



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL LAVRAS  
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

**RESOLUÇÃO PPGCA N°. 0017 DE 10 DE JULHO DE 2019**

**Regulamenta a Estrutura Curricular a que se refere a seção III do Regulamento do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos da UFLA.**

O COLEGIADO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS DA UFLA, no uso de suas atribuições regimentais,

RESOLVE:

**Art. 1** - Para a conclusão do Mestrado e Doutorado, o aluno deverá integralizar um mínimo de 29 (vinte e nove) e 40 (quarenta) créditos, respectivamente, nos termos do artigo 21 do Regulamento do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos (PPGCA/UFLA).

**Art. 2** - A Estrutura Curricular do Programa consta nos Anexos desta Resolução, abrangendo atividades e disciplinas de nivelamento, obrigatórias, da área de concentração e de formação complementar.

**Art. 3** - Além das disciplinas obrigatórias, 50% dos créditos necessários para integralizar a Grade Curricular deverão ser cursados por disciplinas da área de concentração.

**Art. 4** – Atividades e disciplinas de pós-graduação cursadas em Programas de Pós-Graduação *Stricto sensu*, incluindo disciplinas do PPGCA/UFLA em regime especial, poderão ser aproveitadas para a integralização dos créditos, a critério do Colegiado e em consonância com o Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto sensu* da UFLA.

**§ 1º** - Disciplinas de pós-graduação do PPGCA/UFLA cursadas em regime especial poderão ser aproveitadas, até o limite de 16 (dezesesseis) créditos, para a integralização dos créditos de Mestrado ou Doutorado.

§ 2º - Na integralização de créditos para o Doutorado poderão ser computados os créditos aproveitados em disciplinas da área de concentração e, ou, de formação complementar do Programa, cursadas no Mestrado, desde que a diferença entre o total de créditos obtidos no Mestrado e os a serem aproveitados no Doutorado seja maior ou igual a 18 (dezoito).

§ 3º - Não contabilizam créditos para integralização da carga horária:

I - Disciplinas de Nivelamento;

II - As atividades de Estágio e Docência.

§ 4º - Das atividades e disciplinas obrigatórias cursadas no Mestrado no PPGCA/UFLA, apenas “PCA 510 - Língua estrangeira (Inglês)”, “PCA541 - Pesquisa bibliográfica e comunicação científica em alimentos” e “PQI527 - Segurança em laboratórios: legislação e procedimentos de emergência” poderão ser aproveitadas no Doutorado.

**Art. 5** - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua aprovação, revogada as disposições em contrário.

JAIME VILELA DE RESENDE  
**Coordenador do PPGCA/UFLA**

**ANEXO**  
**ESTRUTURA CURRICULAR DO PPGCA/UFLA**

**MESTRADO**

Código	Disciplina	CR	Carga horária			Oferta	
			Total	T	P	Sem.	Ano
<b>DISCIPLINAS DE NIVELAMENTO</b>							
PEX502	Estatística Básica	4	60	30	30	I	Todos
<b>ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS</b>							
PCA505	Seminário I	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA510	Língua Estrangeira (Inglês)	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA511	Dissertação	2	30	0	30	Todos	Todos
PCA535	Exame de Qualificação	1	15	15	0	Todos	Todos
<b>DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS</b>							
PCA506	Seminário II	2	30	30	0	Todos	Todos
PCA541	Pesquisa bibliográfica e comunicação científica	1	15	15	0	I	Todos
PQI527	Segurança em laboratório, legislação e procedimentos de emergência	1	15	0	15	Todos	Todos
<b>ATIVIDADE DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO</b>							
PCA529	Estágio e Docência - MS	4	60	0	60	Todos	Todos
<b>DISCIPLINAS DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO</b>							
PCA501	Físico-Química de Alimentos	2	30	30	0	II	Todos
PCA502	Físico-Química de Leites e Produtos Lácteos	4	60	30	30	I	Todos
PCA503	Química e Tecnologia de Produtos Lácteos	4	60	30	30	II	Todos
PCA504	Química e Tecnologia de Cereais	4	60	30	30	II	Todos
PCA507	Análise de Alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA513	Fisiologia Pós-Colheita e Qualidade do Café	2	30	30	0	II	Todos
PCA514	Substâncias Tóxicas Naturais em Alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA516	Microbiologia dos Alimentos	3	45	45	0	II	Todos
PCA518	Tópicos Especiais em Ciências, Tecnologia e Engenharia de Alimentos	2	30	30	0	II	Todos
PCA519	Tecnologia em Pós-Colheita de Café	4	60	30	30	I	Todos
PCA520	Óleos Essenciais em Produtos Alimentícios	4	60	30	30	II	Todos
PCA521	Química de alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA522	Bioquímica de Alimentos	4	60	45	15	II	Todos
PCA525	Bioquímica de Frutos	4	60	45	15	II	Todos
PCA526	Fisiologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças	4	60	30	30	I	Todos
PCA528	Refrigeração	4	60	30	30	II	Todos
PCA530	Higiene e Segurança Alimentar	4	60	30	30	I	Pares
PCA532	Princípios de Secagem por Atomização	3	45	15	30	II	Todos
PCA531	Embalagens para Alimentos	3	45	45	0	I	Todos
PCA533	Secagem de Alimentos	4	60	60	0	I	Todos
PCA534	Planejamento Experimental e Otimização de Processos para Ciências dos Alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA536	Análise sensorial	4	60	30	30	I	Todos
PCA537	Introdução ao Método dos Volumes de Controle	3	45	45	0	I	

