



RESOLUÇÃO CEPE Nº 3.092

Aprova a implantação do Curso de Pós-Graduação *lato sensu* em Ciência de Alimentos, em nível de Especialização, do Departamento de Alimentos/ENUT da Universidade Federal de Ouro Preto.

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal de Ouro Preto, em sua 264ª reunião ordinária, realizada em 19 de março deste ano, no uso de suas atribuições legais, considerando:

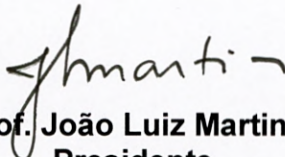
a proposta aprovada pelo Conselho Departamental da Escola de Nutrição, em reunião extraordinária, realizada no dia 14 de fevereiro de 2007;

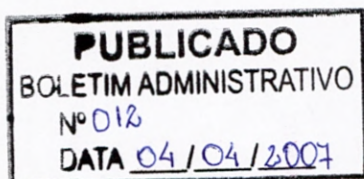
o Ofício nº 049, de 28 de fevereiro de 2007, relativo ao parecer da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação sobre o projeto do Curso de Especialização em Ciência de Alimentos,

RESOLVE:

Aprovar o Curso de Especialização em Ciência de Alimentos, de pós-graduação **lato sensu**, cujo projeto, oriundo do Departamento de Alimentos/ENUT, fica sendo parte integrante desta Resolução.

Ouro Preto, em 13 de dezembro de 2006.


Prof. João Luiz Martins
Presidente





Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição
Departamento de Alimentos

PÓS-GRADUAÇÃO
LATO SENSU

CIÊNCIA DE ALIMENTOS

. : Proposta de Implantação : .

Ouro Preto - MG
Fevereiro de 2007



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	4
1.1. APRESENTAÇÃO	4
1.2. DADOS DO CURSO	4
2. JUSTIFICATIVA	4
3. OBJETIVOS	6
4. ESTRUTURA	7
5. RECURSOS MATERIAIS	7
6. TRABALHOS NAS ÁREAS DE CONCENTRAÇÃO DO CURSO	8
7. CORPO DOCENTE	9
8. PESSOAL DE APOIO	10
9. <i>ESTRUTURA CURRICULAR</i>	10
9.1. DISCIPLINAS DA ÁREA DE FORMAÇÃO BÁSICA	11
9.2. DISCIPLINAS DA ÁREA DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS	12
9.3. DISCIPLINAS DA ÁREA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	15
9.4. DISCIPLINAS DA ÁREA DE PRODUÇÃO CIENTÍFICA	16
10. <i>REGIMENTO DO CURSO</i>	17
11. RECURSOS FINANCEIROS	17
11.1. PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	17
11.2. PLANILHA DE CUSTO	17
<i>ANEXO 1 - PROPOSTA DE REGIMENTO DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS</i>	19



1. INTRODUÇÃO

1.1. Apresentação

Na atualidade, o crescimento da participação do nutricionista em atividades que lhes são naturalmente pertinentes e a abertura de novos campos para sua atuação têm requerido o alinhamento com novas tendências de mercado para o trabalho técnico, a pesquisa e o ensino. Nessas três instâncias, são cada vez mais prementes os imperativos de aquisição de conhecimentos no campo gerencial e qualificação e atualização constantes no campo técnico, na área de Ciência de Alimentos.

Visando a contribuir para a especialização profissional de nutricionistas na área de Ciência de Alimentos, o Departamento de Alimentos da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto vem propor o oferecimento do curso de pós-graduação *lato sensu* em Ciência de Alimentos.

1.2. Dados do curso

- 1.2.1. **Nome:** Curso de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos
- 1.2.2. **Nível:** Pós-graduação *lato sensu*
- 1.2.3. **Área do conhecimento:** Ciência de Alimentos
- 1.2.4. **Público-alvo:** Graduados em Nutrição, Engenharia de Alimentos e profissionais de áreas afins que atuam ou pretendam atuar em empresas de alimentos e na docência em Ciência de Alimentos.
- 1.2.5. **Corpo docente:** apresentado no QUADRO 2, à página 10.
- 1.2.6. **Turmas:** 35 alunos.
- 1.2.7. **Critério de preenchimento:** análise de *curriculum vitae* e entrevista, quando o Colegiado julgar necessário.
- 1.2.8. **Local:** Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto.
- 1.2.9. **Data prevista para início:** 15 de junho de 2007.
- 1.2.10. **Horários:** disciplinas oferecidas quinzenalmente nas sextas-feiras e sábados
 - sextas, das 19 às 23 horas
 - sábados, das 8 às 12 e de 13 às 17 horas
- 1.2.11. **Estrutura curricular:** ver QUADRO 3, apresentado à página 11.
- 1.2.12. **Certificado de conclusão do curso:** de acordo com o disposto nos artigos 35, 36 e 37 do Regimento proposto para o curso, o aluno receberá o certificado de Especialista em Ciência de Alimentos pela Universidade Federal de Ouro Preto.

