



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CÂMARA SUPERIOR DE PÓS-GRADUAÇÃO

RESOLUÇÃO Nº 02/2025

Aprova a nova redação do Regulamento do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Engenharia de Alimentos – PPGEALI, Nível de Mestrado, Modalidade Acadêmica, do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da Universidade Federal de Campina Grande.

A Câmara Superior de Pós-Graduação do Conselho Universitário da Universidade Federal de Campina Grande, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais, e

Considerando a Resolução CSPG/UFCG nº 03, de 30 de março de 2016, que aprova a nova redação do Regulamento Geral dos Cursos e Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu*, da Universidade Federal de Campina Grande, e suas alterações, e

À vista das deliberações do plenário, em reunião realizada no dia 29 de outubro de 2024 (Processo SEI nº 23096.069139/2024-37),

R E S O L V E:

Art. 1º Aprovar a nova redação do Regulamento do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Engenharia de Alimentos – PPGEALI, Nível de Mestrado, Modalidade Acadêmica, do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da Universidade Federal de Campina Grande.

Parágrafo único. O Regulamento do Curso, a que se refere o *caput*, passa a fazer parte da presente Resolução, na forma dos Anexos I e II.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Superior de Pós-Graduação do Conselho Universitário da Universidade Federal de Campina Grande, em Campina Grande, 20 de fevereiro de 2025.

MÁRIO EDUARDO RANGEL MOREIRA CAVALCANTI MATA
Presidente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CÂMARA SUPERIOR DE PÓS-GRADUAÇÃO
(ANEXO I DA RESOLUÇÃO 02/2025)

REGULAMENTO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU* EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS – PPGEALI, NÍVEL DE MESTRADO, MODALIDADE ACADÊMICA, DO CENTRO DE TECNOLOGIA E RECURSOS NATURAIS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

TÍTULO I
DA NATUREZA E DOS OBJETIVOS

Art. 1º O Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Engenharia de Alimentos, doravante denominado Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos – PPGEALI, ministrado pela Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos – UAEAL, do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais – CTRN da Universidade Federal de Campina Grande, tem, como base principal, a infraestrutura física e de recursos humanos da UAEAL, do CTRN.

Art. 2º O PPGEALI será oferecido em nível de Mestrado, com área de concentração: ENGENHARIA DE ALIMENTOS.

Parágrafo único. O PPGEALI terá duas linhas de pesquisa:

I – Engenharia de Armazenamento e Processamento de Alimentos; e

II– Engenharia de Produtos e Processos Alimentares.

Art. 3º O PPGEALI tem, como objetivo principal, a formação de excelência de docentes, pesquisadores e profissionais, para atuarem na elaboração e difusão do saber e no desenvolvimento da ciência e da tecnologia, na área de Engenharia de Alimentos, de acordo com o que dispõem:

I – a Legislação Federal de Ensino Superior;

II – o Estatuto e o Regimento Geral da UFCG;

III – o Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG; e

IV – o presente Regulamento.

TÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO E DO FUNCIONAMENTO

CAPÍTULO I DA ORGANIZAÇÃO

Art. 4º Integram a organização didático administrativa do PPGEALI:

- I – o Colegiado do Programa, como órgão deliberativo;
- II – a Coordenação do Programa, como órgão executivo do colegiado; e
- III – a Secretaria do Programa, como órgão de apoio administrativo.

Art. 5º A constituição e atribuições dos órgãos responsáveis pela organização didático administrativa do Programa são aquelas definidas na Resolução em vigor, a ele aplicável.

Seção I Do Colegiado do Programa

Art. 6º O Colegiado do Programa será constituído de:

- I – Coordenador do Programa, como seu Presidente;
- II – quatro representantes do corpo docente permanente;
- III – um representante do corpo discente; e
- IV – um representante do corpo técnico-administrativo.

§ 1º A representação docente, composta de titulares e respectivos suplentes, será eleita pela assembleia da Unidade Acadêmica, para mandato de dois anos.

§ 2º A representação técnico-administrativa, composta de titular e suplente, será eleita por seus pares, para mandato de dois anos.

§ 3º A representação discente, composta de titular e suplente, será eleita por seus pares, para mandato de um ano.

Seção II Da Coordenação

Art. 7º A Coordenação do PPGEALI será exercida por docente permanente, credenciado no Programa, escolhido na forma prevista no Regimento Geral da UFCG, tendo suas competências estabelecidas pelo Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* desta Instituição.

CAPÍTULO II DO FUNCIONAMENTO E DO CREDENCIAMENTO

Art. 8º O corpo docente do PPGEALI será constituído por professores classificados nas categorias de Permanente, Colaborador ou Visitante, conforme descrito no art. 21 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG.

Art. 9º Os membros do corpo docente do Programa serão credenciados, reconhecidos e descredenciados, pelo Colegiado, nas categorias fixadas no art. 8º, de acordo com Resolução Interna do Programa, aprovada pelo Colegiado.

Parágrafo único. O Colegiado do Programa é o órgão responsável pelo julgamento dos pedidos de credenciamento e atribuirá a categoria de enquadramento, de acordo com Resolução interna, a qual deverá definir critérios específicos para reconhecimentos e descredenciamentos de docentes.

