no mínimo, 3 professores do PPGEAli, designada pelo Coordenador e aprovada pelo Colegiado, conforme estabelecido na alínea a, no inciso III do Artigo 7º deste Regulamento.

Art. 20. A seleção dos candidatos será procedida com observância dos critérios previamente estabelecidos pelo Colegiado e publicados em Edital.

Art. 21. O processo de seleção será cumulativamente eliminatório e classificatório.

Art. 22. Havendo convênio firmado entre a UFCG e outras Instituições ou Acordo Cultural do Governo Federal, cabe ao Colegiado:

I – fixar o número de vagas destinadas à(s) entidade(s) conveniente(s);

II – promover a seleção e classificação dos candidatos, de acordo com as regras do convênio e o estabelecido no § 1º do Artigo 16 deste Regulamento.

Parágrafo único. Compete à Coordenação do Programa Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, por meio da PRPG, emitir as respectivas cartas de aceitação dos candidatos selecionados e classificados no âmbito de convênios ou acordos culturais.

Subseção II Da Matrícula

Art. 23. O candidato aprovado e classificado na seleção deverá efetuar sua matrícula no Programa, dentro dos prazos fixados pelo calendário escolar divulgado pela Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, mediante apresentação da documentação exigida de acordo com o Regulamento do Programa, após o que, estará vinculado à Instituição, recebendo um número de matrícula que o identificará como aluno regular da Universidade Federal de Campina Grande.

§ 1º A matrícula será feita na Secretaria do PPGEAli, constituindo-se condição para a realização da primeira matrícula em disciplinas.

§ 2º O candidato aprovado e classificado na seleção deverá, quando da matrícula no Programa, na forma do disposto no parágrafo único do Artigo 18 deste Regulamento, satisfazer à exigência de apresentação do Certificado de conclusão ou Diploma do curso de maior nível realizado.

§ 3º A não efetivação da matrícula no prazo fixado implica a desistência do candidato em matricular-se no PPGEAli, perdendo todos os direitos adquiridos pela aprovação e classificação no processo seletivo.

Art. 24. No período fixado no calendário escolar do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos, antes do início de cada período letivo, cada aluno fará sua matrícula em disciplinas, na Secretaria do Programa, salvo os casos de interrupção de estudos previstos no Artigo 28 deste Regulamento.

§ 1º Não será permitida, no período de integralização do Curso de Mestrado, a matrícula em disciplina na qual o aluno já tenha sido aprovado.

§ 2º Para efeito do disposto no *caput* deste Artigo, o Trabalho Final será considerado como disciplina, sendo anotado no Histórico Escolar do aluno as expressões "Trabalho de Dissertação", conforme o nível cursado pelo aluno, e o período letivo correspondente, observado o disposto no parágrafo único do Artigo 32 deste Regulamento.

Art. 25. A Coordenação, ouvida a Comissão de Seleção e o Colegiado do PPGEAli, poderá exigir, do candidato selecionado, o cumprimento, em prazo que lhe for fixado, de estudos complementares, inclusive disciplinas de graduação, concomitantemente ou não às atividades do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos e sem direito a crédito, porém com direito a certificado.

Parágrafo único. O tempo empregado pelo candidato selecionado, no cumprimento dos estudos complementares de que trata o *caput* deste Artigo, não poderá ultrapassar o primeiro período letivo do seu ingresso, de acordo com o calendário escolar elaborado pelo PPGEAli.

Art. 26. Poderá obter matrícula em disciplinas isoladas oferecidas pelo PPGEAli em Curso de Mestrado, em caráter especial, o graduado em curso de nível superior ou aluno de graduação da UFCG, que tenha cursado um mínimo de 80% dos créditos da graduação.

§ 1º A permissão da matrícula em disciplinas isoladas será concedida pelo Colegiado, com base em critérios especificados no *caput* deste Artigo, dentre aquelas ofertadas pelo PPGEAli, no período letivo pertinente.

§ 2º O aluno especial somente poderá cursar um máximo de 12 (doze) créditos no Curso de Mestrado.

§ 3º As disciplinas cursadas por aluno especial poderão ser objeto de aproveitamento de estudos, nos termos do Artigo 47 deste Regulamento, devendo o resultado da análise ser registrado no histórico escolar do aluno regular, no mesmo período da homologação pelo Colegiado.

§ 4º O aluno especial não está vinculado ao PPGEAli, não recebendo assim um número de matrícula da Universidade Federal de Campina Grande.

Subseção III Do Trancamento e Do Cancelamento da Matrícula

Art. 28. Será permitido o trancamento de matrícula em uma ou mais disciplinas individualizadas, desde que ainda não se tenham integralizado 30% das atividades previstas para a disciplina, salvo caso especial a critério do Colegiado.

§ 1º O pedido de trancamento de matrícula solicitado no prazo fixado pelo PPGEAli, de conformidade com o seu calendário escolar, em uma ou mais disciplinas individualizadas, constará de requerimento do aluno ao Coordenador, com as devidas justificativas e ciência do Orientador.

§ 2º Não constará do Histórico Escolar do aluno referência a trancamento de matrícula em qualquer disciplina.

§ 3º É vedado o trancamento da mesma disciplina mais de uma vez, salvo casos excepcionais, a critério do Colegiado.

Art. 29. O trancamento da matrícula do período letivo em execução corresponde à interrupção de estudos e só poderá ser concedido em caráter excepcional por solicitação do aluno, com análise da justificativa aprovada pelo Colegiado.

§ 1º O tempo de interrupção de estudos de que trata o *caput* deste Artigo não será computado no tempo de integralização do Programa.

§ 2º Será permitida a solicitação de interrupção de estudos, desde que ainda não se tenham integralizado 30% das atividades previstas para o período letivo, salvo caso especial a critério do Colegiado.

§ 3º Os prazos permitidos para interrupção de estudos obedecerão ao calendário letivo escolar elaborado pelo PPGEAli, em conformidade com os seguintes critérios no termos do Artigo 37, § 3º, inciso II do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG:

§ 4º O trancamento concedido deverá ser, obrigatoriamente, mencionado no Histórico Escolar do aluno com a menção "Interrupção de Estudos" acompanhada do(s) período(s) letivo(s) de ocorrência e da data de homologação pelo Colegiado.

Art. 30. Admitir-se-á o cancelamento de matrícula, em qualquer tempo, por solicitação do aluno, correspondendo à sua desvinculação do Programa.

Subseção IV

Da Duração do Programa e Dos Prazos

Art. 31. As durações mínima e máxima serão de 12 meses e 24 meses para o Curso de Mestrado, incluindo o tempo de preparação do Trabalho Final.

Parágrafo único. Em até 30 dias antes da duração máxima prevista se esgotar, o aluno poderá fazer solicitação ao Colegiado, plenamente justificada e com parecer de seu Orientador, sobre a possibilidade de prorrogação por mais 6 (seis) meses para a conclusão, quando não serão mais permitidas novas prorrogações.

Art. 32. Haverá 3 (três) trimestres letivos regulares em cada ano, oferecidos de acordo com a programação acadêmica aprovada pelo Colegiado, observado o período letivo anual divulgado pela PRPG.

Parágrafo único. O período de referência para as disciplinas será aquele do início das atividades.

Art. 33. O disposto no Artigo 32 deste Regulamento não se aplica à disciplina Tópicos Especiais, cuja duração e época de oferta serão sempre definidas pelo Colegiado do PPGEAli.

Art. 34. Os prazos de entrega dos trabalhos integrantes da avaliação de cada disciplina serão fixados pelo professor, não podendo exceder 20 dias do término do período escolar em que a disciplina tenha sido ministrada.

Parágrafo único. O professor deverá encaminhar à Coordenação, no prazo máximo de 35 dias após o término do trimestre correspondente, os registros de aulas da disciplina, com as respectivas notas dos alunos.