2. JUSTIFICATIVA

Passada a transição de uma economia agrário-exportadora para uma economia industrial e, a reboque desse processo, a fase de consolidação e expansão das denominadas indústrias tradicionais, a economia brasileira sofreu diversas modificações no seu parque produtivo. Após três planos nacionais de desenvolvimento consecutivos e

2



a onda de planos heterodoxos de estabilização no decorrer da década de 1980, a década de 1990 foi marcada pelo processo de inserção comercial e financeira da economia brasileira na economia internacional.

O processo de liberalização comercial fez com que as empresas alimentícias brasileiras passassem por transformações substanciais, uma vez que a maior competição externa exigiu uma nova orientação competitiva, baseada na qualidade e na satisfação do consumidor.

Além da dimensão externa, outro fator que exerceu impacto relevante nesta indústria foi a implementação do Plano Real, quando maior parte do salário do trabalhador passou a ser destinado ao consumo de bens, entre eles os produtos alimentícios.

O mercado brasileiro de alimentos, encontra-se nesse contexto, no qual as empresas situadas no País adotam práticas competitivas semelhantes ao estabelecido no ambiente internacional. Os padrões competitivos estão desenhados para atender, portanto, parâmetros de produtividade, flexibilidade, custo e qualidade.

Para atender às exigências do mercado atual, as empresas fragmentam cada vez mais seu campo de atuação, procurando personalizar e diferenciar seus produtos tradicionais. Dessa maneira, o curso de especialização proposto visa a suprir a necessidade das empresas do setor alimentício, qualificando profissionais, para atuar em áreas específicas como Ciência de Alimentos.

O crescimento da participação do nutricionista e de profissionais de áreas afins em atividades que lhes são naturalmente pertinentes e a abertura de novos campos de atuação têm requerido o alinhamento com as tendências de mercado para o trabalho técnico, a pesquisa e o ensino. Nessas três instâncias, são cada vez mais prementes os imperativos de aquisição de conhecimentos no campo gerencial tanto quanto a qualificação e a atualização constantes no campo técnico, nas áreas de Alimentos e Nutrição.

Visando a contribuir para a especialização profissional nas áreas de Gestão, Alimentos, Nutrição, o Departamento de Alimentos da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto oferece este curso de pós-graduação **lato sensu** em Ciência de Alimentos.

Este curso integra a estratégia da Escola de Nutrição da UFOP de manter excelência na formação de nutricionistas e tem por finalidade desenvolver conhecimentos, habilidades e competências, que favoreçam desempenho profissional num mercado cada vez mais exigente, onde atualização, comprometimento, dinamismo e flexibilidade são a tônica.



3. OBJETIVOS

O Curso de Ciência de Alimentos tem por objetivo fornecer, a profissionais de nível superior, o aprimoramento acadêmico e profissional na área de Ciência de Alimentos para que possam desempenhar atividades específicas de empresas de alimentos.

Objetivos específicos: capacitar profissionais para as seguintes atribuições:

- participar de equipes multiprofissional responsável pelo desenvolvimento de produtos, avaliando o desempenho e a qualidade do produto, conseqüentes à aplicação de processos e embalagens, garantindo a manutenção de suas propriedades sensoriais e nutricionais;
- avaliar e interferir nas transformações bioquímicas sofridas pela matéria-prima durante processamento/preparo;
- participar da elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação;
- elaborar informações nutricionais e participar do processo de rotulagem, atendendo à legislação vigente;
- pesquisar novas matérias primas e suas aplicações;
- elaborar e testar formulações para avaliar o produto frente as suas possibilidades culinárias;
- colaborar na formação de profissionais da área de alimentos, participando de programas de treinamento e capacitação, previstos em protocolos do setor, elaborados com a participação do nutricionista;
- colaborar com as autoridades sanitárias e de fiscalização profissional;
- participar do processo de controle de qualidade do produto, acompanhando a coleta de amostras e as análises físico-químicas e microbiológicas;
- participar de cursos de treinamento e educação continuada de colaboradores;
- realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, desenvolvendo o intercâmbio técnico-científico;
- prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área;
- ingressar na carreira docência na área de Ciência de Alimentos;
- estimular à pesquisa na área de Ciência de Alimentos.



4. ESTRUTURA

De acordo com essa perspectiva, o curso é estruturado em módulos independentes porém interrelacionados, que fornecerão um conjunto de conhecimentos consistente, objetivo e atualizado. Para isso, traz a contribuição de diversas áreas do conhecimento, contando com a experiência do corpo docente do Departamento de Alimentos da Escola de Nutrição da UFOP, além da participação de docentes convidados, capazes de consolidar a formação teórico-prática dos alunos.