CAPÍTULO III DA ADMISSÃO

Art. 10. A admissão ao Programa far-se-á mediante aprovação e classificação em processo de seleção, ressalvado o disposto no artigo 15, incisos X e XI, do Regulamento Geral dos Cursos e Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG.

Art. 11. As inscrições para seleção ao Programa serão abertas, mediante Edital aprovado pelo Colegiado e chancelado pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação – PRPG.

§ 1º O Edital deverá ser amplamente divulgado pela Coordenação do Programa e pela PRPG.

§ 2º O número máximo de vagas oferecidas em cada processo de seleção será fixado pelo Colegiado do Programa, com base na capacidade de orientação de trabalho final do corpo docente permanente.

§ 3º Fica assegurada a inscrição de candidatos que, apesar de não apresentarem a titulação exigida, estejam aptos a obtê-la antes do início das atividades acadêmicas do PPGEALI.

Art. 12. A seleção será feita por comissão constituída na forma estabelecida no art. 15, inciso III, alínea "a", do Regulamento Geral dos Cursos e Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG.

Parágrafo único. Mediante publicação de Edital, o Colegiado do Programa fixará anualmente ou semestralmente, as regras para o ingresso e o número de vagas do PPGEALI.

Art. 13. O processo de seleção será, cumulativamente, eliminatório e classificatório.

Art. 14. Os candidatos ao Programa devem apresentar os documentos exigidos e indicados no Edital de Seleção, aprovado pelo Colegiado do Programa, no momento de sua inscrição.

Parágrafo único. O Colegiado do PPGEALI deferirá ou indeferirá o pedido de inscrição à vista das exigências do Edital, de acordo com os artigos 12 e 14.

Art. 15. O Colegiado do Programa fixará o número de vagas oferecidas, total, por área de concentração e linha de pesquisa, com base em critérios próprios e de acordo com o estabelecido no art. 10.

§ 1º O Colegiado do Programa deverá instituir Comissão para selecionar e classificar os candidatos;

§ 2º As vagas oferecidas são divididas em duas cotas:

I — para atendimento à Demanda Social, o que corresponde a 70% (setenta por cento) do número total de vagas oferecidas, e são destinadas ao público geral; e

II — para atendimento à Demanda Interna, o que corresponde a 30% (trinta por cento) do número total de vagas oferecidas, e são destinadas a servidores da UFCG.

§ 3º As vagas remanescentes da cota para atendimento à demanda interna serão imediatamente convertidas em vagas adicionais da cota para atendimento à demanda social.

§ 4º A seleção e classificação mencionadas no art. 10, *caput*, serão realizadas, exclusivamente, com base nos documentos do candidato e em outros critérios, que poderão ser estabelecidos conforme Edital.

CAPÍTULO IV DA MATRÍCULA

Art. 16. O candidato selecionado e classificado no processo de seleção será admitido na condição de discente regular, devendo efetuar sua matrícula na Secretaria do Programa, dentro dos prazos fixados no calendário acadêmico, apresentando os originais de todos os documentos exigidos neste Regulamento.

§ 1º A admissão no Programa dar-se-á por ocasião da primeira matrícula, quando será atribuído um número que identifica o discente regular, enquanto permanecer no Programa.

§ 2º O candidato perderá a vaga, caso não apresente os documentos originais enviados via SEI, no ato de peticionamento de inscrição, e não efetive a matrícula no prazo estabelecido.

Art. 17. A cada período letivo, o discente fará matrícula em disciplinas ou em trabalho final, também denominado Trabalho de Dissertação.

§ 1º A matrícula em disciplinas ou em trabalho final somente será efetivada, caso seja realizada, pelo discente ou por seu representante legal, com a concordância do Orientador.

§ 2º A matrícula em trabalho final é condição necessária à defesa e à aprovação da Proposta de Dissertação.

§ 3º A matrícula de discentes que estejam em débito com suas obrigações em disciplinas de semestres anteriores, não será homologada, salvo autorização do Colegiado.

Art. 18. Profissional graduado ou aluno de graduação da UFCG poderá ser admitido como aluno especial, conforme previsto no art. 33 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG, a critério do Colegiado.

§ 1º A aceitação de profissional graduado, como aluno especial, dependerá de parecer do Colegiado, com base em análise do currículo Lattes.

§ 2º A aceitação de aluno especial, no Curso de Mestrado, estará condicionada à existência de vagas em cada disciplina, depois de matriculados os discentes regulares, com a concordância do Professor da disciplina.

§ 3º Para se tornar um aluno regular, o interessado terá que se submeter e ser aprovado no processo de seleção de que tratam os artigos de 10 a 15, deste Regulamento.

Art. 19. A matrícula, por transferência, de alunos matriculados regularmente em outros cursos ou Programas de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos ou áreas afins, será aceita, desde que existam vagas disponíveis, e a critério do Colegiado, com base na avaliação do currículo Lattes e ouvida a linha de pesquisa de interesse.

§ 1º A aceitação de transferência somente poderá ser realizada depois de concluído, no mínimo, o primeiro período de estudos na Instituição de Ensino Superior de origem.

§ 2º A critério do Colegiado, poderão ser reconhecidos créditos obtidos em outros cursos ou Programas da UFCG ou em outras instituições de ensino superior, conforme os artigos de 49 a 51, do Regimento Geral dos Programas e Cursos de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG.