Seção III

Do Regime Didático-Científico

Subseção I

Da Estrutura Acadêmica

Art. 35. Os limites mínimos de créditos para a integralização do PPGEAli, dentre as disciplinas eletivas correspondentes à área de concentração, nos termos do Anexo II desta Resolução, são de 24 (vinte e quatro) créditos.

§ 1º De acordo com a necessidade, o Orientador poderá exigir que o aluno integralize mais créditos.

§ 2º Não serão computados nesses limites os créditos atribuíveis a atividades de elaboração e defesa do Trabalho Final.

Art. 36. Cada crédito corresponde a 15 horas de aulas teóricas ou a 30 horas de aulas práticas.

Art. 37. Os alunos regularmente matriculados no PPGEAli deverão, obrigatoriamente, cumprir o Estágio Docência, com o objetivo de se aperfeiçoarem para o exercício da docência em nível do Ensino Superior, obedecidas as normas vigentes na UFCG.

Parágrafo único. A forma de cumprimento do Estágio Docência é objeto de Resolução específica do Colegiado do PPGEAli.

Art. 38. Os alunos regularmente matriculados no PPGEAli, no Curso de Mestrado, deverão se matricular em ao menos duas disciplinas a cada trimestre do primeiro ano e, após integralizadas as disciplinas,

deverão, em data estabelecida e divulgada pela Coordenação do Programa, cumprir obrigatoriamente a atividade curricular denominada Seminário I.

§ 1º Para o cumprimento desta atividade, o aluno deverá entregar um Projeto de Dissertação, em um prazo de 30 dias anteriores à data divulgada pela Coordenação, para a realização da atividade Seminário I.

§ 2º A atividade Seminário I e o Projeto de Dissertação de que tratam o *caput* deste Artigo serão objeto de Resolução específica do Colegiado do PPGEAlI.

Art. 39. Os alunos regularmente matriculados no PPGEAlI, no curso de Mestrado, após serem aprovados no Seminário I, deverão em no máximo 2 (dois) trimestres letivos a partir daí, dentro do prazo regulamentar do Curso, em data estabelecida e divulgada pela coordenação do PPGEAlI, cumprir obrigatoriamente a atividade curricular denominada Seminário II.

Parágrafo único. A forma de cumprimento do Seminário II será objeto de Resolução específica do Colegiado do PPGEAlI.

Art. 40. As atividades Seminário I e II são obrigatórias e o não cumprimento das mesmas implica em desligamento do aluno do PPGEAlI.

Subseção II

Da Verificação do Rendimento Acadêmico

Art. 44. Em cada disciplina, o rendimento acadêmico para fins de registro será avaliado pelos meios previstos na sua programação acadêmica e expressos mediante nota, variando de zero a dez.

§ 1º O aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero) será aprovado.

§ 2º Para efeito do cálculo de média, considerada como Coeficiente do Rendimento Acadêmico-CRA, adotar-se-á a seguinte fórmula ponderada:

$$CRA = \frac{\sum_{i=1}^n c_i \cdot N_i}{\sum_{i=1}^n c_i}$$

Onde:

- i corresponde a uma disciplina cursada, aprovada ou não;
- C_i , ao número de créditos da disciplina i cursada, aprovada ou não;
- N_i , a nota obtida na disciplina i cursada, aprovada ou não;
- n , ao número total de disciplinas contempladas no cálculo da média.

§ 3º Será reprovado o aluno que não atingir 85% da frequência na disciplina, sendo atribuída a nota zero, para efeito do cálculo do CRA, e registrada no Histórico Escolar com a letra "F".

§ 4º Constarão no Histórico Escolar do aluno as notas obtidas em todas as disciplinas cursadas e atividades curriculares obrigatórias realizadas.

Art. 45. A verificação do rendimento acadêmico do aluno matriculado em elaboração de Trabalho Final (Dissertação de Mestrado) será feita mediante parecer do professor Orientador na ficha de matrícula.

Art. 46. Deverão ser efetuados, com aprovação, um exame de proficiência de língua estrangeira para o Curso de Mestrado, dentre as seguintes línguas:

- I – Inglês;
- II – Francês;
- III – Alemão;
- IV – Espanhol.

§ 1º Os exames de proficiência em línguas estrangeiras deverão ocorrer no prazo máximo de 18 (dezoito) meses, para alunos do Mestrado, contados a partir do ingresso do aluno no PPGEAlI.

§ 2º Os resultados desses exames constarão no Histórico Escolar do aluno, com a expressão "aprovado" ou "reprovado", juntamente com o registro do período de sua realização e a data de homologação pelo Colegiado.

§ 3º Os exames tratados no *caput* deste Artigo serão realizados em cada período letivo, obedecendo ao calendário escolar elaborado pela Coordenação.

§ 4º Os exames de proficiência em línguas estrangeiras realizados no processo seletivo poderão ser considerados como equivalentes, para efeito de cumprimento do estabelecido no *caput* deste Artigo.

§ 5º Os exames de proficiência em línguas estrangeiras realizados em outras instituições poderão ser considerados como equivalentes, desde que tenham sido realizados há, no máximo, cinco anos, para efeito do cumprimento estabelecido no *caput* deste Artigo, e desde que essa equivalência seja atestada pela Unidade Acadêmica de Letras da UFCG.

Subseção III

Do Aproveitamento de Estudos

Art. 47. Considera-se aproveitamento de estudos, para os fins previstos neste Regulamento:

I – a equivalência de disciplinas já cursadas anteriormente pelo aluno à disciplina da Estrutura Acadêmica do Programa;

II – a aceitação de créditos relativos a disciplinas já cursadas anteriormente pelo aluno, mas que não fazem parte da Estrutura Acadêmica do Programa.

§ 1º Entende-se por disciplina já cursada aquela na qual o aluno logrou aprovação.

§ 2º Quando do processo de equivalência de disciplinas de que trata o *caput* deste Artigo, poderá haver necessidade de adaptação curricular, para complementação da ementa da disciplina avaliada e recomendada por um professor do Programa, indicado pela Coordenação.

§ 3º A aceitação de créditos em disciplinas somente será admitida caso as disciplinas sejam consideradas, pelo Colegiado, de real importância para a formação do aluno do PPGEAlI.

§ 4º O aproveitamento de estudos tratado nos incisos I e II deste Artigo somente poderá ser feito no caso de disciplinas concluídas há, no máximo, 5 anos.

§ 5º O aproveitamento de estudos tratado no inciso I deste Artigo deverá ser registrado no Histórico Escolar do aluno com o nome da respectiva disciplina da Estrutura Curricular do PPGEAlI, com a nota atribuída originalmente ao aluno para a disciplina e com a indicação do período letivo em que a equivalência foi homologada pelo Colegiado, devendo ser indicado, adicionalmente, no Histórico Escolar do Aluno, que se trata de uma Equivalência de Disciplina.

§ 6º O aproveitamento de estudos tratado no inciso II deste Artigo deverá ser registrado no Histórico Escolar do aluno, com o nome de uma disciplina Tópicos Especiais correspondente, na Estrutura Curricular do PPGEAlI, com a nota atribuída originalmente ao aluno para a disciplina e com a indicação do período letivo em que a aceitação de créditos foi homologada pelo Colegiado, devendo ser indicado, adicionalmente, no Histórico Escolar do Aluno, que se trata de uma Aceitação de Créditos.

§ 7º O aproveitamento de estudos tratado nos incisos I e II deste Artigo poderá ser desmembrado em mais de uma disciplina do PPGEAlI, quando a carga horária e conteúdo programático da disciplina na Instituição de origem for equivalente à carga horária e conteúdo programático de mais de uma disciplina no PPGEAlI.

§ 8º O número de créditos tratados nos incisos I e II deste Artigo não poderá exceder o limite máximo de 12 créditos para o Curso de Mestrado.

Art. 48. A equivalência de disciplinas e a aceitação de créditos, obtidas na forma do disposto no Artigo 47 e nos incisos V e VI do Artigo 7 deste Regulamento, serão objeto de Resolução específica do Colegiado do PPGEAlI.