O curso é planejado de modo a atender às necessidades do participante e, sem perder de vista seu caráter acadêmico, instrumentalizar e preparar o aluno para o trabalho, a pesquisa e docência em Ciência de Alimentos. Por esse motivo, prevê-se a apresentação de um trabalho de conclusão, uma monografia por meio da qual o participante deverá demonstrar sua capacidade em lidar com os conhecimentos e habilidades adquiridos.

5. RECURSOS MATERIAIS

O planejamento do curso foi realizado de forma a se utilizar a estrutura já existente na pós-graduação em Gestão – Alimentos e Alimentação Coletiva e da Escola de Nutrição:

a) Salas de aula – serão utilizadas as salas de aula da Escola de Nutrição, em horários de aulas diferenciados.

b) Biblioteca – a biblioteca tem horário especial de funcionamento durante o funcionamento do Curso: sexta-feira, das 8 às 22 horas e aos sábados, das 10 às 16 horas, a fim de possibilitar o acesso dos alunos do programa de pós-graduação. A Biblioteca da ENUT dispõe de acervo adequado ao curso. Prevê-se a sua atualização e a aquisição de periódicos específicos utilizando-se recursos gerados pelo curso.

c) Laboratórios – estarão disponíveis para aulas práticas e atividades de pesquisa os laboratórios de Microbiologia de Alimentos, Bromatologia, Nutrição Experimental, Tecnologia de Alimentos, Técnica Dietética e Laboratório de Computação. Os custos adicionais de funcionamento e provisão dos laboratórios serão cobertos pelo programa de pós-graduação com recursos oriundos do pagamento das mensalidades.

d) Recursos didáticos e informacionais – serão utilizados os equipamentos didáticos (projektor de multimídia, retroprojektor e projetor de slides) disponíveis na Escola. Pretende-se investir parte dos recursos captados no aumento e na renovação desses equipamentos. O Laboratório de Informática será colocado à disposição dos alunos e dos professores do programa, em horários exclusivos para realização de aulas, atividades de treinamento, pesquisa bibliográfica na internet e comunicação entre alunos e professores (por meio de *homepage* estruturada para o curso).



6. TRABALHOS NAS ÁREAS DE CONCENTRAÇÃO DO CURSO

O Departamento de Alimentos mantém linhas de pesquisa que guardam relação intrínseca com as áreas de concentração do curso de pós-graduação em Ciência de Alimentos. Alguns dos trabalhos recentes são relacionados a seguir. Os demais se encontram relacionados nos currículos dos docentes, apresentados em anexo 2.

QUADRO 1

TRABALHOS REALIZADOS POR PROFESSORES DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO VINCULADOS AO CURSO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS

TRABALHO	PESQUISADORES
Características físico-químicas das salmouras empregadas na salga de queijo tipo mussarela em laticínios da cidade de Wenceslau Braz - MG. <i>Nutrição Brasil</i> , v. V, p. 139-142, 2006.	TOLEDO, L.A.F. HALIS, R. CUNHA, A.C.
Determinação das melhores condições operacionais do processo de produção da ricota. <i>Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos</i> , Curitiba, v. 23, n. 1, p. 173-182, 2005.	PORTO, L.M. SANTOS, R.C. MIRANDA, T.L.S.
Biological evaluation of a nutritional supplement prepared with QPM maize cultivar BR 473 and other traditional food items. <i>Brazilian Archives of Biology and Technology</i> , Curitiba, v. 47, n. 2, p. 247-251, 2004.	PAULA, H. SANTOS, R.C. SILVA, M.E. GLORIA, E.C.S. PEDROSA, M.L. ALMEIDA, N.A.V. MALAQUIAS, L.C.C.
Avaliação protéica de uma nova multimistura com base no milho QPM BR 473. <i>Revista de Nutrição da PUCAMP</i> , Campinas, v. 17, n. 3, p. 379-385, 2004.	GLORIA, E.C.S. ALMEIDA, N.A.V. COSTA, A.S.V. MARTINS, S.L. PAULA, H. SILVA, M.E. SANTOS, R.C. MALAQUIAS, L.C.C.
Hydrolysis of oligosaccharides in soybean flour by alpha-galactosidase. <i>Food Chemistry</i> , Estados Unidos, v. 93, p. 665-670, 2005.	VIANA, S.F. GUIMARAES, V.M. JOSÉ, I.C. OLIVEIRA, M.G.A. BARROS, E.G. COSTA, N.M.B. MOREIRA, M.A. REZENDE, S.T.
Determinação do perfil dos usuários e da composição química e nutricional da alimentação oferecida no Restaurante Universitário da Universidade Estadual Paulista (UNESP), Araraquara, Brasil. <i>Revista de Nutrição da PUCAMP</i> , Campinas, v. 14, n. 3, p. 171-176, 2001.	ANSALONI, J.A. FAUSTO, M.A. SILVA, M.E.
Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo. <i>Ciência e Tecnologia de Alimentos</i> , Campinas, v. 25, p. 115-120, 2005	TOMICH, R.G.P. AMARAL, C.A.A. TOMICH, T.R. PEREIRA, A.J.G. JUNQUEIRA, R.G.
Mineral migration and influence of meal preparation in iron cookware on the iron nutritional status of vegetarian students (aceito). <i>Ecology Food and Nutrition</i> , Amherst, USA, v. 47, p. XX-XXX, 2007.	QUINTAES, K.D. FARFAN, J.A. TOMAZINI, F.M. MORGANO, M.A. HAJISA, N.M.A. TREZZA NETO, J.



