



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS  
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO**

**PORTARIA PRPG Nº 680 DE 22 DE JUNHO DE 2022.**

A PRÓ-REITORA DE PÓS-GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, no uso das suas atribuições regimentais, e **ad referendum** do Conselho de Pós-Graduação **STRICTO SENSU/PRPG**,

**RESOLVE:**

Aprovar a Estrutura Curricular do Programa de Pós-Graduação em Ciências dos Alimentos.

Art. 1º Aprovar a Estrutura Curricular do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos (PPGCA), conforme consta nos Anexos desta Resolução, abrangendo atividades e disciplinas de nivelamento, obrigatórias, da área de concentração e de formação complementar.

Art. 2º Para a conclusão do Mestrado, o aluno deverá integralizar um mínimo de 32 (trinta e dois) créditos conforme detalhados no Anexo I desta Resolução.

§ 1º - Para integralização do curso de mestrado, além dos componentes curriculares obrigatórios descritos na Estrutura Curricular, o discente deverá cursar um mínimo de 8 créditos de disciplinas da área de concentração.

§ 2º - Para completar os créditos exigidos na integralização do curso de mestrado, além das disciplinas e atividades descritas na Estrutura Curricular e do mínimo exigido de disciplinas da área de concentração, o discente deverá cursar disciplinas da área de concentração ou de formação complementar. Para isso poderão ser aproveitados até 4 créditos cursados fora das disciplinas listadas no Anexo I.

§ 3º - As disciplinas de nivelamento não contabilizam para a integralização dos créditos dos cursos.

Art. 3º - Para a conclusão do Doutorado, o aluno deverá integralizar um mínimo de 48 (quarenta e oito) créditos, conforme detalhados no Anexo II desta Resolução.

§ 1º - Para integralização do curso de doutorado, além das disciplinas e atividades descritas na

Estrutura Curricular, o discente deverá cursar um mínimo de **8 créditos de disciplinas da área de concentração**.

§ 2º - Para completar os créditos exigidos na integralização do curso de mestrado, além das disciplinas e atividades descritas na Estrutura Curricular e do mínimo exigido de disciplinas da área de concentração, o discente deverá

cursar disciplinas da área de concentração ou de formação complementar, sendo que poderão ser aproveitados até 4 créditos cursados fora das disciplinas listadas no Anexo II.

§ 3º - As disciplinas de nivelamento não contabilizam para a integralização dos créditos dos cursos.

**Art. 4º** 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 (dezesseis) créditos**, para a integralização dos créditos de Mestrado ou Doutorado.

§ 2º - Na integralização de créditos para o Doutorado poderão ser aproveitados os créditos cursados no mestrado, que excedam o mínimo exigido no curso.

§ 3º - Os componentes curriculares “PCA541 – Pesquisa bibliográfica e comunicação científica em alimentos” e “PQ1527 - Segurança em laboratórios: legislação, cursadas no Mestrado no PPGCA/UFLA, poderão ser aproveitadas no Doutorado.

**Art. 5º** - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação e passará a vigorar para as turmas ingressantes no PPGCA após sua aprovação.

### **Anexo I Estrutura Curricular – MESTRADO**

#### **COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS - 1º Período**

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Créditos</b>	<b>Carga Horária</b>		
			<b>Total</b>	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>
PCA505	Seminário I	1	15	15	-
PCA510	Língua Estrangeira (Inglês)	1	15	15	-
PCA541	Pesquisa bibliográfica e comunicação científica	1	15	15	-

PQI527	Segurança em laboratório, legislação e procedimentos de emergência	1	15	-	15
PCA549	Acompanhamento I (mestrado)	1	15	15	-

#### COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS - 2º Período

Código	Nome	Créditos	Carga Horária		
			Total	Teórica	Prática
PCA506	Seminário II	2	30	30	-
PCA535	Exame de Qualificação	1	15	15	-
PCA529	Estágio e Docência - MS	4	60	0	60
PCA550	Acompanhamento II (mestrado)	1	15	15	-

#### COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS - 3º Período

Código	Nome	Créditos	Carga Horária		
			Total	Teórica	Prática
PCA551	Acompanhamento III (mestrado)	1	15	15	-

#### COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS - 4º Período

Código	Nome	Créditos	Carga Horária		
			Total	Teórica	Prática
PCA511	Dissertação	2	30	0	30

#### DISCIPLINAS DE NIVELAMENTO

Código	Disciplina	Crédito	Carga Horária			Oferta	
			Total	Teórica	Prática	Sem	Ano
PEX502	Estatística Básica	4	60	30	30	I	Todos

#### DISCIPLINAS DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO

Código	Disciplina	Crédito	Carga Horária			Oferta	
			Total	Teórica	Prática	Sem	Ano
PCA501	Físico-Química de Alimentos	2	30	30	0	I	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
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
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 Frutose Hortalças	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
PCA536	Análise sensorial	4	60	30	30	I	Todos
PCA537	Introdução ao Método dos Volumes de Controle	3	45	45	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
PCA548	Desenvolvimento de Novos Produtos	4	60	0	60	II	Todos

### DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Código	Disciplina	Crédito	Carga Horária			Oferta	
			Total	Teórica	Prática	Sem	Ano
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
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
PQI533	Introdução a métodos multivariados em quimiometria	4	60	60	0	II	Todos
PQI812	Introdução a Métodos Cromatográficos	4	60	60	0	I	Todos
PRP518	Atividade Acadêmica Internacional	3	45	45	0	Todos	Todos
PGALI523	Planejamento Experimental e Otimização de Processos para Engenharia de Alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PGALI514	Engenharia Bioquímica	4	60	45	15	II	Todos
PGALI521	Tecnologias Emergentes de Conservação de Alimentos	2	30	30	0	II	Todos
PNS515	Alimentos Funcionais e Biodisponibilidade de Substâncias Bioativas	4	60	60	0	I	Todos

**Anexo II**  
**Estrutura Curricular – DOUTORADO**

**COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS - 1º Período**

Código	Nome	Créditos	Carga Horária		
			Total	Teórica	Prática
PCA801	Seminário I	1	15	15	-
PCA805	Língua Estrangeira (Inglês)	1	15	15	-
PCA808	Língua Estrangeira (Espanhol)	1	15	15	-
PCA541	Pesquisa bibliográfica e comunicação científica	1	15	15	-
PQI527	Segurança em laboratório, legislação e procedimentos de emergência	1	15	-	15
PCA811	Acompanhamento I (doutorado)	1	15	15	-

**COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS - 2º Período**

Código	Nome	Créditos	Carga Horária		
			Total	Teórica	Prática
PCA802	Seminário II	2	30	30	-
PCA809	Estágio e Docência I – DS	4	60	0	60
PCA812	Acompanhamento II (doutorado)	1	15	15	-

**COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS - 3º Período**

Código	Nome	Créditos	Carga Horária		
			Total	Teórica	Prática
PCA810	Estágio e Docência II – DS	4	60	0	60
PCA803	Pesquisa Orientada I	3	45	15	30
PCA813	Acompanhamento III (doutorado)	2	30	30	-

**COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS - 4º Período**

Código	Nome	Créditos	Carga Horária		
			Total	Teórica	Prática
PCA804	Pesquisa Orientada II	3	45	15	30
PCA814	Acompanhamento IV (doutorado)	1	15	15	-

**COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS - 5º Período**

Código	Nome	Créditos	Carga Horária		
			Total	Teórica	Prática
PCA806	Exame de Qualificação*	1	15	15	0
PCA815	Acompanhamento V (doutorado)	1	15	15	-

\*O exame de qualificação deve ser feito até o 5º período do curso, podendo ser realizado antes.

**COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS - 6º Período**

Código	Nome	Créditos	Carga Horária		
			Total	Teórica	Prática
PCA807	Tese	4	60	30	30

**DISCIPLINAS DE NIVELAMENTO**

Código	Disciplina	Crédito	Carga Horária			Oferta	
			Total	Teórica	Prática	Sem	Ano
PEX502	Estatística Básica	4	60	30	30	I	Todos

**DISCIPLINAS DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO**

Código	Disciplina	Crédito	Carga Horária			Oferta	
			Total	Teórica	Prática	Sem	Ano
PCA501	Físico-Química de Alimentos	2	30	30	0	I	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
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
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 Frutose Hortalças	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
PCA536	Análise sensorial	4	60	30	30	I	Todos
PCA537	Introdução ao Método dos Volumes de Controle	3	45	45	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
PCA548	Desenvolvimento de Novos Produtos	4	60	0	60	II	Todos

#### DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Código	Disciplina	Crédito	Carga Horária			Oferta	
			Total	Teórica	Prática	Sem	Ano
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	3	45	0	45	Todos	Todos

	Consumidor							
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	
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	
PQI533	Introdução a métodos multivariados em quimiometria	4	60	60	0	II	Todos	
PQI812	Introdução a Métodos Cromatográficos	4	60	60	0	I	Todos	
PRP518	Atividade Acadêmica Internacional	3	45	45	0	Todos	Todos	
PGALI523	Planejamento Experimental e Otimização de Processos para Engenharia de Alimentos	4	60	30	30	I	Todos	
PGALI514	Engenharia Bioquímica	4	60	45	15	II	Todos	
PGALI521	Tecnologias Emergentes de Conservação de Alimentos	2	30	30	0	II	Todos	

PNS515	Alimentos Funcionais e Biodisponibilidade de Substâncias Bioativas	4	60	60	0			Todos
--------	--	---	----	----	---	--	--	-------

Art. 6º Esta Portaria entra em 1º de julho de 2022.

ANTONIO CHALFUN JUNIOR  
Pró-Reitor de Pós-Graduação em Exercício