§ 1º Quando do aproveitamento de estudos, serão observadas as seguintes normas relativas à disciplina cursada em outra IES:

I – a contagem dos créditos será feita sempre na forma disposta no Artigo 36 deste Regulamento;

II – a nota obtida, que servirá para o cálculo do CRA, será anotada no Histórico Escolar do aluno, observando-se, caso necessário, a seguinte equivalência entre notas e conceitos:

- A = 9,5;
- B = 8,0;
- C = 6,5.

§ 2º Este Artigo e os incisos I e II do Artigo 47 deste Regulamento são mutuamente excludentes.

Art. 50. O aluno poderá requerer exame de suficiência em disciplinas da Estrutura Acadêmica do PPGEAlI, devendo o requerimento ser julgado pelo Colegiado.

§ 1º A aprovação em exame de suficiência em disciplina dará direito a crédito e deverá ser registrado no Histórico Escolar do aluno, com o nome da respectiva disciplina da Estrutura Curricular do PPGEAlI, para a qual o aluno realizou o exame de suficiência, com a nota alcançada pelo aluno e a indicação do período letivo em que a suficiência foi homologada pelo Colegiado, devendo ser indicado, adicionalmente, no Histórico Escolar do Aluno, que se trata de uma, “suficiência em disciplina”.

§ 2º A reprovação em exame de suficiência em disciplina deverá constar do Histórico Escolar do aluno com a respectiva nota por ele alcançada, nos moldes do que foi especificado no parágrafo anterior.

§ 3º Um número máximo de 9 créditos poderá ser obtido mediante exame de suficiência.

§ 4º O aluno não poderá solicitar exame de suficiência em disciplina na qual tenha sido reprovado.

Subseção IV

Do Desligamento e Do Abandono

Art. 51. Além dos casos previstos no Regimento Geral da UFCG, será desligado do PPGEAlI o aluno que:

I – for reprovado duas vezes, durante a integralização do curso;

II – obtiver, em qualquer período letivo, CRA inferior a 6,0;

III – não for aprovado nas atividades previstas no Artigo 25 deste Regulamento;

IV – não for aprovado nos exames de proficiência em língua estrangeira dentro dos prazos estabelecidos neste Regulamento;

V – não houver integralizado seu currículo no prazo máximo estabelecido por este Regulamento;

VI – obtiver o conceito “Reprovado”, na defesa do Trabalho Final;
VII – em fase de elaboração da Dissertação, não tiver o seu desempenho aprovado pelo Orientador por 2 períodos letivos, consecutivos ou não.

§ 1º Nos casos mencionados no *caput* deste Artigo, o Coordenador do PPGEAlI deverá comunicar, por intermédio de algum meio de comunicação, o desligamento do aluno, garantindo-lhe o direito de ampla defesa.

§ 2º A contar da comunicação do desligamento, o aluno terá o prazo de 15 dias para encaminhar a sua defesa, para a apreciação do Colegiado.

Art. 52. Será considerado em situação de abandono do PPGEAlI o aluno que, em qualquer período letivo regular, não efetuar sua matrícula em disciplina(s) ou trabalho final, de acordo com os procedimentos definidos no Artigo 23 deste Regulamento.

§ 1º O disposto no *caput* deste Artigo não se aplicará ao aluno que estiver com os estudos interrompidos, na forma do Artigo 29 deste Regulamento.

§ 2º No caso mencionado no *caput* deste Artigo, o Coordenador deverá providenciar o cancelamento da matrícula do aluno.

Subseção V Do Trabalho Final

Art. 53. A Dissertação, requisito para obtenção do grau de Mestre, deverá evidenciar domínio do tema escolhido e capacidade de sistematização e de pesquisa.

Art. 54. Para o desenvolvimento da Dissertação, o aluno deverá contar com o apoio de seu orientador, no seu respectivo nível, nos termos estabelecidos no parágrafo único do Artigo 15 deste Regulamento.

Parágrafo único. Por solicitação do Orientador ou do aluno e, a critério do Colegiado, poderá haver mudança de Orientador.

Art. 55. Dependendo do tema do Trabalho Final, o aluno, ouvido o Orientador, poderá requerer a indicação de outro(s) Orientador(es).

Art. 56. No caso de o Orientador ausentar-se da Instituição, por período superior a três meses, ou pertencer a outro Campus ou a outra Instituição, será indicado um segundo orientador, conforme critérios estabelecidos pelo inciso IX do parágrafo único do Artigo 15 deste Regulamento.

Art. 57. Para a defesa do Trabalho Final, deverá o aluno, dentro dos prazos estabelecidos pelo Regulamento do Programa, satisfazer aos seguintes requisitos:

I – ter recomendação formal do(s) Orientador(es) para a defesa da Dissertação;

II – ter sido aprovado no exame de proficiência em língua estrangeira de que trata o Artigo 46 deste Regulamento;

III – ter cumprido o limite mínimo de créditos de que trata o Artigo 36 deste Regulamento;

IV – ter cumprido o estágio docente de que trata o Artigo 38 deste Regulamento;

V – ter cumprido o Seminário I e II de que tratam os Artigos 38, 39 e 40 deste Regulamento;

VI – ter submetido, antes da defesa do Trabalho Final, pelo menos um Artigo para periódico qualificado como Qualis A1, A2, B1 ou B2.

§ 1º A recomendação de que trata o incisos I e II deste Artigo, nas suas alíneas “a”, devem incluir a concordância do(s) Orientador(es) com a sua apresentação e parecer sobre a suficiência técnico-científica do Trabalho Final.

§ 2º O aluno deverá requerer ao Colegiado do Programa a apresentação do Trabalho Final com antecedência mínima de 30 dias da data prevista para a defesa.

§ 3º A coordenação do Programa deverá encaminhar aos membros da Banca Examinadora a Portaria de Nomeação de seus integrantes.

Art. 58. Os trabalhos de Dissertação de Mestrado, na sua elaboração, apresentação e defesa, deverão atender às normas contidas no “Manual de Elaboração e Apresentação de Trabalhos Acadêmicos”, adotado pela PRPG.

Parágrafo único. O não cumprimento ao que determina o *caput* deste Artigo implicará a não aceitação do trabalho pela Coordenação do Programa.

Art. 59. A defesa do Trabalho Final será feita publicamente.

Art. 60. Para fins de defesa do trabalho final, deverá o aluno encaminhar, inicialmente, com a anuência de seu orientador, um exemplar para cada membro da Comissão de Examinadores homologada pelo Colegiado Programa, e um exemplar para a Coordenação do Programa.

§ 1º Após a defesa do Trabalho Final e feitas as devidas correções, quando necessárias, deverá o aluno encaminhar à Coordenação do PPGEAlI, no mínimo, 01 (um) exemplar da versão final impressa e uma versão em meio eletrônico.

§ 2º O Trabalho Final deve conter a folha de aprovação com as assinaturas da Banca Examinadora e a ficha catalográfica.

§ 3º O prazo máximo para o encaminhamento de que trata o *caput* deste Artigo é de 30 dias a partir da data da defesa.

§ 4º Após a defesa do Trabalho Final e feitas as devidas correções, quando necessárias, deverá o aluno encaminhar, à Coordenação do Programa, Termo de Autorização, devidamente assinado pelo aluno e também pelo orientador, para publicação das dissertações e das teses produzidas ou resumos das mesmas na Biblioteca Digital de Teses e Dissertações – BDTD da UFCG.

§ 5º A homologação do relatório final do Orientador pelo Colegiado, somente poderá ser feita após a entrega do(s) exemplar(es) da versão final.

§ 6º A emissão de certificado relativo à defesa de Trabalho Final somente será feita após a homologação do relatório final do orientador, pelo Colegiado.

