



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

PORTARIA PRPG Nº 333 DE 16 DE MARÇO 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 Engenharia de Alimentos.

Art. 1º. Para a conclusão do Mestrado, o aluno deverá integralizar um mínimo de 31 (trinta e um) créditos, considerando os créditos de dissertação, que serão contabilizados apenas após defesa.

Art. 2º. A Estrutura Curricular do Programa consta de atividades e disciplinas obrigatórias e optativas, sendo as disciplinas classificadas em áreas de concentração e disciplina de domínio conexo (Anexo 1 desta Resolução).

§ 1º Os discentes deverão cursar 23 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 domínio conexo.

§ 2º Disciplinas cursadas em outros Programas de Pós-graduação *stricto sensu* na UFLA ou em outras IES, nacionais ou estrangeiras, poderão ser aproveitadas para integralização dos créditos a critério do colegiado do Programa, em conformidade com os artigos 43, 44, 45, 48 e 49 da seção IV do capítulo VI do Regulamento Geral da Pós Graduação *stricto sensu* da UFLA.

Art. 3º. O discente deverá encaminhar a solicitação de aproveitamento de créditos e os documentos comprobatórios para a Coordenadoria de Secretaria Integrada (CSI) do PPGEAL que encaminhará ao colegiado para análise e apreciação.

§ 1º Após a deliberação, o colegiado devolverá o processo à CSI para o devido registro, nos casos de deferimento do aproveitamento, no SIGAA, ou outro sistema que venha a substituí-lo e, posteriormente

remeter todos os documentos do processo para a DRCA.

§ 2º Quando se tratar de solicitação enquadrada no inciso III do art. 44 do Regulamento Geral dos PPGSS, após a apreciação do colegiado o processo deverá ser encaminhado pela CSI à DRCA, que realizará o devido cadastro e registro no SIGAA ou outro sistema que venha a substituí-lo.

Art. 4º. Na elaboração do plano de estudo do discente matriculado no PPGEAL deverá constar os seguintes componentes curriculares, e semestre do curso em que obrigatoriamente o componente será cursado:

- Pesquisa Bibliográfica e Comunicação Científica – 1º semestre do curso - Segurança em laboratório, legislação e procedimentos de emergência - 1º ou 2º. semestre do curso
- Seminário em Eng. de Alimentos I - 1º semestre do curso
- Seminário em Eng. de Alimentos II - 2º semestre do curso
- Exame de qualificação – 2º semestre do curso

ESTRUTURA CURRICULAR do PPGEAL*

Código	Nome	CHT	CHP	Créd.	Semes tre de oferta
ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS					
PGALI505	Língua Estrangeira (Inglês)	15	0	1	I e II
PGALI502	Exame de Qualificação	15	0	1	I e II
DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS					
PGALI506	Pesquisa Bibliográfica e Comunicação Científica	15	0	1	I e II

PQI527	Segurança em laboratório, legislação e procedimentos de emergência	15	0	1	I e II
PGALI507	Seminário em Eng. de Alimentos I	15	0	1	I e II
PGALI508	Seminário em Eng. de Alimentos II	30	0	2	I e II
PGALI501	Dissertação	30	0	2	I e II
PGALI503	Fenômenos de Transporte I	60	0	4	I
PGALI504	Fenômenos de Transporte II	60	0	4	II
PGALI509	Termodinâmica básica	60	0	4	I

Código	Nome	CHT	CHP	Créd.	Semestre de oferta
ATIVIDADES DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO					
PGALI519	Estágio Docência	60	0	4	I e II

PRPG536	Atividade acadêmica internacional – Engenharia de alimentos	0	60	4	
DISCIPLINAS DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO					
PGALI514	Engenharia Bioquímica	45	15	4	II
PGALI522	Estudo de difusão e de inovações em embalagens	30	0	2	II
PGALI515	Modelagem e simulação de processos	30	30	4	II
PGALI513	Operações unitárias na indústria de alimentos	45	0	3	I
PGALI523	Planejamento experimental e otimização de processos para Engenharia de Alimentos	30	30	4	I
PGALI524	Processos e caracterização de produtos encapsulados	30	30	4	II
PGALI520	Redação de projetos e artigo científico	30	0	2	I-II
PGALI 526	Reologia e textura de alimentos	30	30	4	II
PGALI512	Separação e Purificação de Biomoléculas	45	0	3	I
PGALI521	Tecnologias emergentes de conservação de alimentos	30	0	2	II

PGALI510	Tópicos especiais em processos da engenharia de alimentos	60	0	4	II
PGALI525	Tópicos especiais em projetos de processos aplicados à indústria de alimentos	30	15	3	II
DISCIPLINAS DE DOMÍNIO CONEXO					
PCA532	Princípios de secagem por atomização	15	30	3	II
PCA501	Físico-Química de Alimentos	30	0	2	II
PCA507	Análise de Alimentos	30	30	4	I
PCA516	Microbiologia dos Alimentos	45	0	3	II
PCA518	Tópicos Especiais em Ciências, Tecnologia e Engenharia de Alimentos	30	0	2	II
PCA520	Óleos Essenciais em Produtos Alimentícios	30	30	4	II
PCA521	Química de alimentos	30	30	4	I
PCA522	Bioquímica de Alimentos	45	15	4	II
PCA528	Refrigeração	30	30	4	II
PCA532	Princípios de Secagem por Atomização	15	30	3	II

PCA531	Embalagens para Alimentos	45	0	3	I
PCA533	Secagem de Alimentos	60	0	4	I
PCA536	Análise sensorial	30	30	4	I
PCA537	Introdução ao Método dos Volumes de Controle	45	0	3	I
PAD544	Gestão do Conhecimento e Inovação Tecnológica	0	45	3	Todos
PEB 511	Nanotecnologia	30	0	2	I
PED501	Metodologia do Ensino Superior	30	0	2	II
PEG540	Introdução ao Processamento de Produtos Agrícolas	30	30	4	Todos
PEG834	Speckle Laser Dinâmico e aplicações	30	30	4	I
PFP525	Microscopia Eletrônica	30	30	4	II
PMB502	Fisiologia de Microrganismos	60	0	4	I
PMB513	Biotechnology das Fermentações	30	30	4	II
PQI515	Métodos Espectrométricos em Análises Orgânicas	30	30	4	I

PQI812	Introdução a Métodos Cromatográficos	60	0	4	I
PRP518	Atividade Acadêmica Internacional	45	0	3	Todos
PEB510	Caracterização de Materiais	30	30	4	II
PQI533	Introdução a Métodos Multivariados em Quimiometria	60	0	4	II
PEB511	Nanotecnologia	30	0	2	I
PEA513	Gestão, tratamento e disposição final de resíduos	45	0	3	I
PEA521	Materiais e meio ambiente	60	0	4	I-II
PEX508	Estatística Experimental	30	30	4	I
PEX502	Estatística Básica	30	30	4	I

* CHT: Carga horária Teórica; CHP: Carga horária Prática; Créd.: Créditos

** Outras disciplinas optativas oferecidas pelos programas de Pós-graduação da UFLA poderão ser consideradas de domínio conexo para os alunos do programa, desde que aprovadas pelo colegiado.

Art. 5º Esta portaria entra em vigor em 1º de abril de 2022 e revoga a Resolução PPGEAL Nº 02/2020.

ADELIR APARECIDA
SACZK:63378299991

Assinado de forma digital por
ADELIR APARECIDA
SACZK:63378299991
Dados: 2022.03.16 15:47:06 -03'00'

ADELIR APARECIDA SACZK
Pró-Reitora de Pós-Graduação