



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL LAVRAS
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

RESOLUÇÃO PPGCA N°. 0014 DE 19 DE OUTUBRO DE 2016

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

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

RESOLVE:

Art. 1 - Para a conclusão do Mestrado e Doutorado, o aluno deverá integralizar um mínimo de 24 (vinte e quatro) e 32 (trinta e dois) créditos, respectivamente, nos termos do artigo 21 do Regulamento do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos.

Art. 2 - A Estrutura Curricular do Programa consta nos Anexos desta Resolução, abrangendo disciplinas de nivelamento, disciplinas obrigatórias, da área de concentração e de formação complementar.

Art. 3 - Não contabilizam créditos para integralização da carga horária:

I - Disciplinas de Nivelamento;

II - Disciplinas Obrigatórias, exceto Seminário II, Pesquisa Orientada, Dissertação e Tese; e

III - As disciplinas de Estágio e Docência.

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

JAIME VILELA DE RESENDE
Coordenador do PPGCA

ANEXO
ESTRUTURA CURRICULAR DO PPGCA

MESTRADO

Código	Disciplina	CR	Carga horária			Oferta	
			Total	T	P	Sem.	Ano
DISCIPLINAS DE NIVELAMENTO							
PEX502	Estatística Básica *	4	60	30	30	I	Todos
DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS							
PCA505	Seminário I *	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA506	Seminário II	2	30	30	0	Todos	Todos
PCA510	Língua Estrangeira (Inglês) *	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA511	Dissertação	2	30	0	30	Todos	Todos
PCA535	Exame de Qualificação*	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA541	Pesquisa bibliográfica e comunicação científica *	1	15	15	0	I	Todos
PQI527	Segurança em laboratório, legislação e procedimentos de emergência*	1	15	0	15	Todos	Todos
DISCIPLINAS DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO							
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
PCA513	Fisiologia Pós-Colheita e Qualidade do Café	2	30	30	0	II	Todos
PCA514	Substâncias Tóxicas Naturais em 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
PCA519	Tecnologia em Pós-Colheita de Café	4	60	30	30	I	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 Frutos e Hortaliças	4	60	30	30	I	Todos
PCA528	Refrigeração	4	60	30	30	II	Todos
PCA529	Estágio e Docência - MS *	4	60	0	60	Todos	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
PCA534	Planejamento Experimental e Otimização de Processos para Ciências dos Alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA536	Análise sensorial	4	60	30	30	I	Todos
PCA537	Introdução ao Método dos Volumes de Controle	3	45	45	0	I	
PCA538	Desenvolvimento de Produtos na Indústria Alimentícia	4	60	30	30	II	Todos

PCA539	Alimentos Funcionais e Biodisponibilidade de Substâncias Bioativas	4	60	60	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
PPG557	Metodologia de Pesquisa	3	45	30	15	Todos	Todos
PRP533	Propriedade Intelectual*	1	15	15	0	Todos	Todos
DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR							
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
PEG828	Cafés Especiais	4	60	30	30	II	Todos
PEG834	<i>Speckle Laser</i> Dinâmico e aplicações	4	60	30	30	I	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
PQI812	Introdução a Métodos Cromatográficos	4	60	60	0	I	Todos
PRP518	Atividade Acadêmica Internacional	3	45	45	0	Todos	Todos
PRP533	Propriedade Intelectual	1	15	15	0	Todos	Todos

* Disciplinas em que os créditos não são contabilizados para integração da carga horária.

ANEXO
ESTRUTURA CURRICULAR DO PPGCA

DOUTORADO

Código	Disciplina	CR	Carga horária			Oferta	
			Total	T	P	Sem.	Ano
DISCIPLINAS DE NIVELAMENTO							
PEX502	Estatística Básica*	4	60	30	30	I	Todos
DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS							
PCA541	Pesquisa bibliográfica e comunicação científica *	1	15	15	0	I	Todos
PCA801	Seminário I*	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA802	Seminário II	2	30	30	0	Todos	Todos
PCA803	Pesquisa Orientada I	3	45	15	30	Todos	Todos
PCA804	Pesquisa Orientada II	3	45	15	30	Todos	Todos
PCA805	Língua Estrangeira (Inglês) *	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA806	Exame de Qualificação *	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA807	Tese	4	60	30	30	Todos	Todos
PCA808	Língua Estrangeira (Espanhol) *	1	15	15	0	Todos	Todos
PQI527	Segurança em laboratório, legislação e procedimentos de emergência*	1	15	0	15	Todos	Todos
DISCIPLINAS DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO							
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
PAD819	Ciência, Tecnologia e Inovação	4	60	0	60	Todos	Todos
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
PCA513	Fisiologia Pós-Colheita e Qualidade do Café	2	30	30	0	II	Todos
PCA514	Substâncias Tóxicas Naturais em 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
PCA519	Tecnologia em Pós-Colheita de Café	4	60	30	30	I	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 Frutos e Hortaliças	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
PCA534	Planejamento Experimental e Otimização de Processos para Ciências dos Alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA536	Análise sensorial	4	60	30	30	I	Todos
PCA537	Introdução ao Método dos Volumes de Controle	3	45	45	0	I	
PCA538	Desenvolvimento de Produtos na Indústria Alimentícia	4	60	30	30	II	Todos
PCA539	Alimentos Funcionais e Biodisponibilidade de Substâncias Bioativas	4	60	60	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
PCA809	Estágio e Docência I - DS*	4	60	0	60	Todos	Todos
PCA810	Estágio e Docência II - DS *	4	60	0	60	Todos	Todos
PPG557	Metodologia de Pesquisa	3	45	30	15	Todos	Todos
PRP533	Propriedade Intelectual*	1	15	15	0	Todos	Todos
DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR							
PAC501	Aplicações e Usos das Plantas Medicinais, Aromáticas e Condimentares	4	60	60	0	I	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
PEG828	Cafés Especiais	4	60	30	30	II	Todos
PEG834	Speckle Laser Dinâmico e aplicações	4	60	30	30	I	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
PQI812	Introdução a Métodos Cromatográficos	4	60	60	0	I	Todos
PRP518	Atividade Acadêmica Internacional	3	45	45	0	Todos	Todos
PRP533	Propriedade Intelectual	1	15	15	0	Todos	Todos

* Disciplinas em que os créditos não são contabilizados para integração da carga horária.