



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CÂMARA SUPERIOR DE PÓS-GRADUAÇÃO

RESOLUÇÃO Nº 09/2022

Aprova mudança do nome do Programa de Pós-Graduação em Sistemas Agroindustriais – Mestrado Profissional, para Programa de Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais – PPGGSA – Mestrado Profissional, dá nova redação ao Regulamento do PPGGSA do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, e outras providências.

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

Considerando as peças constantes no Processo SEI nº 23096.025958/2020-49,

À vista das deliberações do Plenário, em reunião realizada em 15 do junho de 2022,

RESOLVE:

Art. 1º Aprova mudança do nome do Programa de Pós-Graduação em Sistemas Agroindustriais – Mestrado Profissional, para Programa de Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais – PPGGSA – Mestrado Profissional, e dá nova redação ao Regulamento do PPGGSA do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG

Parágrafo único. O Regulamento do Programa e a Estrutura Curricular a que se refere o *caput* deste artigo passam a se reger pelo exposto no texto constante na presente Resolução, na forma dos Anexos I e II.

Art. 2º A presente Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Câmara Superior de Pós-Graduação do Conselho Universitário da Universidade Federal de Campina Grande, em Campina Grande, 11 de agosto de 2022.

MÁRIO EDUARDO RANGEL MOREIRA CAVALCANTI MATA
Presidente



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CÂMARA SUPERIOR DE PÓS-GRADUAÇÃO
(ANEXO I DA RESOLUÇÃO Nº 09/2022)

REGULAMENTO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU EM GESTÃO E SISTEMAS AGROINDUSTRIAIS – PPGGSA, EM NÍVEL DE MESTRADO, MODALIDADE PROFISSIONAL MINISTRADO PELO CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIAS AGROALIMENTAR

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

CAPÍTULO I
DA NATUREZA E DOS OBJETIVOS

Art. 1º O Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* outrora denominado em Sistemas Agroindustriais, doravante será denominado Programa de Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais – PPGGSA.

§ 1º O PPGGSA, ministrado pelo Centro Ciências e Tecnologia Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande tem, como base principal, a infraestrutura física e de recursos humanos das Unidades Acadêmicas de Ciências Agrárias (UAGRA), Ciências e Tecnologia Ambiental (UACTA) e Tecnologia de Alimentos (UATA).

§ 2º O Programa será oferecido no nível de mestrado, na modalidade Profissional, com área de concentração em Ciência e Tecnologia em Gestão e Sistemas Agroindustriais, com as seguintes linhas de pesquisa:

- I – Produção e Tecnologia Agroindustrial;
- II – Gestão Ambiental em Sistemas Agroindustriais.

Art. 2º São seus objetivos gerais:

I – capacitar profissionais qualificados para o exercício da prática profissional avançada e transformadora de procedimentos;

II – transferir conhecimento para a sociedade, atendendo demandas específicas e de arranjos produtivos, com vistas ao desenvolvimento nacional, regional ou local;

III – contribuir para agregar competitividade e aumentar a produtividade em empresas, organizações públicas e privadas, e

IV – contribuir para a formação ampla e aprofundada de docentes, pesquisadores e profissionais, para atuarem na elaboração e difusão do saber, no desenvolvimento da ciência e da tecnologia, de forma sustentável e na produção e difusão do conhecimento, na área interdisciplinar básica em Tecnologia/Engenharia/ Gestão, de acordo com o que dispõem:

- a) a Legislação Federal de Ensino Superior;
- b) o Estatuto e o Regimento Geral da UFCG;
- c) o Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG;
- d) o presente Regulamento.

TÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO E DO FUNCIONAMENTO

CAPÍTULO I DA ORGANIZAÇÃO

Seção I Da Estrutura Organizacional

Art. 3º Integrarão a organização didático-administrativa do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Gestão e Sistemas Agroindustriais:

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

Art. 4º A constituição e as atribuições dos órgãos responsáveis pela organização didático-administrativa do PPGSA são as definidas pelo Regimento Geral da UFCG e pelo Regulamento Geral dos Cursos e Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG, conforme anexo da Resolução nº 3/2016 da CSPG.

Parágrafo único. A representação do corpo docente na composição do Colegiado do PPGSA será feita entre os docentes permanentes do Programa.

Seção II Do Colegiado

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

Art. 6º São atribuições do Colegiado do Programa, 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 ou de doutorado;

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 programa de pós-graduação esteja participando ou habilitado a participar;

IV – proceder ao credenciamento, reconhecimento 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 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 II 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 atribuídos ao Programa, elaborado pela Coordenação;

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

XVII – decidir sobre a passagem de aluno do Mestrado para o Doutorado, antes do término do curso de Mestrado.

Seção III Da Coordenação

Art. 7º A Coordenação do Programa de Pós-Graduação 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. 8º O Coordenador será escolhido e nomeado de acordo com o Estatuto em vigor na Instituição.

Art. 9º 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 Programa, para credenciamento, reconhecimento ou 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, à apreciação do Colegiado do Programa, os pedidos de interrupção de estudos;

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

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

VI – indicar professores ao Colegiado do Programa, para o cumprimento das atividades referidas no inciso II do artigo 15 deste Regulamento;

VII – propor, ao Colegiado do Programa, o desligamento de alunos, devendo o Coordenador do Programa comunicar ao aluno, garantindo a este último o direito de ampla defesa;

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

IX – remeter, à CPGCD/PRPG, a documentação exigida para a expedição de Certificado ou Diploma;

X – comunicar, à CPGCD/PRPG, os desligamentos de alunos;

XI – preparar a documentação necessária, visando à integração do Programa no Sistema Nacional de Pós-Graduação;

XII – preparar documentação necessária para credenciamento e credenciamento do Programa pela CAPES;

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

XIV – elaborar, anualmente, o relatório das atividades do Programa, submetê-lo à apreciação do Colegiado e encaminhá-lo à CPGCD/PRPG;

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

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

XVII – 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, visando à dinamização das atividades do Programa;

XVIII – promover, a cada ano, à auto avaliação do Programa, com a participação de docentes e alunos.

Seção IV Da Secretaria

Art. 10. A Secretaria do Programa de Pós-Graduação é o órgão de apoio administrativo, incumbido das funções burocráticas e do controle acadêmico direto.

Parágrafo único. As competências da Secretaria são as constantes no Regimento Geral da UFCG e nos Regulamentos dos Programas.

Art. 11. Compete ao Secretário, além de outras atribuições conferidas pelo Coordenador:

I – instruir os requerimentos dos candidatos à inscrição e à matrícula;

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 Programa;

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

V – secretariar as reuniões do Colegiado e as apresentações e defesas de trabalho final.

CAPÍTULO II DO FUNCIONAMENTO

SUBCAPÍTULO I DO CORPO DOCENTE

Seção I Do Credenciamento

Art. 12. O corpo docente do PPGSA será constituído por Professores e ou Pesquisadores, portadores do título de Doutor ou Livre Docência, classificados nas categorias de Permanentes, Colaboradores e Visitantes, conforme descrito no artigo 21 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG, conforme se segue:

I – Permanente: os docentes assim compreendidos pelo Programa 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 Programa;

c) orientem alunos de mestrado ou doutorado do Programa, sendo devidamente credenciados, para esse fim, pela instância competente da Instituição;

d) tenham vínculo funcional-administrativo com a instituição ou, em caráter excepcional, consideradas as especificidades de áreas, instituições e regiões, enquadrem-se em uma das seguintes condições:

1. quando recebam bolsa de fixação de docentes ou pesquisadores de agências federais ou estaduais de fomento;

2. quando, na qualidade de professor ou pesquisador aposentado, tenham firmado com a instituição termo de compromisso de participação como docente do PPG;

3. quando tenham sido cedidos, por acordo formal, para atuar como docente do PPG;

4. quando, a critério e decisão do PPG, 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 colaborarem, 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. Compreendem-se como visitantes os docentes que atendam ao estabelecido no *caput* deste artigo e tenham sua atuação no Programa 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. 13. Para integrar o corpo docente do Programa, o Professor e ou Pesquisador precisará ser credenciado pelo Colegiado do Programa, com base em parecer da Comissão de Credenciamento de Docentes para a Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais.

§ 1º A Comissão referida no *caput* deste artigo será designada pelo Colegiado do Programa e a ele subordinada.

§ 2º A Comissão será composta de um representante de cada linha de pesquisa do Programa, dentre os Professores Permanentes, com mandato de 4 anos, no final dos quais haverá substituição de, pelo menos, um de seus membros.

§ 3º Poderão ser credenciados Professores e ou Pesquisadores de outras Instituições, desde que atendam ao que rege o artigo 21 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG.

§ 4º Para ter o primeiro credenciamento, além do observado no artigo 21 e seus parágrafos do Regulamento Geral dos Cursos e Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da Universidade Federal de Campina Grande, o docente deverá requerer, formalmente, o seu credenciamento no programa, e ter, nos últimos quatro anos, pelo menos quatro trabalhos científicos, na respectiva área, publicado em revista científica Qualis A1, A2, A3, A4, B1, B2, B3 ou B4, ou o equivalente no momento da solicitação, ou quatro dissertações de mestrado orientadas, concluídas e aprovadas e ou patentes, trabalhos técnicos ou equivalentes à natureza do trabalho conclusivo de Mestrado Profissional.

§ 5º O credenciamento de que trata o *caput* deste Artigo terá prazo máximo de 03 (três) anos, podendo ser renovado, a critério do Colegiado do Programa, com base no grau de envolvimento e desempenho de suas atividades, e desde que tenha uma média anual de, no mínimo, um artigo em revista indexada Qualis A1, A2, A3, A4, B1, B2, B3 ou B4, ou o equivalente no momento da avaliação, nesse período.

§ 6º Para renovação de credenciamento, o Docente/Pesquisador deverá:

I – apresentar média anual de publicações, na respectiva área, de no mínimo, um artigo em revista indexada Qualis A1, A2, A3, A4, B1, B2, B3 ou B4, ou o equivalente no momento da solicitação e avaliação, nesse período;

II – ter orientado pelo menos duas Dissertações de Mestrado, concluídas no período imediatamente anterior ao qual foi credenciado.

