

UNIVERSIDADE FEDERAL LAVRAS  
ESCOLA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DE LAVRAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

**RESOLUÇÃO PPGEAL Nº 001 DE 16 DE SETEMBRO DE 2025**

Define a Estrutura Curricular a que se refere o Art. 24 do Regulamento Interno do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEAL), da Escola de Ciências Agrárias de Lavras (ESAL), da Universidade Federal de Lavras (UFLA).

O colegiado do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, no uso das atribuições que lhe confere o Art. 84 do Regimento Interno da Escola de Ciências Agrárias de Lavras

**RESOLVE:**

Art. 1. A Estrutura Curricular do Programa consta de componentes curriculares (atividades e disciplinas) obrigatórios e optativos, sendo classificados em áreas de concentração e de domínio conexo (Anexo desta Resolução), nos termos do artigo 24 do Regulamento Interno do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos.

Art. 2. 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.

§ 1º Os discentes deverão cursar 17 créditos entre disciplinas e atividades obrigatórias. Os créditos restantes (14 créditos), necessários para integralizar a Estrutura Curricular, deverão ser cursados em disciplinas optativas da área de concentração ou de domínio conexo.

§ 2º Outras disciplinas optativas oferecidas pelos programas de Pós-graduação da UFLA poderão ser consideradas de domínio conexo, desde que devidamente aprovadas pelo colegiado.

Art. 3. 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 o Regulamento Geral da Pós Graduação stricto sensu da UFLA.

§ 1º O discente deverá encaminhar a solicitação de aproveitamento de créditos e os documentos comprobatórios para a Coordenadoria de Secretaria Integrada (CSI/ESAL) que encaminhará ao colegiado do PPGEAL para análise e apreciação.

§ 2º Após a deliberação, o colegiado devolverá o processo à CSI/ESAL 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.

Art.4 Os discentes deverão cursar o componente curricular Estágio Docência, obrigatoriamente, conforme as exigências da agência de fomento da bolsa de estudos.

Art. 5. Na elaboração do plano de estudo do discente matriculado no PPGEAL deverá constar os seguintes componentes curriculares e o semestre do curso em que obrigatoriamente o componente será cursado:

- Pesquisa bibliográfica e comunicação científica – 1º semestre do curso
- Seminário em engenharia de alimentos I - 1º semestre do curso
- Língua estrangeira (Inglês) - 1º semestre do curso
- Seminário em engenharia de alimentos II - 2º semestre do curso
- Exame de qualificação – 2º semestre do curso
- Estágio docência (caso seja obrigatório) – 2º ou 3º semestre do curso

DIEGO ALVARENGA BOTREL  
Coordenador do PPGEAL

## ANEXO

## Estrutura curricular do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEAL)

| Código                                     | Componente curricular                                       | Crédito | CH.<br>Teórica | CH.<br>Prática | Semestre<br>de Oferta | Ano de<br>Oferta |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------|----------------|----------------|-----------------------|------------------|
| <b>ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS</b>             |                                                             |         |                |                |                       |                  |
| PGALI501                                   | Dissertação                                                 | 2       | 0              | 30             | I-II                  | Todos            |
| PGALI502                                   | Exame de qualificação                                       | 1       | 15             | 0              | I-II                  | Todos            |
| <b>DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS</b>            |                                                             |         |                |                |                       |                  |
| PGALI505                                   | Língua estrangeira (inglês)                                 | 1       | 15             | 0              | I-II                  | Todos            |
| PGALI506                                   | Pesquisa bibliográfica e comunicação científica             | 1       | 15             | 0              | I-II                  | Todos            |
| PGALI507                                   | Seminário em engenharia de alimentos I                      | 1       | 15             | 0              | I-II                  | Todos            |
| PGALI508                                   | Seminário em engenharia de alimentos II                     | 2       | 30             | 0              | I-II                  | Todos            |
| PGAL001                                    | Processos aplicados a engenharia de alimentos               | 2       | 30             | 0              | II                    | Todos            |
| PGAL002                                    | Fenômenos de transporte                                     | 4       | 60             | 0              | I                     | Todos            |
| PGAL003                                    | Termodinâmica                                               | 3       | 45             | 0              | II                    | Todos            |
| <b>ATIVIDADES DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO</b>  |                                                             |         |                |                |                       |                  |
| PGALI519                                   | Estágio docência                                            | 4       | 0              | 60             | I-II                  | Todos            |
| PGALI527                                   | Atividade acadêmica nacional - Engenharia de alimentos      | 4       | 0              | 60             | I-II                  | Todos            |
| PGALI528                                   | Atividade acadêmica internacional - Engenharia de alimentos | 4       | 0              | 60             | I-II                  | Todos            |
| <b>DISCIPLINAS DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO</b> |                                                             |         |                |                |                       |                  |
| PGALI510                                   | Tópicos especiais em processos da engenharia de alimentos   | 4       | 60             | 0              | II                    | Todos            |