PCA539	Alimentos Funcionais e Biodisponibilidade de Substâncias Bioativas	4	60	60	0	I	Todos
PCA540	Tecnologia de Pós-Colheita de Peixes	4	60	30	30	II	Todos
PCA542	Tecnologia do Amido	4	60	30	30	I	Todos
PCA543	Fungos Toxigênicos e Micotoxinas em Alimentos	4	60	30	30	I	Ímpares
PCA544	Ciência e Tecnologia de Carnes	4	60	30	30	I	Todos
PCA545	Processamento de Carnes	4	60	30	30	II	Todos
PCA546	Desenvolvimento de Produtos na Indústria de Alimentos	2	30	30	0	II	Todos
PCA547	Métodos Quantitativos e Qualitativos Aplicados no Desenvolvimento de Produtos	2	30	0	30	I	Todos
PGALI514	Engenharia Bioquímica	4	60	45	15	Todos	Todos
PGALI515	Modelagem e Simulação de Processos	4	60	30	30	Todos	Todos
PGALI516	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	3	45	45	0	Todos	Todos
PGALI521	Tecnologias Emergentes de Conservação de Alimentos	2	30	30	0	Todos	Todos
PPG557	Metodologia de Pesquisa	3	45	30	15	Todos	Todos
PRP533	Propriedade Intelectual	1	15	15	0	Todos	Todos
<b>DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR</b>							
PAC501	Aplicações e Usos das Plantas Medicinais, Aromáticas e Condimentares	4	60	60	0	I	Todos
PAD510	Metodologia de Pesquisa em Administração	3	45	0	45	Todos	Todos
PAD539	Comportamento do Consumidor	3	45	0	45	Todos	Todos
PAD544	Gestão do Conhecimento e Inovação Tecnológica	3	45	0	45	Todos	Todos
PEB 511	Nanotecnologia	2	30	30	0	I	Todos
PED501	Metodologia do Ensino Superior	2	30	30	0	II	Todos
PEG540	Introdução ao Processamento de Produtos Agrícolas	4	60	30	30	Todos	Todos
PEG541	Armazenamento de Produtos Agrícolas	4	60	30	30	II	Todos
PEG828	Cafés Especiais	4	60	30	30	II	Todos
PEG834	<i>Speckle Laser</i> Dinâmico e aplicações	4	60	30	30	I	Todos
PEX508	Estatística Experimental	4	60	30	30	I	Todos
PFP525	Microscopia Eletrônica	4	60	30	30	II	Todos
PMB502	Fisiologia de Microrganismos	4	60	60	0	I	Ímpares
PMB513	Biotecnologia das Fermentações	4	60	30	30	II	Todos
PQI515	Métodos Espectrométricos em Análises Orgânicas	4	60	30	30	I	Todos
PQI812	Introdução a Métodos Cromatográficos	4	60	60	0	I	Todos
PRP518	Atividade Acadêmica Internacional	3	45	45	0	Todos	Todos