§ 3º O pedido de reconhecimento de créditos só poderá ser encaminhado quando o aluno houver efetivado sua matrícula como aluno regular.

§ 4º O aproveitamento de estudos somente ocorrerá em disciplinas nas quais o aluno obtiver nota igual ou superior a 7,0 (sete vírgula zero) ou conceito equivalente.

CAPÍTULO V DA ORIENTAÇÃO

Art. 20. As orientações serão realizadas de acordo com o art. 23 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG.

Parágrafo único. O número de orientações por docente é determinado pelo Colegiado, a cada semestre, objetivando-se a seleção de novos candidatos, conforme Resolução interna.

Art. 21. Para admissão e permanência no Programa, é condição necessária o discente ter Orientador.

§ 1º No ato de admissão no Programa, por ocasião da primeira matrícula, será designado um dos membros do corpo docente como Orientador do discente.

§ 2º Considerando as características do trabalho final, o discente poderá ter até dois Orientadores, mediante acordo entre os docentes que se disponham a tal função, sendo um destes, obrigatoriamente, membro credenciado do corpo docente do Programa.

§ 3º O segundo Orientador poderá ser docente externo ao corpo docente do Programa, do quadro da UFCG ou de outra instituição, por deliberação do Colegiado, com base em análise do

currículo *Lattes*, do indicado, mediante justificativa apresentada pelo Orientador atual, segundo resolução interna.

Art. 22. A mudança de orientação do trabalho final, dentro dos prazos regimentais, para a conclusão do Curso, deverá ser solicitada ao Colegiado tanto pelo discente quanto pelo Orientador.

Parágrafo único. Deverá ser anexada à solicitação, justificativa da mudança de orientação, cronograma de atividades até o término do Curso, aceitação do novo Orientador e concordância do antigo Orientador.

CAPÍTULO VI DA ESTRUTURA ACADÊMICA

Art. 23. A estrutura acadêmica do PPGEALI é constituída por disciplinas indicadas no Anexo II, com os respectivos números de créditos, a carga horária total equivalente e as unidades acadêmicas responsáveis, e distribuídas conforme a seguinte classificação:

I – disciplinas obrigatórias; e

II – disciplinas optativas.

Art. 24. O discente do Curso de Mestrado do Programa deverá integralizar o número mínimo de créditos, conforme estabelecido no Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG.

Parágrafo único. Não serão computados, nesses limites, os créditos atribuíveis a atividades de preparação para elaboração e defesa de trabalho final.

Art. 25. Antes do início de cada período letivo, as disciplinas denominadas Tópicos Especiais, oferecidas, naquele período, por solicitação do Docente, terão seus subtítulos e suas ementas aprovadas pelo Colegiado deste Programa.

Art. 26. A Coordenação do Programa organizará a oferta de disciplinas, em cada período letivo, ouvidas as Unidades responsáveis, de acordo com o calendário acadêmico elaborado pela Coordenação do PPGEALI.

Art. 27. A disciplina Projeto de Dissertação é obrigatória para os alunos regulares do Mestrado.

Art. 28. A critério do Colegiado do Programa, e por solicitação do Orientador, poderão ser atribuídos créditos a atividades acadêmicas desenvolvidas apenas por um aluno, denominadas de

Estudos Especiais, não previstos na Estrutura Curricular, porém pertinentes a área de concentração e linha de pesquisa do discente, até o máximo de dois créditos, para o Mestrado.

Art. 29. Será oferecida, necessariamente, a todos os discentes do PPGEALI, a oportunidade de cursarem uma ou mais disciplinas didático-pedagógicas de caráter teórico, no total de quatro créditos, em caráter optativo.

Art. 30. Os discentes regularmente matriculados no PPGEALI poderão, oportunamente, cumprir o Estágio Docência, com o objetivo de se aperfeiçoarem para o exercício da docência no nível do ensino superior, obedecidas às normas vigentes.

CAPÍTULO VII DA DURAÇÃO E DOS PRAZOS

Art. 31. A duração mínima e máxima para a conclusão deste Curso de Mestrado será de doze e de vinte e quatro meses, respectivamente.

§ 1º Em casos excepcionais, o prazo máximo poderá ser prorrogado por até seis meses, conforme parecer do(s) Orientador(es) e homologação do Colegiado.

§ 2º A prorrogação do prazo máximo de defesa do trabalho final poderá ser concedida mediante solicitação, com a justificativa do discente e o aceite do Orientador, antes de finalizar o prazo de até vinte e quatro meses, contado a partir da primeira matrícula.

Art. 32. Para fins do disposto no art. 31, o tempo de integralização do Curso de Mestrado, do PPGEALI, será computado a partir do início do primeiro período letivo no qual o discente foi matriculado, pela primeira vez no Curso.

Art. 33. Haverá dois períodos letivos regulares em cada ano, oferecidos de acordo com o calendário acadêmico semestral, estabelecido pelo PPGEALI e elaborado pela Coordenação.

CAPÍTULO VIII DO RENDIMENTO ACADÊMICO

Art. 34. O rendimento acadêmico do discente será avaliado mediante apuração da frequência e de seu aproveitamento, de acordo com o art. 44 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG.

§ 1º O aproveitamento em disciplinas será avaliado por qualquer, ou quaisquer, do(s) método(s):

I – provas;

II – exames;

III – trabalhos;

IV – projetos;

V – seminários;

VI – participação nas atividades da disciplina; e

VII – entrevistas com o discente, para discussão de trabalhos escritos.