TRABALHO	PESQUISADORES
Migración de hierro y níquel y estabilidad oxidativa del aceite refinado de soya calentado en utensilios culinarios de diversos materiales (aceito). Grasas y Aceites (Sevilla), v. 58, p. XX-XXX, 2007.	QUINTAES, K.D. FARFAN, J.A. MORGANO, M.A. HAJISA, N.M.A.
Análise físico-química e sensorial de tomate (Lycopersicon esculentum Mill) da variedade Carmem segundo a forma de cultivo. Nutrição Brasil, Rio de Janeiro, RJ, Brasil, v. 5, n. 1, p. 43-49, 2006.	GONDIM, E. RIZZIOLLI, L. NASCIMENTO, E. QUINTAES, K. D. MORGANO, M.A.

7. CORPO DOCENTE

QUADRO 2

CORPO DOCENTE DO CURSO.

ÁREA	DISCIPLINAS	PROFESSORES/TÍTULO
FORMAÇÃO BÁSICA	Métodos e técnicas de pesquisa	José Armando Ansaloni (M) Késia Diego Quintães (D)
	Didática	Margareth da Silva Corrêa (M)
	Estatística aplicada	Marcelo Estáquio Silva (D)
CIÊNCIA DE ALIMENTOS	Química de alimentos	Sidney Augusto Vieira Filho (D)
	Bioquímica de alimentos	Christiano Vieira Pires (D)
	Análise de alimentos	Aureliano Claret da Cunha (M)
	Métodos analíticos	Gustavo Henrique B. Souza (D)
	Higiene e segurança alimentar	Cláudia Antônia A. Amaral (M) Maria Tereza de Freitas (M)
	Toxicologia de alimentos	Sidney Augusto V. Filho (D)
	Controle de qualidade	Paulo de Souza C. Sobrinho (D*)
	Aditivos alimentares	Daniela A. Reis Arquete (M)
	Alimentos funcionais e para fins especiais	Simone F. Viana da Cunha (M)
Tópicos especiais	Rinaldo Cardoso Santos (D)	
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	Tecnologia de alimentos	Vanessa Riani Olmi Silva (D*) Rinaldo Cardoso Santos (D)
	Tecnologia de embalagens	Nathália Ramos de Melo (D*)
PRODUÇÃO CIENTÍFICA	Seminário de monografia I	Aureliano Claret da Cunha (M) Marcelo Eustáqui da Silva (D) Cláudia Antônia A. Amaral (M)
	Seminário de monografia II	Aureliano Claret da Cunha (M) Marcelo Eustáqui da Silva (D) Cláudia Antônia A. Amaral (M)

(D) — Doutor(a)

(D*) — Doutorando(a)

(M) — Mestre

9



8. PESSOAL DE APOIO

Para as atividades de apoio, pretende-se contar com os servidores técnicos administrativos da Escola de Nutrição, prevendo-se o pagamento das eventuais horas de trabalho extraordinário.

Atividades específicas como secretaria será contratado profissional capacitado.

Atendimento aos alunos e apoio em informática irão demandar o trabalho de bolsistas — alunos dos cursos de Nutrição e de Ciência da Computação, nos moldes como atualmente se procede no Programa de Informatização da Escola de Nutrição.

9. ESTRUTURA CURRICULAR

O curso terá duração de 480 horas, sendo 105 horas de atividades orientadas e 375 horas/aula, nas quais serão privilegiadas quatro áreas — Formação Básica, Ciência de Alimentos, Tecnologia de Alimentos e PROE ALIMENTOS E PRODUÇÃO CIENTÍFICA, as quais se interligarão ao longo do curso, formando um corpo de conhecimentos multidisciplinar, conforme apresentado a seguir.