§ 7º O docente que for descredenciado somente poderá recredenciar-se um ano após a data do descredenciamento.

Seção II Da Orientação

Art. 14. Dentre os membros do corpo docente credenciado, para cada candidato selecionado, será designado um Orientador, que o assistirá na matrícula, na organização do plano de estudo, planejamento e execução do trabalho de pesquisa e no desenvolvimento do Trabalho Final e acompanhará seu rendimento escolar, além de pronunciar-se em todos os processos administrativos relativos ao discente.

§ 1º A designação do Orientador será feita no ato da seleção de candidatos pela Comissão de Seleção de cada área de concentração designada pelo Colegiado do Programa, que se baseará tanto no plano de estudos como nas informações contidas no formulário de inscrição, sobre linhas de pesquisa de preferência do candidato, para desenvolver seu Trabalho Final, com a concordância prévia do Orientador.

§ 2º O plano de estudo, citado no *caput* deste artigo, abrangendo a previsão de disciplinas a serem cursadas pelo aluno, durante todo o Programa, deverá ser confirmado semestralmente e entregue na Coordenação do Programa, por ocasião da primeira matrícula.

§ 3º Dependendo do tema do Trabalho Final, o Orientador poderá indicar um segundo Orientador, pertencente ou não ao quadro de docentes da UFCG, mas previamente credenciado pelo Programa.

§ 4º No caso de o Orientador ausentar-se da Instituição, por período superior a três meses, ou pertencera outro Campus ou a outra Instituição, o Coordenador poderá fazer a indicação de um segundo Orientador, credenciado pelo Programa.

§ 5º A indicação de que tratam os §3º e §4º deste artigo deverá ser feita de comum acordo entre o Orientador de Trabalho Final e o aluno.

§ 6º No PPGGSA, entende-se por Trabalho Final o Trabalho de Conclusão de Curso, uma vez que o Programa se constitui em Mestrado Profissional, diferentemente do Mestrado Acadêmico, que exige uma Dissertação.

Art. 15. Mudança de Orientador e/ou Orientado.

§ 1º O Orientador poderá solicitar ao Colegiado do Programa sua substituição, anexando justificativa.

§ 2º O aluno poderá requerer, uma única vez, mudança de Orientador, anexando justificativa de sua pretensão.

§ 3º Em caso de mudança, o Orientador anterior deverá passar ao seguinte todos os dados e informações sobre o orientado.

SUBCAPÍTULO II DA ADMISSÃO NO PROGRAMA

Seção I Da Inscrição e Da Seleção

Art. 16. A admissão ao Programa de Pós-Graduação em Sistemas Agroindustriais far-se-á após aprovação e classificação em processo de seleção, ressalvado o disposto no inciso X do artigo 15 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação Stricto Sensu da UFCG.

§ 1º Poderão ser admitidas transferências, para o PPGSA, segundo as normas estabelecidas no Regimento Geral da UFCG, no Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG e neste Regulamento, de alunos de Mestrado desta ou de outras IES oriundos de Programas de Pós-Graduação similares ou idênticos ao Programa de Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais, a critério do Colegiado, desde que haja vaga e disponibilidade de Orientador.

§ 2º Para os prazos fixados pelo artigo 5º deste Regulamento, será considerada a data de ingresso no primeiro Programa de origem, excluídos os casos de interrupção de estudos.

§ 3º Poderão inscrever-se para a seleção ao Programa de Pós-Graduação em Sistemas Agroindustriais, portadores de diploma de cursos, de nível superior, de áreas interdisciplinares como Meio Ambiente e Agrárias, Humanidades, Engenharia/Tecnologia/Gestão, Saúde e Biológicas, ou áreas afins, a critério do Colegiado do Programa.

Art. 17. O Colegiado do Programa fixará, em Edital de inscrição, os prazos e o número de vagas por linhas de pesquisas, respeitando as disponibilidades dos Orientadores, Professores e a Estrutura do Programa.

§ 1º Previamente ao Edital de que trata o *caput* deste artigo, a Coordenação do Programa solicitará a disponibilidade de Professores orientadores, dentro de suas respectivas linhas de pesquisa.

§ 2º Das vagas disponibilizadas anualmente 90% serão destinadas para demanda social (ampla concorrência) e 10% destinadas aos servidores da UFCG.

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

I – cópia autenticada do Diploma de Graduação ou documento equivalente;

II – cópia autenticada do Histórico Escolar da Graduação;

III – Currículo Lattes, com cópia dos documentos comprobatórios;

IV – Declaração da IES de origem, atestando a inclusão do candidato no Programa de Qualificação Institucional – PQI da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES, se for o caso;

V – Formulário de inscrição em modelo próprio, devidamente preenchido, acompanhado de duas fotografias 3 x 4 cm recentes;

VI – cópia autenticada da carteira de identidade ou do registro geral de estrangeiro para os candidatos brasileiros ou não, respectivamente;

VII – Prova de estar em dia com as obrigações militares e eleitorais, no caso de o candidato ser brasileiro;

VIII – Recibo de pagamento da taxa de inscrição, quando for o caso, ou, para os que utilizarem os Correios para envio da documentação, cópia do comprovante de depósito em nome da Universidade Federal de Campina Grande.

§ 1º A Coordenação do Programa deferirá o pedido de inscrição à vista da regularidade da documentação apresentada.

§ 2º Se, na época da inscrição, o candidato ainda não houver concluído o curso de graduação, deverá apresentar documento, comprovando estar em condições de concluí-lo antes de seu ingresso no Programa de Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais.

Art. 19. A seleção dos candidatos inscritos dar-se-á por linhas de pesquisas do Programa e estará a cargo de uma Comissão de Seleção designada pela Coordenação e composta de, pelo menos, três professores da respectiva linha de pesquisa.

Parágrafo único. A Comissão de Seleção basear-se-á em normas complementares de seleção aprovadas pelo Colegiado.

Art. 20. A seleção dos candidatos inscritos no Programa de Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais será realizada anualmente, por processo cumulativamente eliminatório e classificatório, com observância dos seguintes critérios:

- I – análise do Histórico Escolar e do Currículo Lattes do candidato;
- II – proposta de Projeto Técnico e ou Científico de trabalho final de mestrado;
- III – entrevista com o Candidato (a critério do Colegiado);
- IV – Prova de conhecimentos gerais em Gestão e Sistemas Agroindustriais.

§ 1º A pontuação do Histórico Escolar, do Currículo Lattes e da Proposta de Projeto Técnico e ou Científico, será feita de acordo com normas complementares de seleção, aprovadas pelo Colegiado do Programa.

§ 2º Coordenação do Programa, será responsável pela divulgação do resultado do processo de seleção.

Art. 21. A Coordenação, ouvida a Comissão de Seleção e o Colegiado do Programa, 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 e sem direito a crédito, porém com direito a certificado.

Parágrafo único. O tempo usado pelo candidato selecionado, no cumprimento de estudos complementares de que trata o *caput* deste artigo, não poderá ultrapassar o

segundo período letivo do seu ingresso de acordo com o calendário escolar elaborado pelo Programa.

Art. 22. Havendo Convênio entre a UFCG e outras Instituições ou Acordo Cultural Internacional do Governo Federal, caberá ao Colegiado do Programa:

I – fixar o número de vagas destinadas às entidades convenientes, de acordo com o estabelecido no artigo 17 deste Regulamento;

II – instituir Comissão para selecionar e classificar os candidatos.

§ 1º A seleção e classificação de que trata o *caput* deste artigo será feita única e exclusivamente com base nos documentos do candidato, exigidos pelo Convênio.

§ 2º Compete à Coordenação do Programa, por meio da PRPG, emitir as respectivas cartas de aceitação dos candidatos selecionados e classificados, no âmbito do convênio ou acordos culturais.

Seção II Da Matrícula

Art. 23. O candidato classificado na seleção deverá efetuar sua matrícula prévia na Secretaria do Programa, dentro dos prazos fixados no calendário escolar, apresentando cópia autenticada de todos os seus documentos pessoais.

§ 1º Por ocasião da matrícula prévia, o aluno receberá um número de inscrição que o identificará como aluno regular da Universidade Federal de Campina Grande.

§ 2º Ainda por ocasião da matrícula prévia, o aluno deverá apresentar à Coordenação do Programa seu Plano de Estudos, abrangendo a previsão de disciplinas a serem cursadas durante todo o Programa com sua assinatura e a do Orientador.

§ 3º A não efetivação da matrícula prévia, no prazo fixado, implicará a desistência do candidato em matricular-se no Programa, perdendo todos os direitos adquiridos pela aprovação e classificação no processo de seleção.

§ 4º Os candidatos inscritos na seleção, na forma do disposto no §2º do artigo 18 deste Regulamento, deverão, no ato da primeira matrícula em disciplinas, satisfazer a exigência do inciso I, do mesmo artigo, caso contrário, tornar-se-á sem efeito a sua matrícula prévia.

Art. 24. Na época fixada no calendário escolar, antes do início de cada período, o aluno fará sua matrícula junto à Coordenação do Programa, em disciplinas e/ou em atividades de preparação para Exame de Qualificação e elaboração do Trabalho Final, registrado como “Trabalho de Dissertação”, tendo cada uma dessas atividades, obrigatoriamente, o visto do Orientador e a assinatura do aluno.

§ 1º Não será permitida, no período de integralização do Programa, a matrícula em disciplinas em que o aluno já tenha sido aprovado.

§ 2º O aluno deverá se matricular em Trabalho de Dissertação logo em seguida ao período letivo no qual concluiu os créditos mínimos exigidos para integralização do Programa.

Art. 25. Poderá ser admitido como aluno especial, conforme previsto no artigo 34 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG, a critério do Colegiado do Programa, profissional graduado ou, em casos excepcionais, aluno de graduação plena da UFCG, que tenha cursado um mínimo de 80% dos créditos da graduação.