§ 2º O Docente terá autonomia para estabelecer o tipo e o número de atividades que irão compor a avaliação.

§ 3º Os prazos para entrega das atividades de avaliação serão fixados pelo Docente da disciplina, não podendo exceder o término do período letivo em que a disciplina tenha sido ministrada.

CAPÍTULO IX DO APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

Art. 35. Considera-se aproveitamento de estudos, para os fins previstos neste Regulamento:

I – a equivalência de disciplinas já cursadas anteriormente, pelo discente, em nível de Pós-Graduação, à disciplina da Estrutura Curricular do PPGEALI; e

II – a aceitação de créditos relativos a disciplinas já cursadas anteriormente, pelo discente, mas que não fazem parte da estrutura curricular deste Programa.

§ 1º Entende-se por disciplina já cursada aquela na qual o discente logrou aprovação, em decorrência da realização de uma avaliação, cujo teor deve ser explicitado na declaração fornecida pela Instituição de Ensino Superior – IES responsável.

§ 2º Quando do processo de aproveitamento de estudos, de que trata o *caput*, poderá haver necessidade de adaptação curricular.

§ 3º A aceitação de créditos em disciplinas somente será feita, caso as disciplinas sejam consideradas de real importância para a formação do discente, pelo Colegiado.

§ 4º O aproveitamento de estudos somente poderá ser feito quando as disciplinas tiverem sido concluídas há, no máximo, cinco anos.

§ 5º Deverão, obrigatoriamente, ser registrados, no Histórico Acadêmico do discente, o nome abreviado ou sigla do Programa e da IES, se for o caso, nos quais o discente cursou a(s) disciplina(s) objeto de aproveitamento, e a data de homologação pelo Colegiado.

§ 6º O aproveitamento de exame de proficiência em língua estrangeira deve ser tratado como uma equivalência de disciplina, atendendo os mesmos requisitos aplicados aos demais estudos da Estrutura Curricular do Programa.

§ 7º Os exames de proficiência em línguas estrangeiras, realizados em outras instituições, serão atestados pela Unidade Acadêmica de Letras da UFCG.

Art. 36. O exame de suficiência, para fins de dispensa de disciplina, constará de prova escrita, ou de monografia, com defesa oral, avaliada por uma Comissão de três professores indicados pelo Coordenador, homologada pelo Colegiado do Programa.

§ 1º Pelo menos um membro da Comissão deverá ser um Docente que já lecionou a disciplina considerada para fins de dispensa ou disciplina afim.

§ 2º É vedada a inscrição de discente reprovado em curso regular da disciplina ou em exame de suficiência prévio, na mesma disciplina.

§ 3º O pedido de inscrição para exame de suficiência deverá ser feito por ocasião da matrícula, no período letivo em que a disciplina é ofertada, devendo ser instruído com parecer do Orientador.

§ 4º O discente poderá completar qualquer número de créditos em exames de suficiência em disciplinas.

CAPÍTULO X DO TRANCAMENTO E DO CANCELAMENTO DE MATRÍCULA

Art. 37. Será permitido o trancamento de matrícula em uma ou mais disciplinas, individualizadas, desde que ainda não se tenha integralizado 30% (trinta por cento) do conteúdo programático previsto para a disciplina, salvo caso especial, a critério do Colegiado do Programa.

§ 1º O pedido de trancamento de matrícula solicitado no prazo fixado pelo Programa, em conformidade com seu calendário acadêmico, em uma ou mais disciplinas, individualizadas,

constará de requerimento do discente ao Coordenador do PPGEALI, com a devida justificativa e aquiescência do Orientador.

§ 2º Não constará no Histórico Acadêmico do discente referência a trancamento de matrícula em qualquer disciplina.

§ 3º É vedado o trancamento da mesma disciplina mais de uma vez, salvo casos excepcionais, a critério do Colegiado.

Art. 38. O trancamento de matrícula do período letivo em execução corresponderá à interrupção de estudos, que poderá ser concedida, em caráter excepcional, por solicitação do discente e justificativa expressa do Orientador, a critério do Colegiado.

§ 1º O tempo de interrupção de estudos de que trata o *caput* não será computado no tempo de integralização do Curso.

§ 2º Será permitida a interrupção de estudos, desde que ainda não se tenham integralizado 30% (trinta por cento) das atividades previstas para o período letivo, salvo caso especial, a critério do Colegiado do Programa.

§ 3º O prazo máximo de interrupção de estudos de que trata o *caput* será estabelecido conforme os artigos 35 e 36 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG.

§ 4º O trancamento concedido deverá ser, obrigatoriamente, mencionado no Histórico Acadêmico do discente, com a menção "Interrupção de Estudos" acompanhada do(s) período(s) letivo(s) de ocorrência e da data de homologação pelo Colegiado do Programa.

Art. 39. Admitir-se-á o cancelamento de matrícula, em qualquer tempo, por solicitação do discente, correspondendo a sua desvinculação do Programa.

CAPÍTULO XI DA PROFICIÊNCIA EM LÍNGUA ESTRANGEIRA

Art. 40. O exame de proficiência em língua estrangeira será feito para a Língua Inglesa, exclusivamente, no caso do Mestrado, realizada por uma comissão indicada pela Unidade Acadêmica responsável pelo ensino de línguas estrangeiras, no *Campus* Campina Grande, da UFCG.