Art. 61. O Trabalho Final será julgado por uma comissão examinadora escolhida na forma estabelecida na alínea “i” do inciso III do Artigo 7º deste Regulamento, composta do Orientador Principal e, pelo menos, de dois especialistas sendo pelo menos um externo ao Programa e à UAEAli, preferencialmente externo também à UFCG, e um suplente para cada um deles nas mesmas condições dos titulares.

§ 1º Os especialistas de que trata o *caput* deste Artigo deverão ser portadores do título de Doutor ou Livre Docente, sem que sejam, necessariamente, docentes.

§ 2º No caso de mais de um orientador do trabalho, este(s) poderá(ão) integrar a Banca Examinadora, porém sua participação não será contabilizada na composição.

§ 3º O presidente da Banca Examinadora será o Orientador principal do trabalho.

§ 4º Eventualmente poderá ser admitida a participação de um membro externo da Banca Examinadora por videoconferência.

§ 5º A data para a apresentação e defesa do Trabalho Final será fixada pelo Coordenador, ouvido o Orientador, no prazo de 30 a 60 dias, contado da recepção, pela Coordenação, dos exemplares mencionados no *caput* do Artigo 61 deste Regulamento.

Art. 62. Para o julgamento do Trabalho Final será atribuído um dos seguintes conceitos:

I – Aprovado;

II – Aprovado com restrição;

III – Indeterminado;

IV – Reprovado.

§ 1º No caso de ser atribuído o conceito “Indeterminado”, a comissão examinadora apresentará relatório à Coordenação, expressando os motivos da sua atribuição.

§ 2º A atribuição do conceito "Indeterminado" implicará o estabelecimento do prazo mínimo de dois meses e máximo de seis meses para reelaboração, nova apresentação e defesa da Dissertação de Mestrado, para as quais não se admitirá a atribuição do conceito "Indeterminado".

§ 3º Quando da segunda apresentação do Trabalho Final, a comissão examinadora deverá ser, preferencialmente, a mesma.

§ 4º No caso de ser atribuído o conceito "Aprovado com Restrição", a própria Banca Examinadora deverá estipular, e fazer constar na Ata da Defesa, um prazo não superior a 30 (trinta) dias, para que sejam feitas as devidas correções apontadas.

§ 5º O Presidente da Comissão deverá ficar responsável por atestar que as correções solicitadas pela Comissão foram atendidas na versão final do trabalho.

Subseção VI

Da Obtenção do Grau e Da Expedição do Diploma

Art. 63. Para a obtenção do grau de Mestre, deverá o aluno, dentro do prazo regimental, ter satisfeito as exigências do Regimento Geral da UFCG, do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG e deste Regulamento.

§ 1º A obtenção do grau a que se refere o *caput* deste Artigo pressupõe a homologação pelo Colegiado, do resultado final da defesa, consignada em ata, e do relatório final do Orientador.

§ 2º Do relatório final do Orientador, em formulário padrão da PRPG, deverão constar em anexo:

I – cópia da Ata da sessão pública referente à defesa;

II – Histórico Escolar do aluno.

Art. 64. A expedição do Diploma de Mestre será efetuada pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação, satisfeitas as exigências da PRPG da UFCG.

Parágrafo único. Caberá à Coordenação do PPGEAli encaminhar, à Coordenação de Pós-Graduação e Capacitação Docente da PRPG, processo devidamente protocolizado, autorizando a expedição do Diploma de que trata o *caput* deste Artigo, instruído dos seguintes documentos:

I – memorando do Coordenador do Programa ao Coordenador Geral de Pós-Graduação e Capacitação Docente da PRPG;

II – relatório final do Orientador, com os anexos exigidos pelo § 2º do Artigo 63 deste Regulamento;

II – certificado de homologação do relatório final do Orientador;

III – comprovante de quitação do pós-graduado com o Sistema de Bibliotecas da UFCG;

IV – cópia legível do Diploma de Graduação;

V – cópias legíveis da Carteira de Identidade e do CPF;

VI – documento comprobatório, em caso de alteração do nome;

VII – uma certidão expedida pela Secretaria do Programa, referente à entrega dos exemplares da Dissertação, em sua versão final.

Art. 65. O registro do Diploma de Mestre será processado pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação, por delegação de competência do Ministério da Educação, na forma da legislação específica.

TÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 66. Para melhor operacionalizar a execução do planejamento acadêmico do PPGEAl, de acordo com este Regulamento e as normas vigentes na UFCG, a Coordenação, antes de cada período letivo, deverá elaborar e dar ampla divulgação a um calendário acadêmico, contendo os prazos e os períodos definidos para a matrícula prévia, matrícula em disciplinas, ajustamento de matrícula, trancamento de matrícula em disciplinas, interrupção de estudos, exames de suficiência em língua estrangeira ou disciplinas e demais atividades acadêmicas previstas neste regulamento.

Art. 67. A Pró-Reitoria de Pós-Graduação, observado o disposto no Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG, e conforme as normas vigentes estabelecidas pela Câmara Superior de Pós-Graduação, poderá expedir certificados de especialização aos alunos que, havendo concluído 24 (vinte quatro) créditos em Curso de Mestrado, incluindo o total de quatro créditos em disciplina(s) didático-pedagógica(s), desistirem formalmente de defender a respectiva Dissertação.

Parágrafo único. A desistência de que trata o *caput* deste Artigo deverá ser encaminhada pelo aluno, por escrito, à Coordenação do Programa.

Art. 68. Ressalvados os direitos emanados da Lei de Direitos Autorais e de Propriedade Intelectual, os resultados da pesquisa de Trabalho Final serão de propriedade da Universidade e na sua divulgação, qualquer que seja o meio, constará, obrigatoriamente, a menção à Universidade e ao Orientador.

§ 1º No caso de a pesquisa de Trabalho Final ter sido realizada fora da Universidade, com orientação conjunta de docente da UFCG e de outras Instituições, as Instituições partilharão a propriedade dos resultados da pesquisa e os direitos do que reza o *caput* deste Artigo.

§ 2º É obrigatória a menção da Agência Financiadora da bolsa e/ou do projeto de pesquisa na Dissertação em qualquer publicação delas resultante.

CAPÍTULO II DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 69. A critério do PPGEAl poderá ser permitido a qualquer aluno regularmente matriculado enquadrar-se na nova estrutura acadêmica do Programa apresentada no anexo II deste Regulamento.

Art. 70. Os casos omissos serão decididos pela Câmara Superior de Pós-Graduação, mediante consulta do Colegiado do PPGEAl, ouvido o Conselho Administrativo – CONSAD do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais.

Art. 71. O presente Regulamento entrará em vigor na data de sua publicação.

(ANEXO II DA RESOLUÇÃO Nº 01/2019)

ESTRUTURA CURRICULAR DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU* EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS, EM NÍVEL DE Mestrado, ministrado pelo Centro de Tecnologia e Recursos Naturais

DISCIPLINAS DA ESTRUTURA ACADÊMICA

DISCIPLINAS DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS PPGEAl

Nº	Identificação das Disciplinas	Número de Créditos			Carga Horária	Nível	Unidade Responsável
		CT	CP	Total			
1	Reologia e Dinâmica de Fluidos	3	0	3	45	M	UAEAl
2	Termodinâmica	3	0	3	45	M	UAEAl
3	Estatística Experimental	3	0	3	45	M	UAEAl
4	Transferência de Calor	3	0	3	45	M	UAEAl
5	Seminário I	1	0	1	15	M	UAEAl
6	Seminário II	1	0	1	15	M	UAEAl