§ 1º A aceitação de aluno especial dependerá de parecer do Professor responsável pela disciplina que ele deseja cursar, com base em análise do *Curriculum Vitae* e condicionada à existência de vagas na disciplina, depois de matriculados os alunos regulares.

§ 2º Para se tornar um aluno regular, o interessado terá que se submeter e ser aprovado no processo de seleção de que tratam os artigos de 16 a 21 deste Regulamento.

Seção III Do Trancamento e Do Cancelamento de Matrícula

Art. 26. Será permitido o trancamento da matrícula em uma ou mais disciplinas, 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, em uma ou mais disciplinas, deverá ser feito mediante requerimento justificativo feito pelo aluno e dirigido ao Coordenador do Programa, com o visto do Orientador.

§ 2º É vedado o trancamento de matrícula, mais de uma vez, na mesma disciplina, salvo casos excepcionais, a critério do Colegiado do Programa.

Art. 27. O trancamento de matrícula em todo o conjunto de disciplinas de um período letivo, corresponderá à interrupção dos estudos e só será permitido em caráter excepcional, por solicitação do aluno e justificativa expressa do Orientador, a critério do Colegiado do Programa.

§ 1º O prazo máximo de interrupção de estudos permitido será de 2 (dois) períodos letivos, consecutivos ou não.

§ 2º O tempo de interrupção de estudos de que trata o *caput* deste artigo não será computado no tempo de integralização do Programa.

§ 3º O trancamento concedido deverá, obrigatoriamente, constar 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 do Programa.

§ 4º Aprovado o trancamento de matrícula, o aluno perderá automaticamente a bolsa de estudos, se for bolsista sob controle da Coordenação do Programa.

Art. 28. Admitir-se-á o cancelamento de matrícula, em qualquer tempo, por solicitação do aluno, correspondendo a sua desvinculação do Programa.

SUBCAPÍTULO III DO REGIME DIDÁTICO-CIENTÍFICO

Seção I Da Estrutura Acadêmica

Art. 29. A duração para conclusão do Programa de Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais será, no mínimo, de 12 (doze) meses e, no máximo, de 24 (vinte e quatro) meses, permitindo-se prorrogação de 06 (seis) meses, quando devidamente justificada, e requerida até 30 dias antes do prazo regulamentar, conforme disposto na Resolução 15/2006, da Câmara Superior de Pós-Graduação da UFCG.

§ 1º O tempo de integralização será computado a partir da data do início do primeiro período letivo no qual o aluno foi matriculado, pela primeira vez, no Programa.

§ 2º No caso de alunos admitidos por transferência, será considerada, como data de início do Programa, a data de ingresso no primeiro Programa ou no Programa de origem, excluído o tempo de interrupção de estudos.

§ 3º Haverá 02 (dois) períodos letivos regulares em cada ano, oferecidos de acordo com o calendário escolar semestral estabelecido pelo Colegiado do Programa.

Art. 30. Os limites mínimos de créditos para a integralização dos Programas de Pós-Graduação são de 22 (vinte e dois) créditos;

Art. 31. Os limites mínimos de créditos em disciplinas para a integralização do Programa de Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais são de 26 créditos.

Art. 32. O Programa de Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais abrangerá disciplinas de nivelamento, obrigatórias e eletivas das linhas de pesquisas e do domínio comum, indicadas no Anexo II da Resolução que aprovou este Regulamento, com os respectivos números de créditos, carga horária, pré-requisitos, ementa e unidade acadêmica responsável.

§ 1º Para garantir o caráter multidisciplinar, o aluno deverá cursar 10 créditos em disciplinas obrigatórias de domínio comum, no mínimo 8 créditos em disciplinas eletivas da linha de pesquisa, no mínimo 4 créditos em disciplinas optativas e/ou eletivas de domínio comum e no mínimo 4 créditos em disciplinas seletivas de outra(s) linha(s) de pesquisa(s).

§ 2º Todas as disciplinas com títulos “Tópicos Especiais” terão, quando oferecidas, um subtítulo que definirá melhor seu conteúdo, número de créditos, ementa, programa e

bibliografia, previamente organizados pelo Professor ministrante e aprovados pelo Colegiado do Programa.

Art. 33. A Coordenação organizará a oferta de disciplinas para cada período letivo, obedecendo ao fluxograma e cronograma do Programa, de acordo com o seu calendário escolar.

Art. 34. Cada crédito corresponde a 15 horas de aula teórica ou trabalho equivalente, e a 30 horas de aula prática ou trabalho correlato.

Art. 35. A critério do Colegiado e por solicitação do Orientador, poderão ser atribuídos créditos a atividades acadêmicas a serem desenvolvidas apenas por um aluno denominadas de Estudos Especiais não previstos na Estrutura Acadêmica, porém pertinentes à área de concentração do aluno até o máximo de 2 créditos.

§ 1º Os Estudos Especiais de que trata o *caput* deste artigo não poderão ser incluídos no elenco de disciplinas da Estrutura Acadêmica.

§ 2º Poderão ser caracterizados como estudos especiais, as seguintes atividades:

- a) elaboração de projetos;
- b) diagnósticos e levantamentos bem circunstanciados;
- c) condução de pesquisa que não seja a do Trabalho Final;
- d) análises laboratoriais de materiais específicos da linha de pesquisa.

§ 3º A proposta de atribuição de créditos de que trata o *caput* deste artigo deverá partir do Orientador com base em um projeto devidamente detalhado apresentado ao Colegiado do Programa para aprovação.

§ 4º As atividades das quais trata o *caput* deste artigo serão anotadas no Histórico Escolar do aluno com a expressão “Estudos Especiais em”, acrescentando-se o tópico ou tema desenvolvido pelo aluno, o período letivo correspondente e a respectiva nota obtida.

Art. 36. O Colegiado do Programa, com base em recomendações da Comissão de Seleção ou do Orientador, decidirá sobre a obrigatoriedade de qualquer aluno cursar, em caráter de nivelamento, disciplinas mencionadas ou não na Estrutura Acadêmica sem direito a crédito.

Art. 37. Poderão ser reconhecidos créditos em disciplinas fora da Estrutura Acadêmica, cursadas em Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG até o limite de oito créditos, desde que devidamente justificados, pelo Orientador, como indispensáveis à formação do aluno e previamente aprovado pelo Colegiado.

Art. 38. O aluno regular deverá matricular-se em um período letivo na disciplina Seminários, com a obrigatoriedade de apresentar um seminário, versando sobre sua proposta de Dissertação.

Art. 39. As disciplinas que totalizarão os limites mínimos de créditos exigidos deverão ser cursadas, no máximo, até o segundo período letivo de ingresso no Programa.

Art. 40. Após completar os créditos em disciplinas, o aluno deverá matricular-se, em cada período, em preparação para Exame de Qualificação ou em “Elaboração de Dissertação”.

Seção II

Da Verificação do Rendimento Escolar

Art. 41. 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 rendimento será mensurado através de testes, exames orais e/ou escritos, seminários, entrevistas, trabalhos, projetos e participação nas atividades da disciplina e publicação de trabalhos científicos.

§ 2º O Professor terá autonomia para estabelecer o tipo e o número de atividades que irão compor a avaliação, atendidas as exigências fixadas pelo Colegiado do Programa.

§ 3º O aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero) será aprovado.

§ 4º Para efeito do cálculo de média, considerada como Coeficiente do Rendimento Acadêmico-CRA, adotar-se-á a fórmula ponderada,

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

onde:

- a) **i** correspondente a uma disciplina cursada, aprovada ou não;
- b) **ci** correspondente ao número de créditos da disciplina **i** cursada, aprovada ou não;
- c) **N** correspondente à nota obtida na disciplina **i** cursada, aprovada ou não;
- d) **n** correspondente ao número total de disciplinas contempladas no cálculo da média.

§ 5º A frequência será também utilizada como critério de apuração de rendimento, sendo reprovado o aluno que não atingir 85% da frequência na disciplina, atribuindo-se a nota zero para efeito do cálculo do CRA e registrado no Histórico Escolar com a letra “F”.

§ 6º Constarão no Histórico Escolar do aluno as notas obtidas em todas as disciplinas cursadas.

§ 7º Caberá ao Coordenador de Seminários atribuir nota ao aluno na disciplina Seminários.

§ 8º O professor deverá, obrigatoriamente, entregar na Secretaria do Programa o diário de classe no máximo 15 dias após o término do período letivo no qual a disciplina foi ministrada.

Art. 42. O aluno reprovado em qualquer disciplina obrigatória terá que repeti-la, incluindo-se apenas o segundo resultado no Histórico Escolar.

Parágrafo único. A repetição de disciplina de que trata o *caput* deste artigo será permitida apenas uma vez.

Art. 43. O aluno reprovado em disciplina optativa não estará obrigado a repeti-la, mas o resultado será incluído no Histórico Escolar.

§ 1º No caso de o aluno reprovado em disciplina optativa vier a repeti-la, apenas o segundo resultado será incluído no Histórico Escolar.

§ 2º A repetição de disciplina de que trata o *caput* deste artigo será permitida apenas uma vez.

Art. 44. Durante todo o período de integralização do Programa, o rendimento do aluno em suas atividades acadêmicas e nas atividades relacionadas ao Trabalho Final será avaliado, mensalmente, por seu Orientador com os pareceres:

I – Satisfatório – S;

II – Não Satisfatório – NS;

III – A matrícula do aluno em Elaboração de Trabalho Final deverá ser acompanhada de um parecer do orientador, informando o seu desempenho (modelo fornecido pela Coordenação do programa).

Parágrafo único. O Orientador terá a obrigatoriedade de no final de cada mês encaminhar à Coordenação do Programa a avaliação de que trata o *caput* deste artigo.

Art. 45. A comprovação da capacidade de leitura, em língua estrangeira, de textos relacionados às áreas de concentração da Pós-Graduação basear-se-á em certificado de aprovação expedido pela Unidade Acadêmica responsável pelo ensino da respectiva língua no Campus de Campina Grande ou no Campus de Cajazeiras da UFCG ou expedido por uma Comissão Especial, designada pelo Colegiado para esse fim específico.