Parágrafo único. A realização do exame de que trata o *caput* deverá ocorrer no prazo máximo de doze meses para o Mestrado, contados a partir do ingresso do discente, no Programa.

CAPÍTULO XII

DO TRABALHO FINAL

Art. 41. A Dissertação, requisito para obtenção do grau de Mestre, deverá evidenciar domínio do tema escolhido, capacidade de sistematização e de pesquisa.

Art. 42. A apresentação da Dissertação deverá ser requerida pelo discente, com anuência do Orientador, nos prazos estabelecidos pelo Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG.

§ 1º O Colegiado do Programa nomeará a Comissão Examinadora e fixará a data da defesa do trabalho final de que trata o *caput*.

§ 2º O requerimento de que trata o *caput* deverá estar acompanhado de:

I – formulário de agendamento, devidamente assinado pelo discente e pelo Orientador;

II – documento do Trabalho Final no formato digital;

III – exemplar(es) do(s) artigo(s) científico(s) extraído(s) do Trabalho Final.

§ 3º Caberá, ao Orientador, verificar se o trabalho final foi escrito dentro das normas técnicas nacionais, observando as normas internas do Programa.

Art. 43. Para a defesa da Dissertação, o discente deverá satisfazer aos seguintes requisitos:

I – ter obtido a aprovação de sua Proposta de Dissertação;

II – ter satisfeito as exigências dos artigos 21, 33 e 43; e

III – ter entregado a cópia do exemplar de, no mínimo, um artigo científico extraído da Dissertação, submetido em congresso nacional ou internacional, ou submetido em periódico relevante da área de pesquisa de seu trabalho.

Art. 44. Para a realização da Dissertação, o Orientador principal poderá escolher, de comum acordo com o discente, no prazo máximo de vinte e quatro meses, contados a partir da primeira matrícula em disciplina, um segundo Orientador, a ser aprovado pelo Colegiado do Programa.

Parágrafo único. O segundo Orientador poderá ser de um outro programa ou de outra instituição de pesquisa, desde que previamente credenciado pelo Colegiado deste Programa.

Art. 45. O trabalho final (Dissertação) e as Propostas de Dissertação serão julgadas por uma Comissão Examinadora, composta do Orientador e, ao menos, dois Doutores, sendo recomendado um, externo ao Programa.

Art. 46. O prazo de entrega das propostas de Dissertação, bem como do Trabalho Final (Dissertação), aos membros das Comissões Examinadoras, deverá ocorrer da seguinte forma:

I – Proposta de Dissertação, ao menos quinze dias antes da data da defesa; e

II – Trabalho Final (Dissertação), ao menos vinte e um dias antes da data da defesa.

§ 1º Caberá, à Coordenação, encaminhar aos membros das Comissões Examinadoras os exemplares do Trabalho Final, juntamente com a Portaria de designação dessas comissões e o formulário de avaliação.

§ 2º Os formulários de avaliação deverão ser enviados à Coordenação nos prazos estabelecidos em resolução interna, sob pena de suspensão da defesa.

Art. 47. Encerrada a apresentação do Trabalho Final, a Comissão Examinadora, em sessão secreta, deliberará sobre o resultado, atribuindo ao trabalho do candidato um dos seguintes conceitos:

I – Aprovado;

II – Em exigência;

III – Indeterminado; ou

IV – Reprovado.

§ 1º Sendo atribuído o conceito “Aprovado”, o candidato terá até trinta dias, conforme decisão da Comissão, para providenciar as alterações sugeridas.

§ 2º Sendo atribuído o conceito “Em exigência”, o candidato terá até noventa dias, para providenciar as alterações exigidas, conforme lista estabelecida no Relatório da Comissão Examinadora.

§ 3º Quando da atribuição do conceito “Em exigência”, constará na Ata, e em qualquer documento emitido a favor do candidato, que a possibilidade de aprovação está condicionada à avaliação da nova versão do Trabalho Final, pelos membros da Comissão Examinadora.

§ 4º No caso de ser atribuído o conceito "Em Exigência", o Presidente da Comissão, ouvidos os demais membros, deverá ficar responsável por atestar se as correções solicitadas na lista de exigências foram atendidas na versão final do trabalho.

§ 5º No caso de ser atribuído o conceito "Indeterminado", a Comissão Examinadora apresentará relatório à Coordenação, expressando os motivos da sua atribuição.

§ 6º A atribuição do conceito "Indeterminado" implicará no estabelecimento do prazo mínimo, de noventa dias, e máximo, de cento e oitenta dias, para reelaboração, nova apresentação e defesa do Trabalho Final de Mestrado, para o qual não se admitirá a atribuição do conceito "Indeterminado".

§ 7º Quando da nova apresentação do Trabalho Final, a Comissão Examinadora deverá ser a mesma.

§ 8º Decorridos os prazos estabelecidos nos parágrafos anteriores, caso não seja depositada a nova versão com as alterações exigidas pela Comissão Examinadora, o candidato será considerado reprovado.

Art. 48. A homologação do Relatório de apresentação do trabalho final somente será efetivada depois da realização das eventuais correções, que venham a ser sugeridas pela Comissão Examinadora.