QUADRO 3

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS

ÁREA	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS
FORMAÇÃO BÁSICA	Métodos e técnicas de pesquisa	30	2
	Didática	15	1
	Estatística aplicada	15	1
	TOTAL	60	4
CIÊNCIA DE ALIMENTOS	Química de alimentos	30	2
	Bioquímica de alimentos	30	2
	Análise de alimentos	30	2
	Métodos analíticos	15	1
	Higiene e segurança alimentar	30	2
	Toxicologia de alimentos	15	1
	Controle de qualidade	30	2
	Aditivos alimentares	15	1
	Alimentos funcionais e para fins especiais	15	1
	Tópicos especiais	15	1
	TOTAL	225	15



c) ESTATÍSTICA APLICADA

EMENTA
1] Estatística descritiva: organização e apresentação de dados 2] Probabilidade: conceitos e distribuições 3] Inferência estatística: intervalos de confiança, tamanhos amostrais e testes de hipótese 4] Análise de variância: delineamentos e testes de média 5] Análise de correlação e regressão.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CARVAJAL, S.S.R. <i>Elementos de estatística: com aplicações as ciências médicas e biológicas</i> . 2 ed. Rio de Janeiro: Instituto de Matemática, UFRJ, 1986. LEVINE, D. M., BERENSON, M. L., STEPHAN, D. <i>Estatística: Teoria e aplicações</i> , Rio de Janeiro: LTC, 2000. DOWNING, D., CLARK, J. <i>Estatística aplicada</i> . São Paulo: Saraiva, 1999.

9.2. DISCIPLINAS DA ÁREA DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS

d) QUÍMICA DE ALIMENTOS

EMENTA
1] Classificação, estrutura química, propriedades químicas e funcionais 2] Funções dos constituintes dos alimentos (água, carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e pigmentos).
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ARAÚJO, J.M.A. <i>Química de Alimentos</i> . 3 ed. Viçosa: Editora UFV, 2004. BOBBIO, F.O., BOBBIO, P.A. <i>Introdução à química dos alimentos</i> . 3 ed. São Paulo: Varela, 2003. FENNEMA, O.R. <i>Química de los alimentos</i> . Zaragoza: Acribia, 1993.

e) BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

EMENTA
1] Reações químicas e enzimáticas que ocorrem durante o processamento e o armazenamento de alimentos 2] Aplicação de enzimas em produtos lácteos, de panificação, indústria de óleos e gorduras 3] Utilização de enzimas para obtenção de alimentos funcionais
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ARAÚJO, J.M.A. <i>Química de Alimentos</i> . 3 ed. Viçosa: Editora UFV, 2004. CHEFTEL, J.C., CHEFTEL, H. <i>Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos</i> . Vol. I e II. Zaragoza: Acribia, 1992. FENNEMA, O.R. <i>Química de los alimentos</i> . Zaragoza: Acribia, 1993.



f) ANÁLISE DE ALIMENTOS

EMENTA
1] Importância da análise de alimentos 2] Avaliação de métodos analíticos 3] Controle de qualidade analítica e segurança de qualidade analítica 4] Amostragem, preparo e preservação de amostras 5] Confiabilidade de resultados 6] Determinação dos constituintes principais 7] Aplicação da análise de alimentos na rotulagem nutricional
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
MORETTO, E., FETT, R., GONZAGA, L.V., KUSKOSKI, E.M. <i>Introdução à Ciência de Alimentos</i> . Santa Catarina: Editora UFSC, 2002. SOUZA, T.C. <i>Alimentos, propriedades físico-químicas</i> . 2 ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2001. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <i>Métodos físico-químicos para análise de alimentos</i> . 4 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005.

g) ANÁLISE DE ALIMENTOS

EMENTA
1] Introdução à espectrometria, radiação eletromagnética, absorção nas regiões visível e ultravioleta, análise qualitativa e quantitativa, aplicações em alimentos 2] Introdução à cromatografia, princípios, procedimentos, cromatografia planar, cromatografia líquida clássica e instrumental, cromatografia gasosa
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
JAMES, C.S. <i>Analytical chemistry of foods</i> . London: Blackie Academic, 1995. NIELSEN, S.S. <i>Food analysis</i> . 2 ed. Gaithersburg: Aspen, 1998. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <i>Métodos físico-químicos para análise de alimentos</i> . 4 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005.

h) HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

EMENTA
1] Princípios de microbiologia 2] Doenças Veiculadas por Alimentos 3] Vigilância Sanitária e Fiscalização de Alimentos 4] Treinamento de Manipuladores de Alimentos 5] Legislação Sanitária Brasileira do MERCOSUL 6] Processos de Higiene e Sanificação na Indústria e Serviços de Alimentação 7] Procedimentos Operacionais Padronizados 8] Boas Práticas de Fabricação
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
SILVA JÚNIOR, E.A. <i>Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos</i> . São Paulo: Varela, 1995. LEDERER, J. <i>Enciclopedia moderna de higiene alimentar</i> . São Paulo: Manole, 1991. SILVA Jr., E.A. <i>Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos</i> . 2 ed. São Paulo: Varela, 1996.