§ 1º O exame de suficiência em língua estrangeira deverá ocorrer no prazo máximo de 12 (doze) meses, contados a partir do ingresso do aluno no Programa, em língua inglesa.

§ 2º O exame tratado no *caput* deste artigo será realizado em cada período letivo, obedecendo ao calendário escolar elaborado pelo Programa.

§ 3º O aluno reprovado no exame de que trata o *caput* deste artigo deverá repeti-lo no período letivo subsequente.

§ 4º O resultado desse exame constará no Histórico Escolar do aluno juntamente com o período de realização e a data de homologação pelo Colegiado.

Seção III Do Aproveitamento de Estudos

Art. 46. Considera-se aproveitamento de estudos na Pós-Graduação, para os fins previstos neste Regulamento:

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

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

Art. 47. A critério do Colegiado do Programa poderão ser aproveitados créditos em disciplinas já cursadas, em nível de Mestrado, tanto na condição de aluno regularmente matriculado ou como aluno especial em outros programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG ou de outra Instituição de Ensino Superior, ou ainda como aluno especial do Programa de Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais, desde que tenham carga horária e conteúdo programático semelhantes aos de disciplinas da Estrutura Acadêmica do PPGSA.

§ 1º Poderão ser aproveitados, no máximo, 8 (oito) créditos em disciplinas cursadas como aluno especial.

§ 2º Poderão ser aproveitados créditos apenas em disciplinas em que o aluno tenha obtido nota igual ou superior a 7,0 (sete vírgula zero).

§ 3º Quando do processo de equivalência de disciplinas de que trata o *caput* deste artigo, poderá haver necessidade da adaptação curricular.

§ 4º O aproveitamento de créditos em disciplinas de que trata o *caput* deste artigo somente será feita, caso as disciplinas sejam consideradas pelo Colegiado de real importância para a formação do aluno, sendo a convalidação de no máximo 16 (dezesseis) créditos.

§ 5º O aproveitamento de estudos tratado no *caput* deste artigo somente poderá ser feito, quando as disciplinas tiverem sido concluídas há, no máximo, cinco anos.

§ 6º Deverão, obrigatoriamente, ser registrados no Histórico Escolar do aluno o nome abreviado ou sigla do Programa e da IES, se for o caso, nos quais o aluno cursou a(s) disciplina(s) objeto de aproveitamento e a data de homologação pelo Colegiado.

Art. 48. 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 27 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 conceitos e notas:

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

Art. 49. O aluno poderá requerer exame de suficiência em disciplinas da Estrutura Acadêmica do Programa até o limite de oito créditos, devendo o requerimento ser julgado pelo Colegiado do Programa.

§ 1º A aprovação em exame de suficiência dará direito a crédito e deverá constar do Histórico Escolar do aluno com a respectiva nota.

§ 2º A reprovação em exame de suficiência deverá constar do Histórico Escolar do aluno com a respectiva nota.

§ 3º O aluno não poderá solicitar exame de suficiência em disciplina na qual tenha sido reprovado.

Seção IV Do Desligamento e Do Abandono

Art. 50. Além dos casos previstos no Regimento Geral da UFCG, será desligado do Programa o aluno que:

I – for reprovado duas vezes durante a integralização do Programa;

II – obtiver em qualquer período letivo o CRA inferior a 6,0 (seis vírgula zero);

III – não for aprovado nas atividades previstas no artigo 15 deste Regulamento;

IV – não for aprovado nos exames de suficiência em língua estrangeira, dentro dos prazos estabelecidos pelo Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG e por este 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 do Trabalho Final, não tiver o seu desempenho aprovado pelo Orientador por dois períodos letivos consecutivos ou não.

Art. 51. Será considerado em situação de abandono do Programa, o aluno que, em qualquer período letivo regular, não efetuar sua matrícula em disciplina(s) ou na atividade referente ao Trabalho Final, de acordo com os procedimentos definidos no artigo 18 deste Regulamento.

Parágrafo único. O disposto no *caput* deste artigo não se aplicará ao aluno que estiver com os estudos interrompidos, na forma do artigo 22 deste Regulamento.

Seção V

Do Exame de Qualificação

Art. 52. O exame de qualificação possui caráter obrigatório e corresponde à apresentação e aprovação do projeto referente ao trabalho final do curso, que deverá ocorrer num prazo máximo de 03 (três) períodos letivos, contados a partir da primeira matrícula, e concluídos os créditos exigidos para a integralização do Programa.

§ 1º O aluno poderá submeter-se ao Exame de Qualificação do Mestrado, quando tiver concluído, no mínimo, 50% dos créditos.

§ 2º A estrutura do projeto deverá conter:

- a) Introdução e objetivos do trabalho;
- b) Fundamentação teórica;
- c) Metodologia a ser seguida;
- d) Natureza e fonte dos dados a utilizar;
- e) Cronograma de execução;
- f) Referências a serem utilizadas.

§ 3º O Exame de que trata o *caput* deste Artigo deverá ser requerido pelo aluno e seu Orientador à Coordenação do Programa, que designará uma Comissão composta do(s) orientador(res) e mais 02 (dois) professores pertencentes ao corpo docente do Programa.

§ 4º O Exame deverá ser realizado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a partir da data da solicitação do aluno.

§ 5º O Exame consistirá da apresentação e defesa do projeto de trabalho final, devendo os membros da Comissão de que trata o §3º deste artigo arguir individualmente o aluno sobre o conteúdo e estrutura do projeto apresentado.

Art. 53. Ao Exame de Qualificação do Mestrado, será atribuído o conceito APROVADO ou REPROVADO.

§ 1º O resultado do Exame será encaminhado, pela Comissão, à Coordenação do Programa, para homologação pelo Colegiado do Programa e deverá constar no Histórico Escolar do aluno.

§ 2º O aluno reprovado no exame deverá repeti-lo num prazo de 06 (seis) meses da última realização, desde que não ultrapasse 24 (vinte e quatro) meses desde seu ingresso, sob pena de ser desligado do Programa.

§ 3º Uma segunda reprovação implicará no desligamento do aluno do Programa.

Seção VI Do Trabalho Final

Art. 54. O Trabalho Final, requisito para obtenção do grau de Mestre em Gestão e Sistemas Agroindustriais, poderá ser apresentado em um dos seguintes Tipos de Trabalho de Conclusão de Curso cadastrados na Plataforma Sucupira: Artigo, Composição, Concerto, Desenvolvimento de aplicativo, Dissertação, Editoria, Equipamento ou kit, Estudo de caso, Manual de operação técnica, Material didático e instrucional, Outros, Patente, Processo de criação, Produção artística, Produção de programas e mídias, Produto, processo ou técnica, Projeto de aplicação ou adequação tecnológica, Projeto de inovação tecnológica, Projeto técnico, Proposta de intervenção em procedimentos clínicos ou de serviço pertinente, Proposta pedagógica, Protocolo experimental ou de aplicação em serviços, Protótipo para desenvolvimento ou produção de instrumentos, Publicação tecnológica, Registro de propriedade intelectual, Relatório final de pesquisa, Relatório técnico com regras de sigilo, Revisão sistemática e aprofundada da literatura, Software e Tese.

Art. 55. Os Trabalhos Finais do Mestrado do PPGSA, em sua elaboração, apresentação e defesa, deverão atender às normas específicas para cada formato de Trabalho Final descrito no artigo 14, obedecidas as normas da PRPG.

Parágrafo único. O não cumprimento ao que determina o *caput* deste artigo implicará na não aceitação do Trabalho pela Coordenação do Programa a que pertencer o aluno.

Art. 56. Para a defesa do Trabalho Final, deverá o aluno dentro dos prazos estabelecidos por este Regulamento, satisfazer aos seguintes requisitos:

a) ter sido aprovado no exame de suficiência de que trata o artigo 39 deste Regulamento;

b) ter integralizado o número mínimo de créditos em disciplinas estabelecido neste Regulamento;

c) ter recomendação formal do Orientador para a defesa do Trabalho Final.

Art. 57. O Trabalho Final apresentado à Coordenação do Programa será julgado por uma Comissão Examinadora, designada pelo Colegiado do Programa e composta do orientador, como presidente, e de, no mínimo, 01 (um) especialista efetivo do programa, 01 (um) especialista externo, e 02 (dois) especialistas suplentes, sendo 01 (um) pertencente ao quadro docente do Programa, e 01 (um) externo.

§ 1º Os membros externos da Comissão Examinadora deverão ser credenciados pelo programa, como membro de banca.

§ 2º Os especialistas de que trata o *caput* deste Artigo deverão ser portadores do título de Doutor ou Livre Docente, mas não necessariamente docentes.

Art. 58. A defesa do Trabalho Final será requerida pelo(s) Orientador(es) ao Colegiado do Programa que designará a Comissão Examinadora e fixará a data.

§ 1º O requerimento de que trata o *caput* deste artigo deverá estar acompanhado de:

a) solicitação do Orientador ao Colegiado com sugestões de nomes para comporem a Comissão Examinadora, seguindo o que reza o artigo anterior deste Regulamento;

b) exemplares do Trabalho Final, em número suficiente, para a Comissão Examinadora;

§ 2º Caberá ao(s) Orientador(es) verificar se o Trabalho Final foi escrito dentro das normas de “Diretrizes para elaboração e apresentação do Trabalho Final” adotado pela Coordenação do Programa.

§ 3º A data para a apresentação e defesa do Trabalho Final será fixada pelo Colegiado, ouvido o Orientador, devendo ocorrer num prazo não inferior a 30 dias, nem superior a 60 dias, a partir do recebimento pela Coordenação do Programa do requerimento e seus anexos de que trata este artigo.

Art. 59. O procedimento para a defesa do Trabalho Final será o seguinte:

I – a Coordenação do Programa enviará aos membros da Comissão Examinadora os exemplares do Trabalho Final, juntamente com a portaria de designação e cópia de extrato deste Regulamento que trate dos procedimentos da defesa e julgamento do Trabalho Final;

II – no momento da defesa, a Comissão Examinadora poderá sugerir correções no Trabalho Final.