Parágrafo único. Após as devidas correções, o discente deverá entregar, à Coordenação, uma cópia eletrônica do Trabalho Final, dentro das normas técnicas nacionais, no prazo máximo de trinta dias úteis, a contar da data de apresentação final.

CAPÍTULO XIII DO DESLIGAMENTO E DO ABANDONO

Art. 49. Além dos casos previstos neste Regulamento e no Regulamento Geral dos Cursos e Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG, será desligado deste Programa o discente que:

I – for reprovado duas vezes, em uma disciplina, ou em mais de uma disciplina, durante a integralização do Curso;

II – obtiver, em qualquer período letivo, o CRA inferior ao mínimo estabelecido no Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG;

III – não for aprovado nos exames de proficiência em língua estrangeira, dentro dos prazos estabelecidos no art. 40;

IV – não for aprovado na Proposta de Dissertação, dentro do prazo estabelecido por este Regulamento;

V – não houver integralizado seu currículo, no prazo máximo estabelecido por este Regulamento;

VI – em fase de elaboração do Trabalho Final, não tiver o seu desempenho aprovado pelo Orientador, por dois períodos letivos, consecutivos ou não; ou

VII – obtiver o conceito "Reprovado" na defesa do Trabalho Final.

§ 1º O Coordenador do Programa deverá comunicar todo e qualquer desligamento, utilizando os meios de comunicação oficiais do Programa, garantindo o direito de ampla defesa ao discente desligado.

§ 2º Após o prazo de quinze dias, a contar da comunicação, o desligamento do discente deverá ser submetido à apreciação do Colegiado do Programa, juntamente com sua defesa, caso ocorra.

Art. 50. Será considerado em situação de abandono do PPGEALI, o discente que, em qualquer período letivo regular, não efetuar sua matrícula em disciplina(s) ou em Trabalho Final.

§ 1º O disposto no *caput* não se aplicará ao discente que estiver com os estudos interrompidos, na forma do art. 38.

§ 2º O Coordenador do Programa deverá submeter o cancelamento da matrícula do discente, por abandono de curso, à apreciação do Colegiado do Programa.

CAPÍTULO XVI

DA OBTENÇÃO DO GRAU E DA EXPEDIÇÃO DO DIPLOMA

Art. 51. O discente obterá o grau de Mestre em Engenharia de Alimentos se, dentro do prazo regulamentar, tiver satisfeito o disposto no Regimento Geral da UFCG, no Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFCG e neste Regulamento.

Art. 52. A Coordenação deverá encaminhar o processo de solicitação de Diploma à Pró-Reitoria de Pós-Graduação – PRPG, no prazo de três meses a partir da data de homologação do Relatório final do Orientador, pelo Colegiado.

Art. 53. O registro do Diploma de Mestre será processado pela PRPG, por delegação de competência do Ministério da Educação, na forma da legislação específica.

Art. 54. Por solicitação do concluinte, a Coordenação emitirá uma Certidão de Conclusão do Curso e de que o Diploma está em processo de expedição, desde que o relatório da Comissão Examinadora tenha sido homologado pelo Colegiado.

TÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 55. Aos discentes ativos, cujas matrículas foram efetuadas antes da data de publicação desta Resolução, serão aplicadas as normas anteriormente vigentes.

Art. 56. Os casos omissos serão decididos pelo Colegiado do Programa.

Art. 57. O presente Regulamento entra em vigor na data da sua publicação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CÂMARA SUPERIOR DE PÓS-GRADUAÇÃO
(ANEXO II DA RESOLUÇÃO Nº 02/2025)

ESTRUTURA CURRICULAR DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU EM
ENGENHARIA DE ALIMENTOS, EM NÍVEL DE MESTRADO, MINISTRADO PELO CENTRO DE
TECNOLOGIA E RECURSOS NATURAIS

I – DISCIPLINAS DA ESTRUTURA ACADÊMICA

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

| Nº | Identificação das disciplinas | Número de créditos | | | Carga horária | Unidade Acadêmica responsável |
|----|-------------------------------|--------------------|----------|-------|---------------|-------------------------------|
| | | Teóricos | Práticos | Total | | |
| 1 | Projeto de Dissertação | 1 | 0 | 1 | 15 | UAEAL |
| 2 | Trabalho de Dissertação | 0 | 0 | 0 | 0 | UAEAL |

DISCIPLINAS OPTATIVAS

| Nº | Identificação das disciplinas | Número de créditos | | | Carga horária | Unidade Acadêmica responsável |
|----|--|--------------------|----------|-------|---------------|-------------------------------|
| | | Teóricos | Práticos | Total | | |
| 1 | Análise sensorial de Alimentos | 2 | 2 | 4 | 60 | UAEAL |
| 2 | Engenharia de processos Bioquímicos | 4 | 0 | 4 | 60 | UAEAL |
| 3 | Engenharia de processamento e armazenamento de alimentos | 4 | 0 | 4 | 60 | UAEAL |
| 4 | Estatística experimental | 4 | 0 | 4 | 60 | UAEAL |
| 5 | Fenômenos de Transporte | 4 | 0 | 4 | 60 | UAEAL |
| 6 | Instrumentação e controle avançados em processos da indústria de alimentos | 3 | 1 | 4 | 60 | UAEAL |
| 7 | Métodos físicos, químicos e analíticos de análise de alimentos | 1 | 3 | 4 | 60 | UAEAL |
| 8 | Microbiologia de alimentos e segurança alimentar | 2 | 2 | 4 | 60 | UAEAL |
| 9 | Modelagem e simulação de processos na indústria de alimentos | 0 | 4 | 4 | 60 | UAEAL |