CT – Crédito Teórico

CP – Crédito Prático

M – Mestrado

DISCIPLINAS ELETIVAS DO PPGEAl

Nº	Identificação das Disciplinas	Número de Créditos			Carga Horária	Nível	Unidade Responsável
		CT	CP	Total			
1	Aditivos e Coadjuvantes	3	0	3	45	M	UAEAl
2	Análise de Alimentos	3	0	3	45	M	UAEAl
3	Bioquímica de Alimentos	3	0	3	45	M	UAEAl
4	Embalagens	3	0	3	45	M	UAEAl
5	Engenharia Bioquímica	3	0	3	45	M	UAEAl
6	Análise Sensorial	3	0	3	45	M	UAEAl
7	Matemática Aplicada	3	0	3	45	M	UAEAl
8	Métodos de Pesquisa	3	0	3	45	M	UAEAl
9	Microbiologia dos Alimentos	3	0	3	45	M	UAEAl
10	Modelagem e Simulação	3	0	3	45	M	UAEAl
11	Propriedades Físicas dos Materiais Biológicos	3	0	3	45	M	UAEAl
12	Secagem de Produtos Agroindustriais	3	0	3	45	M	UAEAl
13	Tecnologia de Leite e Derivados	3	0	3	45	M	UAEAl
14	Tecnologia de Produtos Vegetais	3	0	3	45	M	UAEAl
15	Transferência de Massa	3	0	3	45	M	UAEAl
16	Tópicos Especiais	3	0	3	45	M	UAEAl

CT – Crédito Teórico

CP – Crédito Prático

M – Mestrado

IDENTIFICAÇÃO DE TODAS AS DISCIPLINAS DO PPGEAl

Nível do Curso	Disciplina	Número de Créditos			Carga Horária	Unidade Responsável
		CT	CP	Total		
(M)	Aditivos e Coadjuvantes	3	0	3	45	UAEAl
(M)	Análise de Alimentos	3	0	3	45	UAEAl
(M)	Bioquímica de Alimentos	3	0	3	45	UAEAl
(M)	Embalagens	3	0	3	45	UAEAl
(M)	Engenharia Bioquímica	3	0	3	45	UAEAl
(M)	Análise Sensorial	3	0	3	45	UAEAl
(M)	Estatística Experimental	3	0	3	45	UAEAl
(M)	Matemática Aplicada	3	0	3	45	UAEAl
(M)	Métodos de Pesquisa	3	0	3	45	UAEAl
(M)	Microbiologia dos Alimentos	3	0	3	45	UAEAl
(M)	Modelagem e Simulação	3	0	3	45	UAEAl

(M)	Propriedades Físicas dos Materiais Biológicos	3	0	3	45	UAEAli
(M)	Reologia e Dinâmica de Fluidos	3	0	3	45	UAEAli
(M)	Secagem de Produtos Agroindustriais	3	0	3	45	UAEAli
(M)	Seminário I	1	0	1	15	UAEAli
(M)	Seminário II	1	0	1	15	UAEAli
(M)	Tecnologia de Leite e Derivados	3	0	3	15	UAEAli
(M)	Tecnologia de Produtos Vegetais	3	0	3	45	UAEAli
(M)	Termodinâmica	3	0	3	45	UAEAli
(M)	Tópicos Especiais	3	0	3	45	UAEAli
(M)	Transferência de Calor	3	0	3	45	UAEAli
(M)	Transferência de Massa	3	0	3	45	UAEAli

(ANEXO III DA RESOLUÇÃO Nº 01/2019)

EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS

DISCIPLINAS DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Aditivos e Coadjuvantes

Ementa: Estudar a produção e a utilização de elementos sintéticos ou naturais que são adicionados durante o processamento de alimentos com o fim de manter ou alterar suas propriedades. Estudar a importância tecnológica, funcional e nutricional desses elementos em termos de inovação e processamento de alimentos.

Bibliografia:

CALIL, R. M.; AGUIAR, J. A. Aditivos nos alimentos. São Paulo: R.M. Calil, 1999.
 FISHER, C. Flavores de los alimentos-biología y química. Espanha: Acribia, 2000.
 MULTON, J. L. Aditivos y auxiliares de fabricación en las industrias agroalimentares. Espanha: Acribia, 1999.
 RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005, 455 p.

Artigos científicos da área.

Análise de Alimentos

Ementa: Amostragem. Soluções padrão. Acidez em alimentos. Técnicas analíticas usadas no controle de qualidade dos alimentos. Determinação do teor de água. Determinação de carboidratos. Determinação de proteínas. Determinação lipídeos. Determinação de cinzas e minerais. Determinação de Vitaminas. Determinação de atividade enzimática. Padrões e medidas colorimétricas. Determinação de propriedades funcionais no controle de qualidade dos alimentos. Gerenciamento de laboratório de análise de alimentos.

Bibliografia:

ALMEIDA, T. C. A., HOUGH, G., DAMÁSIO, M.H., DA SILVA, M.A.A.P. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999.
 BRASIL, Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes: métodos físicos e químicos. Brasília, 1981.
 BRASIL. Leis, decretos, etc. Resolução n 12/1978. Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. Aprova normas técnicas especiais relativas a alimentos e bebidas. Diário Oficial, 24 jul., 1978. p. 11. 499- 527.
 CHARALAMBOUS, G. Analysis of foods and beverages: modern techniques. Orlando: Academic, 1984. 652p.
 COLLINS, C.H.; LYNE, P.M. Métodos microbiológicos. Zaragoza: Acribia, 1989.
 INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas; métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3.ed. São Paulo, 1985. 533p.
 MEILGARD, M. Sensory evaluation. New York: CRC Press, 1994.
 PEARSON, D. Técnicas de laboratório para el analisis de alimentos. Zaragoza: Acribia, 1976.
 POMERANZ, Y. Food analysis. New York: Avi, 1987.
 SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo: Varela, 2001.

Artigos científicos da área.

Bioquímica de Alimentos

Ementa: Estudo de água nos alimentos. Carboidratos. Proteínas nos alimentos. Enzima nos alimentos. Lipídios nos alimentos. Ciclo de Krebs. Transformações bioquímicas no processamento de alimentos. Metabolismo de proteínas, carboidratos, ácidos nucleicos e ácidos graxos.

Bibliografia:

ALAI S, LINDEN G. Food Biochemistry. New York: Ellis Horwood, 1991.
BOBBIO, F. O. & BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. 3.ed. São Paulo: Editora Ateneu, 2003.
COELHO T. Alimentos - Propriedades Físico-químicas. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Cultura Médica, 2001.
COULTATE T.P. Alimentos a Química de Seus Componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
HUI YH, NIP WK, NOLLET LML, PALYATH G, SIMPSON BK. Food Biochemistry and Food Processing. Wiley-Blackwell, 2006.
KOB LITZ, M. G. B. (coord.) Bioquímica de Alimentos, teoria e aplicações práticas. São Paulo: Editora Guanabara Koogan, 2008.
LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
NELSON, D.L., COX, M.M. Lehninger Princípios de Bioquímica. 4 ed, São Paulo: Sarvier, 2006.
Artigos científicos da área.

Embalagens

Ementa: Tipos de Embalagens, Composição, Custo, Propriedades, Funções, Técnicas de Fabricação. Embalagens de Papel, Plásticas, Metálicas e de Vidro. Fechamento. Testes de Laboratório, Vernizes, Seleção de Embalagens. Embalagens para Transporte. Reciclagem de Embalagens. Corrosão. Desenvolvimento de Novas Embalagens.

Bibliografia:

ALVES, R. M. V. Embalagem para produtos laticínios. Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1994.
CASTRO, A. G. POUZADA. A. S. Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2008. 609 p.
COUTINHO, C. B. Materiais metálicos para engenharia. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, 1997.
OLIVEIRA, L. M. Ensaio para a avaliação de embalagens plásticas flexíveis. Campinas: Centro de Tecnologia de Embalagens, 1996.
VAN DENDER, A. G. F. et al. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1988. 402 p.

Artigos científicos da área.

Engenharia Bioquímica

Ementa: Introdução. Cinética de Enzimas. Introdução a análise de reatores. Cinética de utilização de substrato, formação de produtos e produção de Biomassa em culturas de células. Análise e projetos de biorreatores. Simulação de processos biológicos. Introdução de sistemas de biocatalizadores imobilizados. Introdução e operações de recuperação de produtos. Alimentos produzidos por fermentação. Práticas em processos fermentativos.