**ANEXO**  
**ESTRUTURA CURRICULAR DO PPGCA/UFLA**

**DOUTORADO**

Código	Disciplina	CR	Carga horária			Oferta	
			Total	T	P	Sem.	Ano
<b>DISCIPLINAS DE NIVELAMENTO</b>							
PEX502	Estatística Básica	4	60	30	30	I	Todos
<b>ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS</b>							
PCA801	Seminário I	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA803	Pesquisa Orientada I	3	45	15	30	Todos	Todos
PCA805	Língua Estrangeira (Inglês)	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA806	Exame de Qualificação	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA807	Tese	4	60	30	30	Todos	Todos
PCA808	Língua Estrangeira (Espanhol)	1	15	15	0	Todos	Todos
<b>DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS</b>							
PCA541	Pesquisa bibliográfica e comunicação científica	1	15	15	0	I	Todos
PCA802	Seminário II	2	30	30	0	Todos	Todos
PCA804	Pesquisa Orientada II	3	45	15	30	Todos	Todos
PQI527	Segurança em laboratório, legislação e procedimentos de emergência	1	15	0	15	Todos	Todos
<b>ATIVIDADES DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO</b>							
PCA809	Estágio e Docência I – DS	4	60	0	60	Todos	Todos
PCA810	Estágio e Docência II – DS	4	60	0	60	Todos	Todos
<b>DISCIPLINAS DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO</b>							
PAC501	Aplicações e Usos das Plantas Mediciniais, Aromáticas e Condimentares	4	60	60	0	I	Todos
PAD510	Metodologia de Pesquisa em Administração	3	45	0	45	Todos	Todos
PAD539	Comportamento do Consumidor	3	45	0	45	Todos	Todos
PAD544	Gestão do Conhecimento e Inovação Tecnológica	3	45	0	45	Todos	Todos
PAD819	Ciência, Tecnologia e Inovação	4	60	0	60	Todos	Todos
PCA501	Físico-Química de Alimentos	2	30	30	0	II	Todos
PCA502	Físico-Química de Leites e Produtos Lácteos	4	60	30	30	I	Todos
PCA503	Química e Tecnologia de Produtos Lácteos	4	60	30	30	II	Todos
PCA504	Química e Tecnologia de Cereais	4	60	30	30	II	Todos
PCA507	Análise de Alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA513	Fisiologia Pós-Colheita e Qualidade do Café	2	30	30	0	II	Todos
PCA514	Substâncias Tóxicas Naturais em Alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA516	Microbiologia dos Alimentos	3	45	45	0	II	Todos
PCA518	Tópicos Especiais em Ciências, Tecnologia e Engenharia de Alimentos	2	30	30	0	II	Todos
PCA519	Tecnologia em Pós-Colheita de Café	4	60	30	30	I	Todos
PCA520	Óleos Essenciais em Produtos Alimentícios	4	60	30	30	II	Todos
PCA521	Química de alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA522	Bioquímica de Alimentos	4	60	45	15	II	Todos
PCA525	Bioquímica de Frutos	4	60	45	15	II	Todos

PCA526	Fisiologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças	4	60	30	30	I	Todos
PCA528	Refrigeração	4	60	30	30	II	Todos
PCA530	Higiene e Segurança Alimentar	4	60	30	30	I	Pares
PCA531	Embalagens para Alimentos	3	45	45	0	I	Todos
PCA532	Princípios de Secagem por Atomização	3	45	15	30	II	Todos
PCA533	Secagem de Alimentos	4	60	60	0	I	Todos
PCA534	Planejamento Experimental e Otimização de Processos para Ciências dos Alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA536	Análise sensorial	4	60	30	30	I	Todos
PCA537	Introdução ao Método dos Volumes de Controle	3	45	45	0	I	
PCA539	Alimentos Funcionais e Biodisponibilidade de Substâncias Bioativas	4	60	60	0	I	Todos
PCA540	Tecnologia de Pós-Colheita de Peixes	4	60	30	30	II	Todos
PCA542	Tecnologia do Amido	4	60	30	30	I	Todos
PCA543	Fungos Toxigênicos e Micotoxinas em Alimentos	4	60	30	30	I	Ímpares
PCA544	Ciência e Tecnologia de Carnes	4	60	30	30	I	Todos
PCA545	Processamento de Carnes	4	60	30	30	II	Todos
PCA546	Desenvolvimento de Produtos na Indústria de Alimentos	2	30	30	0	II	Todos
PCA547	Métodos Quantitativos e Qualitativos Aplicados no Desenvolvimento de Produtos	2	30	0	30	I	Todos
PGALI514	Engenharia Bioquímica	4	60	45	15	Todos	Todos
PGALI515	Modelagem e Simulação de Processos	4	60	30	30	Todos	Todos
PGALI516	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	3	45	45	0	Todos	Todos
PGALI521	Tecnologias Emergentes de Conservação de Alimentos	2	30	30	0	Todos	Todos
PPG557	Metodologia de Pesquisa	3	45	30	15	Todos	Todos
PRP533	Propriedade Intelectual	1	15	15	0	Todos	Todos
<b>DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR</b>							
PAC501	Aplicações e Usos das Plantas Medicinais, Aromáticas e Condimentares	4	60	60	0	I	Todos
PEB 511	Nanotecnologia	2	30	30	0	I	Todos
PED501	Metodologia do Ensino Superior	2	30	30	0	II	Todos
PEG540	Introdução ao Processamento de Produtos Agrícolas	4	60	30	30	Todos	Todos
PEG541	Armazenamento de Produtos Agrícolas	4	60	30	30	II	Todos
PEG828	Cafés Especiais	4	60	30	30	II	Todos
PEG834	<i>Speckle Laser</i> Dinâmico e aplicações	4	60	30	30	I	Todos
PEX508	Estatística Experimental	4	60	30	30	I	Todos
PFP525	Microscopia Eletrônica	4	60	30	30	II	Todos
PMB502	Fisiologia de Microrganismos	4	60	60	0	I	Ímpares
PMB513	Biotecnologia das Fermentações	4	60	30	30	II	Todos
PQI515	Métodos Espectrométricos em Análises Orgânicas	4	60	30	30	I	Todos
PQI812	Introdução a Métodos Cromatográficos	4	60	60	0	I	Todos
PRP518	Atividade Acadêmica Internacional	3	45	45	0	Todos	Todos