| | | | | | | |
|----|---|---|---|---|----|-------|
| 10 | Planejamento experimental e otimização de processos | 4 | 0 | 4 | 60 | UAEQ* |
| 11 | Processos Fermentativos Aplicados a Indústria de Alimentos | 4 | 0 | 4 | 60 | UAEAL |
| 12 | Processos unitários na indústria de alimentos | 3 | 1 | 4 | 60 | UAEAL |
| 13 | Propriedades Físicas, Termofísicas e fluidodinâmica dos alimentos | 2 | 2 | 4 | 60 | UAEAL |
| 14 | Redação e leitura crítica de trabalhos científicos | 4 | 0 | 4 | 60 | UAEAL |
| 15 | Termodinâmica | 4 | 0 | 4 | 60 | UAEQ* |
| 16 | Métodos Matemáticos para Engenharia de Alimentos | 4 | 0 | 4 | 60 | UAEAL |
| 17 | Tópicos especiais | 4 | 0 | 4 | 60 | UAEAL |

*Unidade Acadêmica de Engenharia Química

II – EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

PROJETO DE DISSERTAÇÃO: Disciplina que objetiva a elaboração da Proposta de Dissertação. A conclusão dessa disciplina é feita com a defesa da proposta perante uma Comissão Examinadora.

TRABALHO DE DISSERTAÇÃO: Disciplina que objetiva o desenvolvimento do trabalho final do mestrando. A matrícula nessa disciplina é efetivada após a aprovação na disciplina Projeto de Dissertação.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

ANÁLISE SENSORIAL: Importância e aplicação da análise sensorial em pesquisa e no controle de qualidade de alimentos e bebidas. Fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Novas ferramentas em análise sensorial. Características não sensoriais e o comportamento de consumo. Métodos estatísticos clássicos e modernos para análise de dados provenientes de testes sensoriais. Métodos de Avaliação sensorial e instrumental de características sensoriais de alimentos. Correlações entre medidas sensoriais e instrumentais.

ENGENHARIA DE PROCESSOS BIOQUÍMICOS: Introdução. Cinética de Enzimas. Introdução a análise de reatores. Cinética de utilização de substrato, formação de produtos e produção de Biomassa em culturas de células. Análise e projetos de biorreatores. Simulação de processos biológicos. Introdução de sistemas de biocatalizadores imobilizados. Introdução e operações de recuperação de produtos. Alimentos produzidos por fermentação. Práticas em processos fermentativos.

ENGENHARIA DE PROCESSAMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS: Introdução e princípios das tecnologias emergentes aplicadas no processamento térmico e não térmico de alimentos. Embalagens. Equipamentos e instalações industriais. Importância e princípios dos métodos de conservação de alimentos. Métodos convencionais de conservação de alimentos e suas inovações. Aproveitamento de resíduos.

ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL: Conceitos introdutórios. Estatística descritiva. Regressão linear simples e correlação amostral. Planejamento experimental. Princípios básicos da experimentação. Hipóteses básicas para a análise de variância. Transformação de dados. Delineamento inteiramente casualizado. Delineamento em blocos casualizados. Contrastes de médias. Procedimentos para comparações múltiplas: Testes de Tukey, Duncan, Dunnet, Scheffé e t-Student. Experimentos fatoriais. Experimentos em parcelas subdivididas. Instalação de experimento prático em laboratório: planejamento, coleta, tabulação, análise, interpretação de dados, confecção de tabelas e gráficos com a utilização de softwares.

FENÔMENOS DE TRANSPORTE: Revisão dos conceitos fundamentais de Fenômenos de Transporte: mecanismo de transporte, fluidos newtonianos e não newtonianos, lei de Fourier e lei de Fick. Equação de movimento, equação de Navier-Stokes, equação diferencial de energia, equação de continuidade para sistemas multicomponentes. Condução e difusão em sólidos. Transferência de calor e massa em regime laminar, quantidade de movimento, calor e matéria: modelos semiempíricos. Camada limite laminar e turbulenta. Métodos aproximados. Balanços integrais e macroscópicos de massa, quantidade de movimento e energia. Transporte de interface: fatores de atrito, coeficiente de atrito, coeficiente de transferência de calor e massa, correlações empíricas e semiempíricas.

INSTRUMENTAÇÃO E CONTROLE AVANÇADOS EM PROCESSOS DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: Fundamentos de Instrumentação; Sistemas de Aquisição de Dados e Transmissão. Análise de Sinais e Filtragem. Controladores e Estruturas de Controle. Controle Avançado de Processos. Instrumentação e Controle em Processos Específicos. Integração de Sistemas de Controle. Segurança e Manutenção de Sistemas de Controle. Aplicações Práticas e Estudos de Caso.