Art. 60. A defesa do Trabalho Final deverá ser feita publicamente.

Parágrafo único. Quando se tratar de proteção intelectual, o orientador pode solicitar defesa reservada e termo de sigilo dos membros da banca.

Art. 61. Na defesa do Trabalho Final, o aluno exporá e será arguido sobre o conteúdo do Trabalho em sessão pública.

Parágrafo único. Somente os membros da Comissão Examinadora poderão arguir o aluno.

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

I – Aprovado com Distinção;

II – Aprovado;

III – Indeterminado;

IV – Reprovado.

§ 1º A atribuição do conceito “Aprovado com Distinção” restringir-se-á aos casos em que o rendimento acadêmico do aluno, a defesa e o Trabalho Final atendam a todos os requisitos expostos a seguir:

- a) ter defendido seu trabalho final no prazo máximo de 20 meses;
- b) ter apresentado Coeficiente de Rendimento Acadêmico (CRA) igual ou superior a 9,0 (nove vírgula zero);
- c) ter demonstrado elevado grau de originalidade dos dados contidos no Trabalho Final;
- d) ter contribuído de modo significativo para a solução de algum problema relevante da área interdisciplinar básica em Tecnologia/Engenharia/Gestão;
- e) ter demonstrado criatividade, inovação e espírito empreendedor, durante a condução do Trabalho Final testemunhado pelo Orientador;
- f) ter apresentado, com alta qualidade, o Trabalho Final e ter respondido às arguições dos membros da Comissão Examinadora, por ocasião da defesa;
- g) terem necessárias modificações mínimas requeridas pelos membros da Comissão Examinadora durante a defesa do Trabalho Final;
- h) ter sido proposto por unanimidade dos membros da Comissão Examinadora a atribuição do conceito “Aprovado com Distinção”.

§ 2º No caso de ser atribuído o conceito “Indeterminado”, a Comissão Examinadora apresentará relatório à Coordenação do Programa, expressando os motivos da sua atribuição.

§ 3º A atribuição do conceito “Indeterminado” implicará o estabelecimento do prazo máximo de seis (06) meses para reelaboração e nova apresentação e defesa do Trabalho Final, desde que não ultrapasse o tempo máximo estabelecido no artigo 5º deste Regulamento.

§ 4º Na situação prevista no artigo anterior, não mais se admitirá a atribuição do conceito “Indeterminado”.

§ 5º Quando da nova apresentação do Trabalho Final, a Comissão Examinadora deverá ser a mesma.

Art. 63. Qualquer status de aprovação e a homologação do relatório final de defesa do Trabalho Final ficam condicionados à realização de eventuais correções no Trabalho, as quais venham a ser sugeridas pela Comissão Examinadora e entrega do Trabalho na versão final, assinado pelos membros da Comissão Examinadora.

Art. 64. Após as devidas correções, o aluno deverá entregar, à Coordenação do Programa, uma cópia em meio eletrônico, formato pdf, e seis cópias impressas do Trabalho Final, contendo, obrigatoriamente, a ficha catalográfica fornecida pelo Sistema de Bibliotecas da UFCG, no prazo máximo de 30 dias após a data da defesa.

§ 1º Quando houver um segundo Orientador, que tenha participado também da Comissão Examinadora, o número de cópias impressas de que trata o *caput* deste artigo deverá ser acrescido de uma cópia.

§ 2º O Trabalho Final deverá ser acompanhado de uma Declaração emitida por um Professor de Língua Portuguesa, atestando que o Trabalho Final foi redigido segundo as regras gramaticais em vigor.

§ 3º A homologação, pelo Colegiado, do Relatório Final da Comissão Examinadora da Defesa do Trabalho Final somente poderá ser feita após a entrega dos exemplares na versão final.

Seção VI

Da Obtenção do Grau e Da Expedição do Diploma

Art. 65. Para a obtenção do grau de Mestre, deverá o aluno, dentro do prazo regimental, ter satisfeito às exigências do Regimento Geral da UFCG, do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG e deste Regulamento.

Art. 66. A expedição e registro do Diploma serão efetuados de acordo com o disposto nos artigos 66, 67e 68 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG, devendo a Coordenação do Programa, no prazo de 6 (seis) meses, pelo Colegiado, a

contar da data de homologação do relatório final do Orientador pelo Colegiado, enviar, à Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa, um processo instruído com a documentação pertinente.

Parágrafo único. Para expedição do diploma de Mestre, o candidato deverá apresentar, além da documentação exigida pelo parágrafo único do artigo 67 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG, uma certidão de entrega ao Sistema de Biblioteca da UFCG de 1 (um) exemplar do Trabalho Final, na versão definitiva.

Art. 67. No Diploma, além do nome do Programa, constará a Área de Concentração.

Art. 68. Até a emissão do Diploma, a Coordenação do Programa emitirá uma Certidão ao aluno, atestando a conclusão do Programa.

Parágrafo único. A Certidão de que trata o *caput* deste artigo só poderá ser emitida se:

a) o Relatório da defesa do Trabalho Final tiver sido homologado pelo Colegiado do Programa;

b) o aluno houver entregue à Coordenação do Programa os exemplares do Trabalho Final de que trata o artigo 64 deste Regulamento;

c) o aluno houver entregue, à Coordenação do Programa, Certidão emitida por uma Revista Científica da área e com corpo editorial, atestando o envio de um artigo científico extraído do seu Trabalho Final, para publicação na referida Revista.

Art. 69. A Coordenação do Programa emitirá um Certificado de Honra ao aluno que tiver seu Trabalho Final aprovado com o conceito “Aprovado com Distinção”.

TÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 70. Ressalvados os direitos emanados da Lei de Direitos Autorais e de Propriedade Intelectual, os resultados da pesquisa do 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 do Trabalho Final ter sido realizada fora da Universidade, com orientação conjunta de docente da UFCG e de outra Instituição, como previsto nos artigos 58 e 59 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG deste Regulamento, ambas 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, tanto na Dissertação, quanto em qualquer publicação dela resultante.

Art. 71. A propriedade para publicação dos resultados do Trabalho Final é reservada ao aluno, como primeiro autor, devendo o encaminhamento de trabalhos para fins de publicação ocorrer no período máximo de 6 (seis) meses, contado a partir da defesa do Trabalho Final, findo o qual o Orientador poderá, a seu critério, publicar trabalhos como primeiro autor.

Art. 72. Para melhor operacionalizar a execução do planejamento acadêmico do Programa, de acordo com os termos deste Regulamento e das normas vigentes na UFCG, a Coordenação, antes de cada período letivo a ser executado, deverá elaborar e dar ampla divulgação a um calendário escolar, contendo os prazos e os períodos definidos para a matrícula, matrícula em disciplinas, trancamento de matrícula em disciplinas, interrupção de estudos, exames de suficiência em língua estrangeira ou disciplinas, e demais atividades acadêmicas.

Art. 73. Os casos omissos deste Regulamento serão resolvidos pela Câmara Superior de Pós-Graduação da UFCG, mediante consulta ao Colegiado do Programa, ouvido o CEPE do CCTA/UFCG.

Art. 74. Este Regulamento entrará em vigor na data de sua publicação.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CÂMARA SUPERIOR DE PÓS-GRADUAÇÃO
(ANEXO II DA RESOLUÇÃO Nº 09/2022)

**ESTRUTURA CURRICULAR DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU* EM
GESTÃO E SISTEMAS AGROINDUSTRIAIS – MESTRADO PROFISSIONAL**

Disciplinas Obrigatórias

| DISCIPLINAS | Nº de Créditos | | |
|--|----------------|---------|---------|
| | Total | Teórico | Prático |
| Disciplina Obrigatória de Domínio Comum | | | |
| Metodologia da Investigação Científica e Tecnológica | 4 | 3 | 1 |
| Seminários de Trabalho Final de Mestrado | 2 | 2 | - |
| Gestão em Sistemas Agroindustriais | 4 | 3 | 1 |

Disciplinas Eletivas por Linha de Pesquisa

| Linha de Pesquisa I – Produção e Tecnologia Agroindustrial | | | |
|---|----------------|---------|---------|
| DISCIPLINAS | Nº de Créditos | | |
| | Total | Teórico | Prático |
| Cultivos em ambiente protegido | 4 | 3 | 1 |
| Nutrição e fertilização de culturas | 4 | 2 | 2 |
| Fruticultura Tropical | 4 | 2 | 2 |
| Produção e utilização de hortaliças | 4 | 3 | 1 |
| Tecnologia das fermentações | 4 | 2 | 2 |
| Sistemas de produção convencional e alternativos | 4 | 3 | 1 |
| Tecnologia de Frutos e Hortaliças | 4 | 2 | 2 |
| Matéria Prima dos Produtos de Origem Vegetal | 4 | 2 | 2 |
| Técnicas de Análises Físico-Química de Alimentos | 4 | 3 | 1 |
| Bioquímica de Frutos e Hortaliças | 4 | 3 | 1 |
| Patologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças | 4 | 2 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Microbiologia de alimentos | 4 | 2 | 2 |
| Tecnologia de secagem de produtos agroindustriais | 4 | 3 | 1 |
| Processamento e Conservação de Alimentos | 4 | 3 | 1 |
| Apicultura | 4 | 3 | 1 |
| Vigilância na Saúde do Trabalhador do Campo | 4 | 2 | 2 |
| Atividade Antimicrobiana de Produtos Naturais | 4 | 2 | 2 |
| Sistemas de Produção Convencional e Alternativos | 4 | 2 | 2 |
| Sistemas de Produção Pecuário | 4 | 2 | 2 |

| Linha de Pesquisa II – Gestão e Tecnologia Ambiental em Sistemas Agroindustriais | | | |
|---|-----------------------|----------------|----------------|
| DISCIPLINAS | Nº de Créditos | | |
| | Total | Teórico | Prático |
| Conservação e reuso de água em sistemas agroindustriais | 4 | 3 | 1 |
| Qualidade de Água e Tecnologias de Tratamento | 4 | 3 | 1 |
| Manejo e recuperação de áreas agrícolas com problemas de sais | 4 | 3 | 1 |
| Tratamento e disposição de resíduos sólidos agroindustriais | 4 | 3 | 1 |
| Avaliação e mitigação de impactos ambientais em sistemas agroindustriais | 4 | 3 | 1 |
| Tratamento e destinação de efluentes agroindustriais | 4 | 2 | 2 |
| Microbiologia e Bioquímica Ambiental | 4 | 3 | 1 |
| Geoprocessamento Aplicado a Avaliação Ambiental | 4 | 2 | 2 |
| Gestão Ambiental e de Recursos Hídricos | 4 | 3 | 1 |
| Sanemanento Ambiental | 4 | 3 | 1 |
| Crimes Ambientais | 4 | 3 | 1 |