Bibliografia:

BAILEY, J.E. e OLLIS, D.F. Biochemical Engineering Fundamentals. McGraw-Hill, New York, 1986.
BEROVIC, M. Bioprocess Engineering Course. National Institute of Chemistry, Ljubljana, 2001.
MADIGAN, M.T., MARTINKO, J.M., DUNLAP, P.V. e CLARK, D.P. Brock Biology of Microorganisms. 12ª edição, Pearson, San Francisco, 2009.
NELSON, D.L. e COX, M.M. Lehninger Principles of Biochemistry. 3ª edição, Worth, New York, 2000.
NIELSEN, J., VILLADSEN J. e LIDEN, G. Bioreaction Engineering Principles. 2002.
SHULER, M.L. e KARGI F. Bioprocess Engineering. Prentice Hall, Englewood Cliffs, 1992.

Artigos científicos da área.

Análise Sensorial

Ementa: Estudar as técnicas de aplicação e avaliação de testes de análise sensorial e equipamentos empregados. Amostragem. Seleção e treinamento de degustadores. Organização dos painéis de testes. Testes utilizados. Técnicas especiais. Apresentação dos resultados. Análise estatística dos testes.

Bibliografia:

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. São Paulo: Champagnat, 2007.
FARIA, E. Técnicas de análise sensorial. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002.
SILVA, C. H. O.; MINIM, L. A. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: UFV, 2006.
CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, 1998.
MONTEIRO, C. B. L. Técnicas de avaliação sensorial. 2. ed. Curitiba: UFPR/CEPPA, 1984.
MORALES, A. La evaluación sensorial de los alimentos: en la teoría y la práctica. Zaragoza: Acribia. 1994.
PROENCA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições alimentos. Florianópolis: UFSC, 2005.
TEIXEIRA, E. Análise sensorial de alimentos. Florianópolis: Editora UFSC, 1987.

Artigos científicos da área.

Estatística Experimental

Ementa: Estatística Descritiva. Medidas de Tendência Central e Dispersão. Amostragem e Estimadores. Distribuições de Probabilidade. Inferência Estatística. Testes Estatísticos. Análise de Variância. Correlação e Regressão. Método dos Mínimos Quadrados Simples e Generalizado. Intervalos de Confiança. Modelos de Equação Única e Múltipla. Estatística Espacial. Métodos Probabilísticos. Análise de Confiabilidade. Análise de Riscos.

Bibliografia:

BARROS NETO, B., SCARMÍNIO, I.S., BRUNS, R.E. 1995. Planejamento e Otimização de experimentos. Editora UNICAMP

BARROS NETO, B., SCARMÍNIO, I.S., BRUNS, R.E. 2003. Como fazer experimentos. Pesquisa e Desenvolvimento na ciência e na indústria. 2ª Ed.

BOX, G.E.P., HUNTER, W.G., HUNTER, J.S. 1978. Statistics for experimenters. Un introduction to design, data analysis and model building. John Wiley & Sons, N.Y.

KHURI, A.I., CORNELL, J.A. 1987. Response surfaces. Design and analysis. Marcel Dekker, Inc.

MONTGOMERY, D.C. 1997. Design and Analysis of experiments. John Wiley & Sons, 4ª Ed.

Artigos científicos da área.

Matemática Aplicada

Ementa: Modelagem Matemática de Processos das Indústrias Agroalimentares. Sistemas de equações algébrica lineares e não-lineares. Equações diferenciais ordinárias de 1º e de ordem superior. Série de Taylor. Transformadas de Laplace. Equações diferenciais parciais. Séries de Fourier. Problemas aplicados na Engenharia de Alimentos e de Processos Agroindustriais.

Bibliografia:

AKAI, T. J. Applied Numerical methods of Engineers. John Wiley & Sons, 1994.

AMUNDSON, N. R. Mathematical Methods in Chemical Engineering. Prentice Hall, Inc, 1966.

ARPACE, V. S. Conduction heat transfer. Addison-Wesley Publishing Company, USA, 1972.

BORSE, G. J.; BORSE, G. G. Numerical methods with Mat-Lab: a resource for scientists and engineers. Pws Pub Co, 1997.

CRANK, J. The Mathematics of Diffusion, 2ª Edition, Clarendon Press, 1992.

EDGARM, T. F.; HIMMELBLAU, D. M. Optimization of chemical process. Mc Graw-Hill International Editions, 1989.

KREIDER, R. D.; OSTBERG, D. R.; KULLER, R. C.; PERKINS, F. W. Introdução à análise linear. Ao livro técnico S/A, 1972.

RICE, R. G.; DO, D. D. Applied mathematics and modeling for chemical engineers, JohnWiley & Sons, Inc, 1995.

WILLEY, C. R.; BARRET, L. C. Advanced Engineering Mathematics International Student edition, McGraw Hill, 1982.

Artigos científicos da área.

Métodos de Pesquisa

Ementa: Introdução. Métodos de pesquisa. Tipos de pesquisa científica. Comunicação científica. Procedimentos e técnicas de pesquisa. Avaliação da pesquisa. Qualificações do pesquisador. Publicações científicas. Estrutura do texto dissertativo. Resumo. Como elaborar Referências Bibliográficas.

Bibliografia:

MOORE, G. E. Princípios éticos. São Paulo: Abril Cultural, 1975

DEMO, P. Metodologia do conhecimento científico. São Paulo: Atlas, 2000.

GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1994.

GOLDENBERG, M. A arte de pesquisar. Rio de Janeiro: Record, 1997.

PIETROBON, S. R. G. A prática pedagógica e a construção do conhecimento científico. Práxis Educativa, Ponta Grossa, v. 1, n. 2, p. 77-86, jul.-dez. 2006.

POLIT, D. F.; BECK, C. T.; HUNGLER, B. P. Fundamentos de pesquisa em enfermagem: métodos, avaliação e utilização. Trad. de Ana Thorell. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

SANTOS, A. R. Metodologia científica: a construção do conhecimento. Rio de Janeiro: DP&A, 1999.

Artigos científicos da área.

Microbiologia dos Alimentos

Ementa: Ecologia microbiana dos alimentos. Incidência e tipos de microrganismos em alimentos. Biodeterioração de alimentos. Intoxicações e infecções alimentares. Conservação de alimentos. Produção de alimentos por microrganismos. Controle da qualidade microbiológica de alimentos. Atividade de microrganismos em alimentos. Análise microbiológica de alimentos.

Bibliografia:

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. (tradução Maria Carolina Minardi Guimarães e Cristina Teonhardt), Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de los alimentos. Editora Ateneu, 1996. 187p.

FRAZIER, W. C. & WESTHOFF, D. C. Microbiologia de los alimentos. Editora Acribia s. a., Zaragoza (Espanha). 1985. 522p.

FUNG, D. Y. Rapid methods and automation in food microbiology: a review. Food Reviews International, v. 10, n. 3, p. 357-375, 1994.

GIESE, J. Rapid microbiology testing kits and instruments. Food Technology, v. 49, n. 7, p. 64-71, 1995.

GRIFFITHS, M. W. Rapid methods for assessing microbiological quality of foods. J. Rapid Meth. Autom. Microbiol., v. 3, n. 4, p. 291-308, 1995.

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. Ecologia microbiana de los alimentos: factores que afectan a La supervivência de los microorganismos em los alimentos. Editorial Acribia s.a., Zaragoza (Espanha), v. 1. 1983. 332p.

MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M. & PARKER, J. Microbiologia de Brock. 10 ed., (tradução e revisão técnica Cynthia Maria Kiaw), São Paulo: Prentice Hall, 2004. 608p.

MOSSEL, D. A. A. & MORENO GARCIA, B. Microbiologia de los alimentos: fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar La inocuidad y La calidad de los alimentos. Editorial Acribia s.a., Zaragoza (Espanha). 1 ed. 1985. 375 p.