MÉTODOS FÍSICOS, QUÍMICOS E ANALÍTICOS DE ANÁLISE DE ALIMENTOS: Introdução à Análise de Alimentos, Amostragem e Preparo de Soluções, Métodos Físicos de Análise, Métodos Químicos de Análise, Métodos Analíticos de Análise, Validação e Garantia de Qualidade, Aplicações Práticas e Estudos de Caso, Oficinas Práticas e Laboratórios.

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR: Fatores intrínsecos e extrínsecos envolvidos no desenvolvimento microbiano e teoria dos obstáculos. Principais alterações microbianas em alimentos in natura e processados. Influência das operações unitárias no crescimento microbiano. Microrganismos indicadores, deteriorantes e Patogênicos em alimentos. Técnica de quantificação e detecção dos microrganismos patogênicos e deteriorantes veiculados por alimentos. Plano de amostragem e padrões microbiológicos de alimentos. Biodeterioração dos alimentos. Enfermidades alimentares. Microrganismos envolvidos em toxinfecções alimentares. Ferramentas de controle higiênico-sanitário no processamento de alimentos.

MODELAGEM E SIMULAÇÃO DE PROCESSOS DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: Conceitos básicos de modelagem de processos: classificação de modelos matemáticos com base na origem física, natureza matemática e dependência entre variáveis. Modelagem físico-matemática de processos

na indústria de alimentos. Resolução numérica de modelos matemáticos: métodos para sistemas de equações algébricas não lineares; métodos de Runge-Kutta para problemas de valor inicial (PVI); método shooting para problemas de valor de contorno (PVC); método das linhas para equações diferenciais parciais (EDPs) do tipo parabólico. Ajuste de modelos não lineares a dados experimentais pelo método dos mínimos quadrados. Utilização de softwares numéricos para a resolução de modelos matemáticos.

PLANEJAMENTO EXPERIMENTAL E OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS: Conceitos preliminares: importância do uso da metodologia em processos multivariáveis, vantagens dos experimentos fatoriais em relação aos experimentos do tipo uni variável e potencial de aplicação na Engenharia de Processos. Conceitos básicos de estatística. Planejamento experimental: estratégias de definição do planejamento mais adequado segundo o processo em estudo, definição da função objetivo, definição das variáveis do processo em estudo e suas restrições, elaboração do Planejamento Fatorial Completo, análise dos efeitos dos fatores nas respostas desejadas, Planejamento Fatorial Fracional, análise estatística e interpretação dos resultados. Ajuste de modelos: modelo de 1ª ordem e modelo de 2ª ordem. Verificação da validade dos modelos (ANOVA). Análise de Superfície de Resposta. Screening Design: planejamentos fatoriais onde muitas variáveis estejam envolvidas – Plakett-Burman.

PROCESSOS FERMENTATIVOS APLICADOS A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: Histórico, conceitos e considerações sobre substâncias obtidas por fermentação. Microrganismos de interesse industrial e meios de fermentação. Cinética de processos fermentativos: parâmetros de fermentação, cinética enzimática e curva de crescimento microbiano. Fermentação láctica. Cultivos iniciadores para fermentação láctica de produtos agroindustriais. Instalações industriais.

PROCESSOS UNITÁRIOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: Definição e importância dos processos unitários na indústria de alimentos. Classificação dos processos unitários. Operações de Transferência de Massa. Operações de extração e absorção. Processos de secagem e desidratação. Operações de Transferência de Calor. Troca térmica em processos alimentares. Equipamentos de troca de calor. Operações de Transferência de Momento: Conceitos de viscosidade e escoamento. Bombas e compressores. Mistura e agitação de fluidos. Operações Mecânicas: Moagem, trituração e peneiração. Processos de filtração e centrifugação. Operações de Conservação e Armazenamento.

PROPRIEDADES FÍSICAS, TERMOFÍSICAS E FLUIDODINÂMICA DOS ALIMENTOS: Propriedades, modificação, separação e caracterização de partículas. Operações unitárias envolvendo sistemas particulados. Escoamento em meios porosos e fluidizados. Equipamentos. Modelos para distribuição granulométrica. Eficiência e rendimento de sistemas particulados.

REDAÇÃO E LEITURA CRÍTICA DE TRABALHOS CIENTÍFICOS: Introdução à Metodologia Científica, Ética na Pesquisa, Bases de Dados Científicas, Leitura Crítica de Trabalhos Científicos, Redação Científica, Apresentação de Trabalhos Científicos, Desenvolvimento do Artigo Científico.

TERMODINÂMICA: Leis da termodinâmica. Efeitos térmicos. Equações de estado. Propriedades termodinâmicas dos gases: ideal e real. Equilíbrio de fases: ELV e ELL. Propriedades termodinâmicas dos líquidos: ideal e real. Sistemas a alta pressão. Solubilidade de gases. Propriedades termodinâmicas de eletrólitos. Equilíbrio químico.

MÉTODOS MATEMÁTICOS DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS: Revisão dos Princípios Matemáticos e Aplicações no Processamento de Alimentos. Ajuste de Equações e Análise de Dados. Equações e Sistemas de Equações, Cálculo Diferencial e Integral. Modelagem Matemática e Aplicações Computacionais.

TÓPICOS ESPECIAIS: Tópicos especiais não constantes das disciplinas oferecidas, mas importantes para o aprendizado global do estudante. O tópico especial, a cada semestre, será submetido à apreciação do Colegiado do Programa e será ministrado pelo Professor requisitante.