87



i) TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS

EMENTA

- 1] Princípios de microbiologia
- 2] Vigilância epidemiológica em Toxicologia de Alimentos
- 3] Tóxicos naturais
- 4] Micotoxinas
- 5] Efeitos tóxicos dos pesticidas
- 6] Influência dos processos tecnológicos e culinários no teor em resíduos de pesticidas presentes nos alimentos
- 7] Reações alérgicas e sensibilidade a componentes alimentares

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- SILVESTRE, A. A. *Toxicologia de os Alimentos*. Editorial Hemisferio Sur. Argentina. 1998.
- LINO, C. M.; PENA, A. S.; SILVEIRA, M. I. N. Influência dos processos tecnológicos e culinários no teor em resíduos de pesticidas presentes nos alimentos. *Revista Portuguesa de Farmácia*, Voto XLIX, n° 4, p. 171-180, 1999.
- HATHCOCK, J. N. *Nutritional Toxicology*. Vol. II. Academic Press, N. Y. 1986.

j) CONTROLE DE QUALIDADE

EMENTA

- 1] Histórico e importância do controle de qualidade de alimentos no Brasil
- 2] Gestão de qualidade total (GQT): conceitos e ferramentas
- 3] Sistemas da qualidade para alimentos
- 4] Normas de garantia da qualidade para alimentos (NB ou ISO 9000 e Portarias 1428/93_MS e 326/97_MS e 368/98_MAA e 46/98_MAA)
- 5] Amostragem estatística: planos de amostragem por atributos e por variáveis
- 6] Técnicas de apresentação de resultados: cartas de controle
- 7] Planos de amostragem para qualidade microbiológica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CAMPOS, V. F. *TQC : controle da qualidade total (no estilo japones)*. 3 ed. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, 1992.
- PALADINI, E. P. *Qualidade total na pratica : implantação e avaliação de sistemas de qualidade total*. 2 ed. São Paulo: Atlas, 1997.
- DELLARETTI FILHO, O. *As sete ferramentas do planejamento da qualidade (7FPQ)*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1996.

I) ADITIVOS ALIMENTARES

EMENTA

- 1] Classificação
- 2] Sistema Internacional de Numeração
- 3] Regulamentação do uso
- 4] Limites máximos
- 5] Aplicações

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- SIMÃO, A.M. *Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicologico*. São Paulo: Nobel, 1985.
- BAUERNFEIND, J. C., LACHANCE, P. A. *Nutrient additions to food : nutritional, technological and regulatory aspects*. Trumbull : Food & Nutrition Press, 1991.
- Portarias do Ministério da Saúde.



m) ALIMENTOS FUNCIONAIS E PARA FINS ESPECIAIS

EMENTA
1] Alimentos funcionais: Definição, Legislação, Prebióticos, Probióticos. 2] Alimentos para fins especiais: Conceituação e aspectos de legislação 3] Alimentos de baixo valor calórico. 4] Alimentos para dietas com restrição protéica. 5] Substitutos do sal. 6] Edulcorantes. 7] Substitutos de gordura.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BRUNORO, N. M., ROSA, C. O. B. <i>Alimentos funcionais</i> . Viçosa: Folha de Viçosa, 2006. TRABULSI, L.R.; SCHIFFRIN, E.J.; SAMPAIO, M.M.C.; SAAVEDRA, J.M. Os probióticos e a saúde infantil. In: <i>Temas de Pediatria (número especial) Nestlé</i> , São Paulo, 2000. LAJOLO, F. Alimentos funcionales em América Latina. <i>La Aliment. Latinoamer.</i> v.238, p.22-24, 2001.

n) TÓPICOS ESPECIAIS

EMENTA
Exposição e análise de tópicos relevantes e/ou de interesse na área Ciência de alimentos
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
Variável, de acordo com o tema abordado.

9.3. DISCIPLINAS DA ÁREA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

o) TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

EMENTA
1] Tecnologia de produtos de origem animal: transformações bioquímicas pós abate/ordenha; Processamento; Processos de conservação; Produtos industrializados; Valor nutricional e funcional dos produtos. 2] Tecnologia de produtos de origem vegetal: Transformações bioquímicas pós colheita; Processamento; Processos de conservação; Produtos industrializados; Valor nutricional e funcional dos produtos. 3] Novas tecnologias em processamento de alimentos industriais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
FELLOWS, P. <i>Tecnologia del procesado de los alimentos: principios y practicas</i> . Zaragoza : Acribia, 1994. EVANGELISTA, J. <i>Tecnologia de alimentos</i> . 2 ed. São Paulo : Atheneu, 1998. BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N. <i>Fundamentos de Tecnologia de Alimentos</i> . São Paulo: Atheneu, 1998.