PATEL, P. D. Rapid analysis techniques in food microbiology. London: Blackie Academic & Professional. 1995. 294p.

PELCZAR JR., M. J.; CHAN, E. C. S. & KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. São Paulo: Makron Books do Brasil, v. 1. 2a ed. 1996. 524p.

PELCZAR JR., M. J.; CHAN, E. C. S. & KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. São Paulo: Makron Books do Brasil, v. 2. 2a ed. 1996. 517p.

Artigos científicos na área.

Modelagem e Simulação de Processos

Ementa: Introdução a modelagem matemática de processos. Aplicação das leis fundamentais de conservação. Simulação estacionária. Simulação dinâmica. Introdução à otimização de processos. Introdução a pacotes computacionais de simulação. Resolução de problemas envolvendo transferência de calor, transferência de massa e operações unitárias através da execução de simulações em Excel, Scilab e ANSYS (Fluent e CFD).

Bibliografia:

HIMMELBLAU, D. M. & BISCHOFF, K. B. "Process Analysis and Simulation - Deterministic Systems", John Wiley & Sons, 1968.

CALADO, Verônica. Planejamento de experimentos usando o Statistica. Editora E-papers, 2003.

COPLIEN, Jim. "Advanced C++ programming styles and idioms." tools. IEEE, 1997.

ETTLINGER, Steve; NACHEL, Marty. Cerveja para leigos - Tradução da 2ª Ed. 2014. Alta Books

GASPAR João Alberto da Motta. Google SketchUp Pro 8 passo a passo. Editora Probooks. 2012.

GASPAR João. SketchUp Pro 2013: Passo a Passo Editora Probooks 2013.

GUIMARÃES, Frank Emanuel De Oliveira. Desenvolvendo sistemas em Delphi 7. Clube de Autores, 2007.

JUSTI, Alexander Rodrigues. "Revit Architecture 2010." Rio de Janeiro: Ciência Moderna 2010.

KATORI, Rosa. Autocad 2016 - Projetos Em 2D. Senac São Paulo, 2016. 580p.

LINSTONE, Harold A.; TUROFF, M. eds. The Delphi method: Techniques and applications. Vol. 29. Reading, MA: Addison-Wesley, 1975.

LOWERY, Gwen. Managing Projects With Microsoft Project 4.0: For Windows and MacIntosh. John Wiley & Sons, Inc., 1997.

HOLLAND, C. D. & LIAPIS, A. I., "Computer Methods for Solving Dynamic Separation Problems", McGraw Hill, 1983.

RICE, J. R. "Numerical Methods, Software and Analysis", McGraw-Hill, 1983.

DAVIS, M. E. "Numerical Methods and Modeling for Chemical Engineers", John Wiley & Sons, 1984.

DENN, M., "Process Modeling", Longman, New York, 1986.

MAY, R. Alan; STEVENSON, Keith J. "Software review of Origin 8." Journal of the American Chemical Society 131.2 (2009): 872-872.

MOREIRA, Daniel de Carvalho. Introdução. Livro: O processo de projeto em arquitetura: da teoria à tecnologia. Organizado por KOWALTOWSKI, Doris C.C.K. Ed. Oficina de Textos, dez. 2011

MUSSER, David R., DERGE, Gillmer J.; SAINI, Atul. STL tutorial and reference guide: C++ programming with the standard template library. Addison-Wesley Professional, 2009.

OLIVEIRA, Adriano de. Autocad® 2016 - Modelagem 3D. Editora Érica, 2016. 384p.

SCARPINO, Matthew. Automatic SketchUp: Creating 3-D Models in Ruby. Eclipse Engineering LLC, 2010.

SOMERA, Guilherme. Treinamento profissional em Delphi. Universo dos Livros Editora, 2007.

STOVER, Teresa. Microsoft® office project 2007 inside out. Microsoft Press, 2007.

TUTORIAL Programa BeerSmith 2, 2015.

TUTORIAL Programa CoolPack 2.2, 2015.

Artigos científicos da área.

Propriedades Físicas dos Materiais Biológicos

Ementa: Princípios de fisiologia pós-colheita de frutos e hortaliças. Etapas de Pré-processamentos. Transportes de matérias-primas. Transformação e conservação dos alimentos de origem vegetal. Processos produtivos de alimentos de origem vegetal: sucos, concentrados, conservas, doces, desidratados. Embalagens. Equipamentos, instalações industriais. Processamento de subprodutos e resíduos de agroindústrias.

Bibliografia:

CHARM, S.E. The fundamental of food engineering. Westport: AVI, 1978.

DESROSIER, N.W., ed. Elements of food technology. Westport: Avi, 1977.

SINGH, R.P. e HELDMAN, D.R. Introducción a la ingeniería de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1998.

TOLEDO, R.T. Fundamentals of Food Process Engineering, 2.ed., New York: Chapman & Hall, 1994. 602p.

Artigos científicos da área.

Reologia e Dinâmica de Fluidos

Ementa: escoamento laminar. escoamento turbulento. Fluidos newtonianos. Fluidos não newtonianos. Caracterização de um fluido segundo seu comportamento dinâmico. Reologia em cisalhamento e extensional. Viscoelasticidade: ensaios dinâmicos e transientes. Caracterização de sistemas complexos: géis, espumas e emulsões.

Bibliografia:

CAMPOS, S.D.S., (coord.). Reologia e textura de alimentos. Campinas: 1989.
MAN, J.M., ed. Rheology and texture in food quality. Westport: AVI, 1976.
RAO, M. A. Rheology of Fluid and Semisolid Foods - Principles and Applications, Aspen Publishers Inc, NY, 1999.
RAO, M. A.; RIZUIL, S. S. H. Engineering Properties of Foods, Marcel Dekker, NY, 1994.

Artigos científicos da área.

Secagem de Produtos Agroindustriais

Ementa: Propriedades psicrométricas do ar. Perda de qualidade dos produtos agroindustriais. Equilíbrio higroscópico de produtos biológicos. Teorias de secagem. Sistemas de secagem de produtos agroindustriais. Secagem por atomização (leito fluidizado). Secagem por liofilização. Secagem por osmose inversa. Secagem utilizando bomba de calor. Secagem com micro-ondas. Simulação de secagem.

Bibliografia:

BROOKER, D.B.; BAKKER-ARKEMA, F.W. & HALL, C.W. Drying and Storage of Cereal Grains and Oilseeds. 1992. The AVI Pu. Co., Inc. 450p.

CARVALHO, N.M. A secagem de sementes. FUNEP/FCAUJ/UNESP/ Jaboticabal, 1994.

CHRISTENSEN, C.M. Storage of Cereal grains and their products. 1982. 3rd ed. AACC, St. Paul, MI, 544p.

HALL, C.W. Drying and Storage of Agricultural Crops. Westport, The Avi Publishing Company, Inc. 1980.

HENDERSON, S.M. and PERRY, R.L. Agricultural Process Engineering. Westport, The Avi Publishing Company, Inc. 1976.

HENDERSON, S.M. and PERRY, R.L. Engineering Elements of Agricultural Processing. Michigan, Edwards Prothers, Inc. 1953.

KEEY, R.B. 1978. Introduction to Industrial Drying operations - Pergamon Press.

LASSERAN, J.C. Aeração de Grãos. Centro Nacional de Treinamento e Armazenagem. UFV, Viçosa - MG, 1981.

PUZZI, D. Abastecimento e Armazenagem de Grãos. 1986. Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, Campinas-SP. 603p.

ROSSI, S.J. e ROA, B. Secagem e Armazenamento de Produtos Agropecuários com uso de Energia Solar e Ar Natural - Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia de São Paulo. 1980.

SILVA, J.S. Secagem e armazenagem de produtos agrícolas. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000. 502p.

STRUMILLO, C. e KUDRA, T. Drying: Principles, Applications and Design - 1986. Gordon.

WEBER, E.A. Armazenagem Agrícola. Porto Alegre - Kepler Weber Industrial. 1995. 400p.