|                                       |                                                                                  |   |    |    |    |       |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|----|-------|
| PGALI512                              | Separação e purificação de biomoléculas                                          | 3 | 45 | 0  | II | Todos |
| PGALI513                              | Operações unitárias na indústria de alimentos                                    | 3 | 45 | 0  | I  | Todos |
| PGALI514                              | Engenharia bioquímica                                                            | 4 | 45 | 15 | II | Todos |
| PGALI515                              | Modelagem e simulação de processos                                               | 4 | 30 | 30 | II | Todos |
| PGALI520                              | Redação de projetos e artigo científico                                          | 2 | 30 | 0  | I  | Todos |
| PGALI521                              | Tecnologias emergentes de conservação de alimentos                               | 2 | 30 | 0  | II | Todos |
| PGALI522                              | Estudo de difusão e de inovações em embalagens                                   | 2 | 30 | 0  | II | Todos |
| PGALI523                              | Planejamento experimental e otimização de processos para engenharia de alimentos | 4 | 30 | 30 | I  | Todos |
| PGALI524                              | Processos e caracterização de produtos encapsulados                              | 4 | 30 | 30 | I  | Todos |
| PGALI526                              | Reologia e textura de alimentos                                                  | 4 | 30 | 30 | I  | Todos |
| PGALI529                              | Fluidodinâmica computacional aplicada                                            | 3 | 15 | 30 | II | Todos |
| <b>DISCIPLINAS DE DOMÍNIO CONEXO*</b> |                                                                                  |   |    |    |    |       |
| 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 |
| PCA531 | Embalagens para alimentos                          | 3 | 45 | 0  | I    | Todos |
| PCA532 | Princípios de secagem por atomização               | 3 | 15 | 30 | II   | 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 |
| PED501 | Metodologia do ensino superior                     | 2 | 30 | 0  | II   | Todos |
| PAD544 | Gestão do conhecimento e inovação tecnológica      | 3 | 0  | 45 | I-II | Todos |
| PEB510 | Caracterização de materiais                        | 4 | 0  | 60 | II   | Todos |
| PEB511 | Nanotecnologia                                     | 2 | 30 | 0  | I    | Todos |
| PEG540 | Introdução ao processamento de produtos agrícolas  | 4 | 30 | 30 | I-II | 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    | Todos |
| PMB513 | Biotecnologia das fermentações                     | 4 | 30 | 30 | II   | Todos |
| PQI515 | Métodos espectrométricos em análises orgânicas     | 4 | 30 | 30 | I    | Todos |
| PQI533 | Introdução a métodos multivariados em quimiometria | 4 | 0  | 60 | II   | Todos |
| PQI540 | Físico-química de interfaces e sistemas coloidais  | 4 | 60 | 0  | I    | Todos |
| PQI546 | Métodos enzimáticos                                | 4 | 30 | 30 | I    | Todos |
| PQI812 | Introdução a métodos cromatográficos               | 4 | 60 | 0  | I    | Todos |

|         |                                                           |   |    |   |      |       |
|---------|-----------------------------------------------------------|---|----|---|------|-------|
| PEA513  | Gestão, tratamento e disposição final de resíduos         | 3 | 45 | 0 | I    | Todos |
| PEA521  | Materiais e meio ambiente                                 | 4 | 60 | 0 | I-II | Todos |
| PEA537  | Fundamentos e aplicações ambientais de adsorventes        | 4 | 60 | 0 | II   | Todos |
| PDS538  | Carbono: inventário, projetos e mercado                   | 3 | 45 | 0 | II   | Todos |
| PGQM012 | Transformações termoquímicas de resíduos lignocelulósicos | 3 | 45 | 0 | I    | Todos |
| PGQM013 | Operações avançadas de secagem                            | 3 | 45 | 0 | II   | Todos |
| PGQM014 | Engenharia de bioprocessos                                | 3 | 45 | 0 | II   | Todos |
| PGQM016 | Tópicos em modelagem termodinâmica                        | 3 | 45 | 0 | I    | Todos |
| PGQM019 | Polímeros e suas aplicações                               | 4 | 60 | 0 | I    | Todos |

CH.: carga horária