PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS (PPGEAL)

RESOLUÇÃO PPGEAL N°. 02/2020

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

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

RESOLVE:

Art. 1 - Para a conclusão do Mestrado, o aluno deverá integralizar um mínimo de 29 (vinte e nove) créditos, nos termos do artigo 21 do Regulamento do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEAL/UFLA).

Art. 2 - A Estrutura Curricular do Programa consta de atividades e disciplinas de nivelamento, obrigatórias, da área de concentração e de formação complementar (Anexo 1 desta Resolução).

§ 1º - Os discentes deverão cursar 21 créditos entre disciplinas e atividades obrigatórias. Os créditos restantes (8 créditos), necessários para integralizar a Grade Curricular, deverão ser cursados em disciplinas da área de concentração ou de formação complementar.

§ 2º - Disciplinas cursadas em outros Programas de Pós-graduação *Strictu sensu*, poderão ser aproveitadas para integralização dos créditos, desde que cursadas em até 5 (cinco) anos e a critério do colegiado do Programa, em conformidade com os artigos 40 e 41 da seção IV do capítulo VI do Regulamento Geral da Pós-Graduação *Strictu sensu* da UFLA.

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

I - Disciplinas de Nivelamento (Estatística Básica).

Art. 3 – Atividades e disciplinas de pós-graduação cursadas em Programas de Pós-Graduação Stricto sensu, incluindo disciplinas do PPGEAL/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.

Parágrafo único - Disciplinas de pós-graduação do PPGEAL/UFLA cursadas em regime especial poderão ser aproveitadas, até o limite de 16 (dezesseis) créditos, para a integralização dos créditos de Mestrado, conforme artigo 33 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação Stricto sensu da UFLA.

Art. 4 - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua aprovação, revogada as disposições em contrário.

JOSÉ GUILHERME LEMBI FERREIRA ALVES

Coordenador do PPGEAL/UFLA

ANEXO I - MESTRADO

ESTRUTURA CURRICULAR

Tabela 1 - **ESTRUTURA CURRICULAR do PPGEAL**

Código	Disciplina	Crédito	CH. Teórica	CH Prática	Semestre de Oferta	Ano de Oferta
DISCIPLINAS DE NIVELAMENTO						
PEX502	Estatística Básica	4	30	30	I	Todos
ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS						
PGALI502	Exame de Qualificação	1	15	0	I-II	Todos
PGALI505	Língua Estrangeira (Inglês)	1	15	0	I-II	Todos
DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS						
PGALI501	Dissertação	2	0	30	I-II	Todos
PGALI503	Fenômenos de Transporte I	4	60	0	I	Todos
PGALI504	Fenômenos de Transporte II	4	60	0	II	Todos
PGALI506	Pesquisa bibliográfica e comunicação científica	1	15	0	I-II	Todos
PQI527	Segurança em laboratório, legislação e procedimentos de emergência	1	0	15	I-II	Todos
PGALI507	Seminário em Eng. de Alimentos I	1	15	0	I-II	Todos
PGALI508	Seminário em Eng. de Alimentos II	2	30	0	I-II	Todos
PGALI509	Termodinâmica básica	4	60	0	I	Todos
ATIVIDADES DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO						
PGALI519	Estágio Docência	4	0	60	I-II	Todos
DISCIPLINAS DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO						
PGALI514	Engenharia Bioquímica	4	45	15	II	Todos
	Estudo de difusão e de inovações em embalagens	2	30	0	II	Todos
PGALI515	Modelagem e simulação de processos	4	30	30	II	Todos
PGALI513	Operações unitárias na indústria de alimentos	3	45	0	I	Todos
	Planejamento experimental e otimização de processos para Engenharia de Alimentos	4	30	30	I	Todos
	Processos e caracterização de produtos encapsulados	4	30	30	II	Todos

PGALI520	Redação de projetos e artigo científico	2	30	0	I-II	Todos
	Reologia e textura de alimentos	4	30	30	II	Todos
PGALI512	Separação e Purificação de Biomoléculas	3	45	0	I	Todos
PGALI521	Tecnologias emergentes de conservação de alimentos	2	30	0	II	Todos
	Tópicos especiais em Engenharia de alimentos	2	30	0	II	Todos
DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR*						
PCA532	Princípios de secagem por atomização	3	15	30	II	Todos
PCA501	Físico-Química de Alimentos	2	30	0	II	Todos
PCA507	Análise de Alimentos	4	30	30	I	Todos
PCA516	Microbiologia dos Alimentos	3	45	0	II	Todos
PCA518	Tópicos Especiais em Ciências, Tecnologia e Engenharia de Alimentos	2	30	0	II	Todos
PCA520	Óleos Essenciais em Produtos Alimentícios	4	30	30	II	Todos
PCA521	Química de alimentos	4	30	30	I	Todos
PCA522	Bioquímica de Alimentos	4	45	15	II	Todos
PCA528	Refrigeração	4	30	30	II	Todos
PCA532	Princípios de Secagem por Atomização	3	15	30	II	Todos
PCA531	Embalagens para Alimentos	3	45	0	I	Todos
PCA533	Secagem de Alimentos	4	60	0	I	Todos
PCA536	Análise sensorial	4	30	30	I	Todos
PCA537	Introdução ao Método dos Volumes de Controle	3	45	0	I	Todos
PAD544	Gestão do Conhecimento e Inovação Tecnológica	3	0	45	Todos	Todos
PEB 511	Nanotecnologia	2	30	0	I	Todos
PED501	Metodologia do Ensino Superior	2	30	0	II	Todos
PEG540	Introdução ao Processamento de Produtos Agrícolas	4	30	30	Todos	Todos
PEG834	Speckle Laser Dinâmico e aplicações	4	30	30	I	Todos
PEX508	Estatística Experimental	4	30	30	I	Todos
PFP525	Microscopia Eletrônica	4	30	30	II	Todos
PMB502	Fisiologia de Microrganismos	4	60	0	I	Ímpares
PMB513	Biotecnologia das Fermentações	4	30	30	II	Todos

PQI515	Métodos Espectrométricos em Análises Orgânicas	4	30	30	I	Todos
PQI812	Introdução a Métodos Cromatográficos	4	60	0	I	Todos
PRP518	Atividade Acadêmica Internacional	3	45	0	Todos	Todos
PEB510	Caracterização de Materiais	4	0	60	II	Todos
PQI533	Introdução a Métodos Multivariados em Quimiometria	4	0	60	II	Todos
PEB511	Nanotecnologia	2	30	0	I	Todos
PEA513	Gestão, tratamento e disposição final de resíduos	3	45	0	I	Todos
PEA521	Materiais e meio ambiente	4	60		I-II	Todos

*Outras disciplinas de Pós-graduação da UFLA poderão ser consideradas de formação complementar para os alunos do programa, desde que aprovadas pelo colegiado.