Journal of Agricultural Engineering Research - The British Society for Research in Agricultural Engineering.

Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais. UFCG – Campina Grande/PB.

TRANSACTIONS - American Society of Agricultural Engineering (ASAE).

Artigos científicos da área.

Seminário I

Ementa: Apresentação e exposição pelo aluno do andamento de seu trabalho de dissertação sob a orientação de um professor do corpo docente do PPGEAl indicado pela Coordenação.

Bibliografia:

Variável de acordo com o trabalho de Orientação.

Seminário II

Ementa: Apresentação e exposição pelo aluno dos Resultados e Discussão de seu trabalho de dissertação sob a orientação de um professor do corpo docente do PPGEAl indicado pela Coordenação.

Bibliografia:

Variável de acordo com o trabalho de Orientação.

Tecnologia de Leite e Derivados

Ementa: Transporte, recepção e análises. Processos produtivos dos derivados do leite: desidratados, concentrados e fermentados. Cálculo do binômio tempo x temperatura da pasteurização e esterilização. Equipamentos, instalações, indústrias e serviços de suporte. Balanços materiais, cálculo dos rendimentos e custos industriais. Aproveitamento de sub-produtos e tratamento de resíduos.

Bibliografia:

BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção, industrialização, análise. São Paulo: Nobel, 1999.

BRANDÃO, S. Manual de boas práticas para a indústria de laticínios. Viçosa: UFV, 1996.

TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 3. ed. Santa Maria: UFSM, 2008.

AMIOT, J. Ciencia y tecnología de la leche. Zaragoza: Acribia, 1991.

FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo. Rio de Janeiro: Globo, 1990.

NAKAZAWA, Y.; HOSONO, A. Functions of fermented milk. New York: Elsevier Applied Science, 1992.

SCOTT, R. Fabricación de queso. Zaragoza: Acribia, 1991.

VICENTE, A. M. Manual de indústrias dos alimentos. São Paulo: Varela, 1996.

Artigos científicos da área.

Tecnologia de Produtos Vegetais

Ementa: Matérias-primas alimentícias de origem vegetal. Aspectos fisiológicos do amadurecimento e senescência pós-colheita dos vegetais. Tecnologias de armazenamento, processamento e conservação de produtos de origem vegetal. Utilização/aproveitamento de subprodutos e resíduos agroindustriais. Higiene, controle de qualidade e legislação.

Bibliografia:

CAMPBELL-PLATT, G. (Ed.) Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri – SP: Manole, 2015.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: UFLA, 2005.

FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

LIMA, U. A. Matérias-primas dos Alimentos. São Paulo: Blucher, 2010.

MAIA, G. A. (Org.). Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Fortaleza: UFC, 2009.

MAIA, G. A. Processamento de sucos de frutas tropicais. Fortaleza: Edições UFC, 2007.

OETTERER, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006.

PEREDA, J. A. O. et al., Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005, v.1.

Artigos científicos da área.

Termodinâmica

Ementa: Termodinâmica Revisão dos princípios fundamentais da termodinâmica clássica. Sistemas abertos e fechados. Propriedades termodinâmicas. Balanços de energia e de entropia. Relações matemáticas entre propriedades termodinâmicas. Mudanças de estado. Propriedades termodinâmicas dos fluidos puros. Estado crítico. Equações de estado. Diagramas termodinâmicos. Sistemas multicomponentes: propriedades termodinâmicas gerais. Soluções reais.

Bibliografia:AZEVEDO, E. G. Termodinâmica Aplicada. Editora Escolar, 2ª Edição. Porto, 2000.

MODDEL, M.; REID, R.C. Thermodynamics and Its Applications. Prentice – Hall, 1984.

PRAUSNITZ, J.M.; LICHTENTHALER, R. N.; Azevedo, E.G. Molecular Thermodynamics of Fluid Phase Equilibria. Prentice Hall, 3rd ed., 1999.

PRAUSNITZ, J. M.; REID, R. C. Properties Gases and Liquids.

SMITH, J. M.; VAN NESS, H. C. Introduction to Chemical Engineering Thermodynamics, 5th Ed. 1998.

SANDLER, S. I. Chemical and Engineering Thermodynamics, 2nd ed. John Wiley & Sons, 1989. 7. Sandler, S. I. Models for Thermodynamic and Phase Equilibria Calculations. Marcel Dekker, 1994.

VAN WYLEN, G.; SONNTAG, R.; BORGNAKKI, C. Fundamentals of Classical Thermodynamics. 4th edition. John Wiley & Sons. 1994.

Artigos científicos da área.

Transferência de Calor

Ementa: Introdução a transferência de calor. Transferência de calor por condução. Coeficientes de transferência de calor. Transferência de calor por convecção em regime laminar e turbulento. Transferência de calor por convecção forçada. Transferência de calor por radiação. Desenho de trocador de calor.

Bibliografia:

LIENHARD, J. H. A heat transfer textbook. Courier Corporation. 2013.

BIRD, R. B.; STEWART, W. E.; LIGHTFOOT, E. N. Fenômenos de transporte. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004.

BRODKEY, R. S., & HERSHEY, H. C. Transport phenomena: a unified approach. Brodkey publishing. 2003

LIVI, C. P. Fundamentos de fenômenos de transporte: um texto para cursos básicos. São Paulo: LTC, 2004.

ROMA, W. N. L. Fenômenos de transporte para engenharia. 2. ed. São Paulo: Rima, 2001.

ÇENGEL, Y. A., & GHAJAR, A. J. Transferência de Calor e Massa: Uma Abordagem Prática, 4 Edição. Porto Alegre, RS: Editora McGrawHill. 2012

DEWITT, D. P., INCROPERA, F. P., & BERGMAN, T. (Fundamentos de Transferência de Calor e de Massa. Livros Técnicos e Científicos (LTC) Editora SA, 7. 2003

Artigos científicos da área.

Transferência de Massa

Ementa: Introdução a transferência de massa. Convecção versus difusão. Leis de Fick. Difusão em regime permanente e transiente. Convecção mássica. Transferência de massa entre fases e introdução às operações unitárias

Bibliografia:

CREMASCO, M. Fundamentos de Transferência de Massa, 2ª. Edição revista, Editora UNICAMP. 2002.

BIRD, R. B.; STEWART, W. E.; LIGHTFOOT, E. N. Fenômenos de transporte. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004.
BRODKEY, R. S., & HERSHEY, H. C. Transport phenomena: a unified approach. Brodkey publishing. 2003
LIVI, C. P. Fundamentos de fenômenos de transporte: um texto para cursos básicos. São Paulo: LTC, 2004.
ROMA, W. N. L. Fenômenos de transporte para engenharia. 2. ed. São Paulo: Rima, 2001.
ÇENGEL, Y. A., & GHAJAR, A. J. Transferência de Calor e Massa: Uma Abordagem Prática, 4 Edição. Porto Alegre, RS: Editora McGrawHill. 2012
DEWITT, D. P., INCROPERA, F. P., & BERGMAN, T. Fundamentos de Transferência de Calor e de Massa. Livros Técnicos e Científicos (LTC) Editora SA, 7. 2003
Artigos científicos da área.

Tópicos Especiais

EMENTA: Tópicos especiais não constantes das disciplinas oferecidas, mas importantes para o aprendizado global do estudante. O tópico especial, a cada trimestre, será submetido à apreciação do colegiado do programa e será ministrado pelo professor requisitante.

Bibliografia:

Variável de acordo com os conteúdos programáticos da disciplina.
Artigos científicos da área.



Boletim de Serviço/Resoluções – SODS – UFCEG

Reitor: **Vicemário Simões**

Vice-Reitor: **Camilo Allyson Simões de Farias**

Coordenadora da SODS: **Maria do Socorro Pereira**

Jornalista responsável: **Marinilson Braga DRT/1.614-PB.**

Publicado em 25 de março de 2019

Tiragem: 50 exemplares