2



p) TECNOLOGIA DE EMBALAGENS

EMENTA
1] Introdução. 2] Embalagens metálicas. 3] Recipientes de vidro. 4] Embalagens plásticas. 5] Embalagens convertidas. 6] Embalagens celulósicas. 7] Estabilidade de produtos embalados. 8] Equipamentos de embalagem. 9] Embalagens de transporte. 10] Legislação pertinente. 11] Planejamento e projetos de embalagens.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA ROBERTSON, G.L. <i>Food Packaging – principles and practice</i> . New York: Marcel Decker, Inc, 1992. 676p. SARANTÓPOULOS, C.I.G.L., OLIVEIRA, L.M., CANAVESI, E. Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexíveis. Campinas: CETEA/ITAL, 2001. DANTAS, S.T. Avaliação da qualidade de embalagens metálicas: aço e alumínio. Campinas: CETEA/ITAL, 1996. MOURAD, A.L., ARDITO, E.F.G., BORDIN, M.R., GARCIA, A.E. Embalagens de papel, cartão e papelão ondulado. Campinas: CETEA/ITAL, 1999.

9.4. DISCIPLINAS DA ÁREA DE PRODUÇÃO CIENTÍFICA

q) SEMINÁRIO DE MONOGRAFIA I

EMENTA
Disciplina destinada à pesquisa e à definição do projeto de monografia. Elaboração de anteprojeto, requisito parcial para obtenção do certificado de especialista.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA De acordo com o projeto de monografia.

r) SEMINÁRIO DE MONOGRAFIA II

EMENTA
1] Disciplina a cargo do coordenador e do orientador do aluno, um dos docentes fixos do curso, destinada à pesquisa (bibliográfica, de laboratório ou outro campo de pesquisa) e à confecção da monografia, requisito parcial para obtenção do certificado de especialista 2] Oferecida no 8º mês do curso, trata-se de atividades de estudos e pesquisa orientada. 3] Defesa do anteprojeto perante uma banca examinadora composta pelo orientador e dois docentes ou pesquisadores da área de interesse do projeto
BIBLIOGRAFIA BÁSICA De acordo com o projeto de monografia.

01



10. REGIMENTO DO CURSO

O Anexo 1 apresenta proposta de Regimento do Curso de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos.

11. RECURSOS FINANCEIROS

Como se trata de curso autofinanciado, as despesas serão pagas com a arrecadação de mensalidades, aplicando-se a renda obtida em material para o próprio curso (livros, periódicos, material de laboratório, equipamento didático e *softwares*), melhorias para o Departamento de Alimentos e para a Escola de Nutrição, assim como remuneração de seus docentes e técnicos na forma de bolsa de ensino e atividades de apoio.

11.1. Preços e condições de pagamento

PLANOS	PAGAMENTOS	VALOR (R\$)	FORMA PAGAMENTO	TOTAL (R\$)
1 (desconto de 20%)	2	1.924,00	Entrada/60 dias	3.848,00
2 (desconto de 15%)	3	1.362,83	Entrada/60/120 dias	4.088,50
3 (desconto de 10%)	4	1.082,25	Entrada/60/120/180 dias	4.329,00
4	13	370,00	13 meses	4.810,00

11.2. Planilha de custo

I - RECEITA ESTIMADA					
Receita		Nº Alunos	Valor (R\$)	Subtotal	
Taxa de Inscrição	1	35	R\$ 80,00	R\$ 2.800,00	
Mensalidade	13	30	R\$ 370,00	R\$ 144.300,00	
Desconto 20% (evasão)	2	5	R\$ 1.924,00	R\$ 19.240,00	
Bolsa	13	0	R\$ 175,00	R\$ 2.275,00	
TOTAL DE RECEITAS				R\$ 164.065,00	
20% DESISTÊNCIA				R\$ 115.440,00	
II - DESPESA PROJETADA					
Pessoal	Tempo (em meses)	Quantidade	Valor (R\$)	Subtotal	
Coordenação, bolsista, secretaria	13	1	R\$ 2.387,50	R\$ 31.037,50	
Professores		Nº Horas	Valor (R\$)		
		-Aula			
Módulos e monografias		460	R\$ 91,35	R\$ 42.021,00	
Total de despesa com professores				R\$ 42.021,00	
Total de despesa com pessoal				R\$ 31.037,50	
Total de despesas				R\$ 73.058,50	
Taxas Administrativas					
- UFOP				R\$ 2.101,05	
- DEALI				R\$ 2.101,05	