Disciplinas Eletivas de Domínio Comum

| DISCIPLINAS | Nº de Créditos | | |
|---|-----------------------|----------------|----------------|
| | Total | Teórico | Prático |
| Estatística Aplicada | 4 | 3 | 1 |
| Tecnologia, desenvolvimento e meio ambiente em sistemas agroindustriais | 4 | 4 | - |
| Empreendedorismo | 4 | 3 | 1 |

EMENTAS

Disciplinas Obrigatórias de Domínio Comum

| | | | |
|--|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Metodologia da Investigação Científica e Tecnológica | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Evolução do pensamento científico; A Natureza e o método da pesquisa científica; Ciência e tecnologia; Desenvolvimento de produtos; Padronização; normalização; Controle de qualidade; Normas técnicas; Propriedade e patente; Redação técnica. | | | |

| | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Seminários de Trabalho Final de Mestrado | | |
| Nº de Créditos = 02 | CH Total = 30 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 00 |
| EMENTA: Desenvolvimento e apresentação da revisão bibliográfica crítica e proposta metodológica preliminar do Trabalho a ser desenvolvido, devendo ser apresentado antes do exame de qualificação. | | | |

| | | | |
|--|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Gestão em sistemas agroindustriais | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 60 | CH Prática = 00 |
| Ementa: Conceitos e funções básicas do processo de gestão: Planejamento (etapas, tipos), Organização (princípios), Direção (liderança, motivação e tomada de decisões) e Controle (atividades, tipos). Gestão empresarial. Gestão departamental: produção, pessoal, material, finanças, suprimento, comercial e logística. Organizações e suas funções. Gestão estratégica agroindustrial. Análise econômica de agroindústrias. Marketing. Políticas Agrícolas. | | | |

Disciplinas Eletivas Por Linha e Pesquisa

Linha de Pesquisa I – Produção e Tecnologia Agroindustrial

| | | | |
|--|---------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Cultivos em Ambiente Protegido | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Histórico, conceitos e perspectivas do cultivo em ambiente protegido, caracterização climática e manejo de ambientes protegidos, tipos e construção de estruturas, propagação e produção de mudas, manejo do solo, adubação, irrigação, fertirrigação, hidroponia, substratos, soluções nutritivas, cultivo de espécies hortícolas em ambiente protegido. | | | |

| | | | |
|--------------------|---|--|--|
| Disciplina: | Processamento e Conservação de Alimentos | | |
|--------------------|---|--|--|

| | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Considerações sobre processos de conservação de alimentos e as alterações químicas, físicas e microbiológicas. Alterações desejáveis em alimentos, durante o processamento e estocagem. Processamento de alimentos: princípios técnicos das operações básicas de processamento. Conservação pelo calor, frio, desidratação, aditivos, fermentações e irradiações. Determinação do tempo e da temperatura de esterilização comercial. Processamento de subprodutos e resíduos da indústria de alimentos. | | | |
| Disciplina: | Nutrição e fertilização de culturas | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 90 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 60 |
| Ementa: Composição geral do solo. Macro e micronutrientes no solo. Relações solo- planta. Reação do solo. Uso de corretivos e manejo da adubação de culturas. Macro e micronutrientes na planta. Diagnose do estado nutricional das culturas. Cultivo de plantas em ambiente protegido. Nutrição mineral e qualidade dos produtos agrícolas. | | | |

| | | | |
|--|------------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Fruticultura Tropical | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 90 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 60 |
| Ementa: Origem; Importância social, econômica e alimentar; Botânica; melhoramento, clima e solo propagação; instalação e condução de pomares; pragas e doenças; colheita e pós-colheita e comercialização das seguintes espécies frutíferas: maracujazeiro, mangueira, goiabeira e coqueiro; viagem técnica; Apresentação de seminários e montagem de experimento em campo. | | | |

| | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Produção e Utilização de Hortaliças | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Introdução a produção de hortaliças: caracterização do setor, importância econômica, social. Valor nutracêutico e uso das hortaliças na alimentação humana. Botânica e taxonomia. Propagação. Clima. Manejo cultural. Colheita, armazenamento e comercialização das principais hortaliças de folhas, raízes e de frutos, produzidas na região. Interação dos fatores ambientais e produtivos nos sistemas: cultivo protegido, hidroponia, consórcio e orgânica/biodinâmica. | | | |

| | | | |
|--|------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Tecnologia das fermentações | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 90 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 60 |
| Ementa: Definição, classificação e importância das fermentações industriais. Microrganismos industriais. Técnicas de obtenção, manutenção e reativação de culturas microbianas. Fermentadores. Processos de fermentação. Cinética de processos fermentativos. Fermentação acética, láctica e alcoólica. Outras fermentações de interesse para indústria de alimentos. Higiene, limpeza e sanitização de equipamentos. | | | |

| | | | |
|---------------------|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Patologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 90 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 60 |

Ementa: Conceitos de doenças. Importância econômica e tipo de perdas de frutos e hortaliças. Classificação de doenças. Sintomatologia. Mecanismos de atuação do patógeno e defesa do hospedeiro. Princípios e técnicas fitopatológicas aplicadas ao estudo da patologia de pós-colheita. Ambiente e doenças de pós-colheita. Estratégia de controle de doenças na fase pós-colheita. Métodos de isolamento. Aspectos experimentais em patologia pós-colheita hortaliças.

| | | | |
|---|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Tecnologia de Frutos e Hortaliças | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 90 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 60 |
| <p>Ementa: Transformações metabólicas no ciclo vital de frutos e hortaliças, atividade respiratória, reguladores da maturação, fatores externos que afetam o amadurecimento, principais causas de perdas de produtos hortifrutícolas, tecnologia pós-colheita e qualidade, armazenamento de produtos perecíveis sob atmosfera controlada e/ou modificada, qualidade pós-colheita de produtos hortifrutícolas, tecnologia pós-colheita aplicada a frutos tropicais. Princípios e aplicações da tecnologia de alimentos. Industrialização de frutos e hortaliças: Processamento de compotas, geléias, polpas, néctares, sucos, doces em massa, produção de vegetais fermentados: picles, chucrute e outros. Desidratação e secagem de frutos e hortaliças. Refrigeração e congelamento de frutos e hortaliças. Embalagens.</p> | | | |

| | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Matéria Prima dos Produtos de Origem Vegetal | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 90 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 60 |
| <p>Ementa: Histórico e introdução à tecnologia dos produtos de origem vegetal; Caracterização das matérias primas; Classificação das matérias primas; Componentes estruturais e químicos; Qualidade bromatológica, fitossanitária e industrial de produtos vegetais; Produção, distribuição, comercialização e consumo dos produtos de origem vegetal; Mudanças dos componentes durante amadurecimento e senescência; Métodos de armazenamento de produtos frescos; Alterações e qualidade de produtos processados; Boas Práticas de Fabricação; Controle de qualidade dos derivados de produtos vegetais.</p> | | | |

| | | | |
|--|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Técnicas de Análises Físico-Química de Alimentos | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| <p>Ementa: Avaliar a importância da análise de alimentos no conhecimento da composição e no controle de qualidade da indústria dos alimentos; Desenvolver a capacidade crítica, quanto à escolha e avaliação dos métodos utilizados na análise de alimentos; Abordar os princípios, métodos e técnicas de análises físicas e químicas empregadas na análise de alimentos.</p> | | | |

| | | | |
|---|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Tecnologia de secagem de produtos agroindustriais | | |
| Nº de Créditos = | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| <p>Ementa: Introdução e Propriedades do gás de secagem e do material. Transferência de calor e</p> | | | |

massa nos processos de secagem. Cinética de secagem. Comportamento higroscópico dos materiais. Princípios gerais do projeto de secadores. Classificação de secadores.

| | | | |
|---|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Bioquímica de Frutos e Hortaliças | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Fisiologia, composição química e o valor nutricional das frutas e hortaliças; Metabolismo geral do amadurecimento; Alterações na composição, na maturação e senescência; Biossíntese e regulação do etileno; Transformações da parede celular durante o amadurecimento; Escurecimento enzimático e não enzimático; Fisiologia e bioquímica dos danos causados pelo frio; Avanços tecnológicos sobre a bioquímica de frutos e hortaliças. | | | |

| | | | |
|---|-------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Apicultura | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 40 | CH Prática = 20 |
| Ementa: Promover avanços entre docentes, discentes e outros profissionais da área, com aspectos da biologia e comportamento das abelhas melíferas, assim como, com as técnicas de manejo e criação destes grupos de abelhas, visando a produção e comercialização de produtos/serviços | | | |

| | | | |
|---|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Sistemas de Produção Pecuária | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 40 | CH Prática = 20 |
| Ementa: Estudar sobre os principais sistemas de produção zootécnico (monogástricos, ruminantes, abelhas e bicho da seda). Cadeia produtiva de aves, suínos, bovinos de leite e corte, caprinos e ovinos, e demais animais de interesse zootécnico. | | | |

| | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Sistemas de Produção Convencional e Alternativos | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: História do conceito dentro das ciências, teoria e enfoques de sistemas de produção agrícola. Os comportamentos de sistemas de produção agrícola. Tipos de sistemas: sistemas ecológicos, sistemas agrícolas convencionais e sistemas alternativos. Elaboração de projetos de pesquisa em sistemas. Avaliação de sistemas. | | | |

| | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Microbiologia de Alimentos | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 90 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 60 |
| Ementa: Técnica de quantificação e detecção dos microrganismos indicadores e patogênicos veiculados por alimentos. Técnicas de verificação de eficiência de higienização de equipamentos e utensílios. Fontes de contaminação dos alimentos. Técnicas de controle e eliminação de contaminantes. Técnicas microbiológicas empregadas na conservação de alimentos. Microrganismos envolvidos em toxinfecções alimentares. Fatores que afetam o crescimento dos | | | |

microrganismos no alimento.

| | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Vigilância na Saúde do Trabalhador do Campo | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: O processo de saúde-doença-trabalho, suas determinações e diferentes manifestações. Saúde mental e trabalho. Saúde, gênero e trabalho. Trabalho e Subjetividade, meio ambiente e trabalho. Saúde do trabalhador rural. Envelhecimento e trabalho. Abordagens teóricas em Saúde do Trabalhador | | | |

| | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Atividade antimicrobiana de produtos naturais | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Escolha, montagem e metodologia de ensaios microbiológicos utilizados para a identificação de produtos naturais com atividade biológica. Resistência microbiana as drogas, métodos de avaliação da atividade antimicrobiana por métodos clássicos e alternativos, Testes de atividade antimicrobiana de produtos naturais | | | |

Linha de Pesquisa II- Gestão Ambiental em Sistemas Agroindustriais

| | | | |
|---|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Gestão ambiental e de Recursos Hídricos | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Aspectos introdutórios. Histórico dos modelos de recursos hídricos no Brasil. Lei 9.433/97 da Política Nacional de Recursos Hídricos. O Sistema Nacional de Gerenciamento de Recursos Hídricos (SINGREH). Resoluções do Conselho Nacional de Meio Ambiente (CONAMA). Instrumentos regulatórios. Instrumentos econômicos. Sistemas de apoio à decisão em recursos hídricos. Gestão da demanda de água. Análise de conflitos em recursos hídricos. | | | |

| | | | |
|---|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Conservação e Reuso de Água em Sistemas Agroindustriais | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Conceitos fundamentais de reuso; conservação e reuso de água; Tipos e tecnologias de reuso; Legislação específica; Riscos ambientais e de saúde pública em reuso; custos de sistemas de reuso; reuso de água na agroindústria; reuso de água na agricultura. | | | |

| | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Qualidade de Água e Tecnologias de Tratamento | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Parâmetros de qualidade de água. Mananciais de abastecimento. Características das águas. Requisitos de qualidade. Qualidade e tratabilidade da água para consumo humano, irrigação, atividades agroindustriais e dessedentação de animais. Conceitos gerais relativos ao tratamento de água; Introdução às tecnologias de tratamento de água. Tecnologias adequadas de tratamento de águas. Avaliação e controle de qualidade da água. Legislação pertinente. | | | |

| | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Manejo e recuperação de áreas agrícolas com problemas de sais | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Estudo da origem, extensão e identificação dos problemas de salinidade; Análise química e classificação de solos afetados por sais; Efeito dos sais no solo e na planta; Recuperação e prevenção de solos salinos, sódicos e/ou salino-sódicos; Manejo de solos afetados por sais | | | |

| | | | |
|---|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Geoprocessamento Aplicado a Avaliação Ambiental | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 90 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 60 |
| Ementa: Conceitos e fundamentos de cartografia, topografia, fotogrametria e sensoriamento remoto. Processamento digital de imagens. Classificação automática de imagens orbitais. Introdução a Sistemas de informação geográfica (SIG). Aplicação de SIG em trabalhos de reconhecimento da superfície terrestre e avaliação de impactos ambientais decorrentes da implantação de projetos agroindustriais. Levantamentos topográficos usando GPS. Elaboração de mapas temáticos georreferenciados. | | | |

| | | | |
|--|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Avaliação e Mitigação de Impactos Ambientais em Sistemas Agroindustriais | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Conceitos básicos: meio ambiente, recurso natural e ambiental, poluição ambiental, impacto ambiental e sistema agroindustrial. Origem, causa, consequência e classificação dos impactos ambientais. Impactos ambientais decorrentes da implantação de empreendimentos. Avaliação de impactos ambientais em empreendimentos. Estudo e Relatório de Impacto Ambiental. Avaliação de impactos ambientais resultantes do planejamento, implantação e operação de sistemas agroindustriais, em especial dos sistemas utilizados no semi-árido nordestino. Mitigação de impactos ambientais. Noções de Licenciamento ambiental para empreendimentos. Programas de monitoramento ambiental. Noções sobre gestão ambiental e sua importância na prevenção de impactos ambientais. Estudos de casos com exercícios de fixação. | | | |

| | | | |
|---|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Tratamento e Disposição de Resíduos Sólidos Agroindustriais | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Principais resíduos sólidos agroindustriais. Classificação. Caracterização. Tratamento e reciclagem. Disposição final. | | | |

| | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Microbiologia e Bioquímica Ambiental | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Conceitos e conhecimentos atuais sobre aspectos biológicos do sistema solo, ecologia | | | |

microbiana do solo, função dos microrganismos do solo, principais processos bioquímicos e sua relevância para produtividade do solo e conservação do meio ambiente. Ação dos microrganismos nos ciclos biogeoquímicos; Utilização de microrganismos como bioindicadores e na biorremediação. Aspectos microbiológicos da biodegradação; Controle de microrganismos no ambiente. Métodos quantitativos em microbiologia ambiental. Interações populacionais. Transformações de poluentes orgânicos e inorgânicos e interações microbianas. Processos microbianos da recuperação de áreas degradadas

| | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Tratamento e Destinação de Efluentes Agroindustriais | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 90 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 60 |
| Ementa: Conceitos básicos: meio ambiente, recurso natural, processos agroindustriais, produção de efluentes, tratamento de efluentes, reúso de efluente tratado. Importância e necessidade do tratamento de efluentes. Processos utilizados no tratamento de efluentes. Possibilidades de utilização de efluentes tratados nos sistemas agroindustriais. Avaliação da viabilidade técnica, econômica e ambiental na utilização de efluentes tratados em atividades produtivas do semi-árido. Estudos de casos com exercícios de fixação. | | | |

| | | | |
|--|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Saneamento Ambiental | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Introdução ao Saneamento Ambiental; Vertentes do saneamento; Ciclo de saneamento; Plano de saneamento; Diagnóstico do saneamento básico para estados e municípios; Estimação da vazão de efluentes domésticos; Sistema de tratamento de água; Tipos de água e a resolução da Potabilidade; Sistemas de Efluentes. | | | |

| | | | |
|--|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Crimes Ambientais | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Teoria geral de Crimes Ambientais: Meio Ambiente; Competência de crimes ambientais e Orientações; Crime ambiental e a pessoa jurídica; Crimes contra fauna e flora; Crimes de poluição; Crime contra patrimônio cultural; Crime contra administração ambiental. | | | |

Disciplinas Eletivas de Domínio Comum

| | | | |
|--|--|-----------------|----------------|
| Disciplina: | Tecnologia, desenvolvimento e meio ambiente em sistemas Agroindustriais | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 60 | CH Prática = - |
| Ementa: A agroindustrialização; A importância do sistema de produção agrícola na Agroindústria; desenvolvimento tecnológico e inovação no setor agroindustrial; Principais sistemas de produção agroindustrial; Cadeia produtiva de alimentos de origem animal; Cadeia produtiva de alimentos de origem vegetal; impactos ambientais em sistemas agroindustriais. | | | |

| | |
|--------------------|-----------------------------|
| Disciplina: | Estatística aplicada |
|--------------------|-----------------------------|

| | | | |
|---|---------------|-----------------|-----------------|
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Estatística descritiva; Teoria da probabilidade, Modelos de probabilidades, inferência estatística, Correlação e análise de regressão, Teste de hipótese, Planejamento experimental. | | | |

| | | | |
|--|-------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Empreendedorismo | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: conceitos de empreendedorismo; empreendedorismo em sistemas agroindustriais; Como montar e gerenciar um empreendimento; empreendedorismo e incubadoras de empresas; empreendedorismo e capital de risco; características do empreendedor; atitudes e habilidades esperadas de um empreendedor; identificação, análise e viabilidade de oportunidades de negócio; Elaboração de Planos de Negócio, apresentando um projeto a investidores. | | | |

Disciplinas Optativas

| | | | |
|---|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Culturas Energéticas | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 75 | CH Teórica = 45 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Recentes avanços científicos e tecnológicos, aplicados aos sistemas de produção das principais culturas agrícolas regionais e nacionais utilizadas como matéria-prima para as indústrias de biocombustíveis, fibras e óleos, com ênfase em cana-de-açúcar, mamona, algodão, amendoim e soja. | | | |

| | | | |
|---|---------------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Relação Água Solo Planta | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 40 | CH Prática = 20 |
| Ementa: Introdução e definição do Sistema Solo-Água-Planta. Movimento de Água no continuum solo-planta-atmosfera. Extração e quantificação da solução do solo. O sistema radicular das plantas e suas funções. Absorção de nutrientes. Avaliação do Status Hídrico das Plantas. Água na planta. Água na atmosfera. Absorção de água e crescimento de plantas submetidas a condições especiais. Qualidade de Água na Agricultura. | | | |

| | | | |
|--|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Hidrologia Ambiental | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Ciclo hidrológico; balanço hídrico; precipitação; evaporação e evapotranspiração; infiltração e redistribuição de água no solo; escoamento superficial e subterrâneo; qualidade de água | | | |

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Manejo de irrigação | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 40 | CH Prática = 20 |
| Ementa: Dados climáticos utilizados na irrigação. Estimativa ou determinação da evapotranspiração de referência. Coeficiente de cultura. Precipitação efetiva. Necessidade hídrica | | | |

das culturas. Lâmina de água do solo prontamente disponível para as plantas. Lâmina líquida de irrigação. Eficiência de irrigação. Necessidades de lixiviação. Uniformidade de distribuição de água. Perdas de água na parcela. Necessidade total de irrigação. Métodos de manejo da irrigação. Automação da irrigação. Monitoramento da qualidade da irrigação.

| | | | |
|---|------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Meliponicultura | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Esta disciplina de Apicultura tem como objetivos promover avanços entre docentes, discentes e outros profissionais da área, com aspectos da biologia e comportamento das abelhas melíferas, assim como, com as técnicas de manejo e criação destes grupos de abelhas, visando a produção e comercialização de produtos/serviços. | | | |

| | | | |
|--|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Produção e Tecnologia de Pescado | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 40 | CH Prática = 20 |
| Ementa: A produção mundial de pescado; A industrialização tradicional do pescado em fase às novas tecnologias de processamento mínimo; O efeito do processamento industrial sobre a qualidade nutricional, organoléptica dos pescados; As propriedades de solubilidade e geleificação das proteínas do pescado e a sua importância nos processos de preservação e de estabilidade dos produtos derivados; A importância industrial dos óleos de pescado e seus efeitos benéficos para o consumo nas doenças cardiovasculares, inflamatórias e câncer; Os programas de qualidade das industriais de produtos pesqueiros e sua importância para o comércio internacional; A pesquisa científica e tecnológica desenvolvida em base aos produtos marinhos e o futuro da indústria de produtos derivados. | | | |

| | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Sistema de Cultivo Agroecológico | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 40 | CH Prática = 20 |
| Ementa: Princípios básicos da agroecologia; Caracterização de agroecossistemas; Conversão do sistema convencional para o sistema agroecológico; Sistemas de policultivos; Sistemas agroflorestais; Cultivos de cobertura e cobertura morta; Rotação de culturas e cultivo mínimo; Planejamento de sistemas agroecológicos e certificação de produtos agroecológicos. | | | |

| | | | |
|---|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Controle Biológico de Pragas | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Introdução do controle biológico de insetos pragas e seus conceitos; bases ecológicas e história do controle biológico de insetos entomófagos; Adaptação e introdução de predadores e parasitas; Controle Biológico na Saúde Pública, na Pecuária e na Veterinária e Controle Biológico de ervas daninhas. | | | |

| | | | |
|---------------------|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Biotecnologia em sistemas agroecológicos | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |

Ementa: Definição, classificação e importância das fermentações industriais. Microrganismos industriais. Técnicas de obtenção, manutenção e reativação de culturas microbianas. Fermentadores. Processos de fermentação. Cinética de processos fermentativos. Fermentação acética, láctica e alcoólica. Outras fermentações de interesse para a indústria de alimentos. Higiene, limpeza e sanitização de equipamentos.

| | | | |
|--|------------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Olericultura orgânica | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Conceitos e fundamentos da Olericultura orgânica. Potencialidades da olericultura orgânica; Sistema integrado de produção de olerícolas; Implantação de cultivo de olerícolas orgânica; Fertilizantes orgânicos de origem animal e vegetal no cultivo de olerícolas; Compostos orgânicos usados na produção de olerícolas; Manejo das culturas no sistema orgânico de olerícolas; Nutrição de plantas e adubação orgânica; Normas e procedimentos para a produção em sistema de cultivo orgânico; Planejamento e comercialização de produtos do sistema de cultivo de olerícolas orgânico; Certificação do sistema de cultivo orgânico. | | | |

| | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Modelagem de Sistemas Ambientais | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Dinâmica de sistemas lineares e não-lineares. Hierarquia de sistemas. Modelagem da dinâmica de populações. Modelagem do ciclo do carbono. Modelagem da dinâmica de ecossistemas. Modelagem do sistema hidrológico. Modelagem do sistema climático. | | | |

| | | | |
|--|-------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Bioenergia | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Energia e meio ambiente: Conceitos e generalidades de bioenergias, provenientes de produtos agroenergéticos (etanol, biodiesel, biogás, e resíduos agropecuários e florestais). Tecnologias de produção de etanol (1 e 2ª geração). Oleaginosas para a produção de biocombustíveis. Técnicas e rotas para a produção de biodiesel. Tecnologias inovadoras em biocombustíveis. Biogás: produção de gás combustível. Biodigestores. Fatores que influenciam na biodigestão. Implicações sócio-ambientais na produção e uso de bioenergia. | | | |

| | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Bioestatística aplica aos Agrossistemas | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Conceitos básicos de estatística; elaboração de planilhas no Excel; estatística descritiva; gráficos básicos; noções de probabilidades e distribuições de probabilidade; planejamento experimental e testes de hipóteses; testes paramétricos, não-paramétricos e diagnose de dados; transformação de dados; qui-quadrado; testes para dois tratamentos; testes para vários tratamentos; comparações múltiplas; Anova multi-fatorial e Permanova; correlações e regressão linear; regressão não-linear. | | | |

| | | | |
|--|---------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Tecnologia de Produtos Apícola | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Definição e importância dos produtos apícola: mel, pólen apícola, cera, geleia real, própolis e apitoxina. Tecnologia de produção, beneficiamentos, conservação, embalagem e comercialização de produtos apícola, aspecto físico-químico e microbiológico. Definição de substâncias bioativas e identificação em produtos apícolas. Controle de qualidade. Legislação específica. | | | |

| | | | |
|---|---|-----------------|--------------|
| Disciplina: | Aproveitamento de Biomassa em Sistemas Agroindustriais | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = |
| Ementa: Importância do uso de biomassa para geração de energia. Caracterização e propriedades da biomassa. A biomassa promovendo combustíveis modernos. Tipos de biocombustíveis. Processos de transformações e utilização de energia da biomassa. | | | |

| | | | |
|--|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Tecnologia de Bebidas Destiladas | | |
| Nº de Créditos 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Aspectos gerais sobre as operações envolvidas na produção de cachaça, cognac, grapa, pisco, rum, tequila, tiquira, vodka e uísque; matéria-prima envolvida; processo de produção; preparação do fermento; fermentação alcoólica; destilação; processo de armazenamento e /ou envelhecimento; padronização; análise sensorial; legislação e padrões de qualidade . | | | |

| | | | |
|--|-------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Etnoconhecimento | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 40 | CH Prática = 20 |
| Ementa: Teoria do Etnoconhecimento. A diversidade sócio-cultural das comunidades tradicionais e suas relações com os recursos naturais. Biodiversidade e comunidades tradicionais. Conhecimento tradicional e a Convenção da Diversidade Biológica. Métodos de pesquisa em etnobotânica e etnoveterinária com ênfase a produtos agroindustriais. Normas para avaliação e para a indicação de: inseticidas naturais, medicamentos de uso humano e animais. | | | |

| | | | |
|--|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Direito Ambiental | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Proteção do Meio Ambiente. Classificação do Meio Ambiente. Princípios do s Ambiental. A Política Nacional do Meio Ambiente. Responsabilidade por Dano Ambiental. A Defesa do Meio Ambiente em Juízo. Instrumentos Processuais de Proteção ao Meio Ambiente. | | | |

| | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Políticas Públicas e Sustentabilidade | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: As configurações das relações Estado-sociedade na contemporaneidade. As determinações no mundo do trabalho. O desenvolvimento combinado e desigual nas estruturas | | | |

urbanas e agrárias no Brasil. As políticas públicas no capitalismo contemporâneo; A questão social e o campo. Os movimentos sociais e a luta pela terra

| | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Planejamento Integrado de Recursos Hídricos | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Conceitos básicos sobre recursos hídricos e planejamento; Legislação relacionada a recursos hídricos e ambientais; Aspectos institucionais, planos de recursos hídricos em bacias hidrográficas; Modelos de planejamentos; Instrumentos de gestão; Simulação e otimização; Outorga, cobrança sobre uso da água. | | | |

| | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Uso de Solos e Mudanças Climáticas | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Conceitos básicos de solos e climas; Circulação atmosférica; Aquecimento global e Protocolo de Kyoto; Poluentes atmosféricos; Efeito estufa e Chuva ácida; | | | |

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Inglês Instrumental | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Reconhecimento de tipos de texto; Palavras cognatas, interferência Skimming e Scannig; Uso de dicionário; Gêneros textuais, Gramática, Tempos de verbos. | | | |

| | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Contabilidade Aplicada aos Sistemas Agroindustriais | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Introdução à Contabilidade; Patrimônio, atos e fatos contábeis regime de escrituração; Agronegócio; Sistemas agroindustriais, especificações da produção agropecuária; Agronegócio; Fluxo contábil na atividade agrícola; Gestão de custos. | | | |

| | | | |
|---|---|--------------|--------------|
| Disciplina: | Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, Inovação e Agroindústria | | |
| Nº de Créditos | CH Total = | CH Teórica = | CH Prática = |
| Ementa: Conceitos básicos para análise de problemas locais com reflexos regionais, nacionais e globais; Sustentabilidade, Sociedade, Problemas Socioambientais; Economia de desenvolvimento; Agricultura e a alimentação a partir dos ODS. | | | |

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Administração Rural | | |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: A Empresa rural; O ambiente e os fatores que influem na renda agropecuária; Fatores de produção; As funções da administração. Fundamentos da economia rural. Teoria do desenvolvimento agrícola. Inovações tecnológicas na agricultura. Setor agrícola e mercado de trabalho. Análise das políticas agrícolas no Brasil. Política agrícola atual: critérios e perspectivas. Comercialização e política agrícola. Teoria econômica: oferta e demanda agrícola. Gestão | | | |

ambiental. Custo da produção agropecuária. Mercados futuros.

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------|-----------------|
| Disciplina: | Administração Rural | | |
| Nº de Créditos = 02 | CH Total = 30 | CH Teórica = 15 | CH Prática = 15 |
| Nº de Créditos = 04 | CH Total = 60 | CH Teórica = 30 | CH Prática = 30 |
| Ementa: Escolhido durante a oferta | | | |