Universidade Federal
de Ouro Preto

- ENUT			R\$	2.101,05	
- FEOP			R\$	11.544,00	
Total de taxas administrativas			R\$	17.847,15	
Alimentação	OUTROS CUSTOS	Quantidade	Valor (R\$)	Subtotal	
		1	R\$ 2.652,00	R\$ 2.652,00	
Apostilas	Quantidade		Valor (R\$)		
	1	R\$	4.261,32	R\$ 4.261,32	
Bancária	Quantidade		Valor (R\$)		
Boletos	395	R\$	2,00	R\$ 790,00	
CPMF (0,38%)	R\$ 164.065,00	R\$	623,45	R\$ 623,45	
Hospedagem professores	Nº de Diárias		Valor (R\$)		
	20	R\$	75,00	R\$ 1.500,00	
Transporte professores	Quantidade		Valor (R\$)		
	1	R\$	1.250,00	R\$ 1.250,00	
Material de consumo	Quantidade		Valor (R\$)		
	1	R\$	2.000,00	R\$ 2.000,00	
Lanche	Quantidade		Valor (R\$)		
	1	R\$	4.176,00	R\$ 4.176,00	
Material de laboratório	Quantidade		Valor (R\$)		
	1	R\$	3.850,00	R\$ 3.850,00	
Equipamentos de laboratório e livros	Quantidade		Valor (R\$)		
	1	R\$	9.734,7	R\$ 9.734,73	
Total de outros custos				R\$ 30.837,50	
TOTAL DE DESPESAS				R\$ 115.440,00	
RESULTADO				R\$ 0,00	



ANEXO 1

PROPOSTA DE REGIMENTO DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS

CAPITULO I – FINALIDADES

Art. 1º O Curso de Pós-Graduação **lato sensu** em Ciência de Alimentos, oferecido pelo Departamento de Alimentos (DEALI) da Escola de Nutrição (ENUT) da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), visa a proporcionar formação científica aprofundada, atualização e especialização profissional na área de Ciência de Alimentos.

Parágrafo único. Para consecução de suas finalidades, o Curso deverá qualificar professores, pesquisadores, nutricionistas, engenheiros de alimentos e profissionais de áreas afins, com vista à capacitação para atuação em instituições de ensino, pesquisa e extensão e para o mercado de trabalho. O curso tem como ênfase os seguintes aspectos:

a) estímulo à multidisciplinaridade na prática profissional, integrando os conhecimentos de ciência de alimentos;

b) desenvolvimento de competências por meio da educação, do treinamento e de atividades de pesquisa, visando à criação de condições propícias para o florescimento de idéias e soluções inovadoras para os desafios profissionais;

c) aumento da empregabilidade pela contínua habilitação e utilização de novos conhecimentos, técnicas e tecnologias;

d) estímulo ao acompanhamento da evolução das Ciências, do ambiente social, econômico e político pela aprendizagem constante;

e) preparo dos profissionais para as demandas do futuro.

CAPÍTULO II - DA COORDENAÇÃO DIDÁTICA

Art. 2º A Coordenação Didática do Curso será exercida por um Colegiado.

Art. 3º O Colegiado de Coordenação Didática terá a seguinte constituição:

9



a) no mínimo três docentes vinculados ao(s) Departamento(s) ou equivalente(s), correspondente(s) à área específica do Curso, indicados pela(s) respectiva(s) Assembléia(s) Departamental(is) ou equivalente(s);

b) um representante discente, e respectivo suplente, indicados pelos seus pares.

§ 1º - Este Colegiado terá um Presidente escolhido entre seus membros, designado pelo Diretor de Unidade, ou setor equivalente, com mandato de dois anos, permitida uma recondução.

§ 2º - O mandato da representação discente será estabelecido em reunião do Colegiado, em função da duração do Curso.

Art. 4º Compete ao Colegiado de Coordenação Didática:

a) manifestar-se sobre o currículo do Curso e suas alterações;

b) decidir as questões referentes à matrícula, dispensa de disciplina, transferência e aproveitamento de créditos, bem como à representação e recursos que lhe forem dirigidos, atendidas as peculiaridades do Curso;

c) propor ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da UFOP modificações na estrutura do Curso.

d) propor aos Chefes de Departamentos e Diretores de Unidades ou setores equivalentes da UFOP as medidas necessárias ao bom andamento do Curso;

e) aprovar ou ratificar, mediante análise dos currículos, os nomes dos professores que integrarão o corpo docente do Curso;

f) analisar e deliberar sobre as inscrições e matrículas dos candidatos ao Curso;

g) estabelecer os critérios de avaliação a serem utilizados nas futuras provas de seleção e nas eventuais concessões de bolsas.

h) indicar o orientador da monografia ou do trabalho de conclusão de curso;

i) indicar o Coordenador de Curso, que poderá ser o Presidente do Colegiado;

j) colaborar com o coordenador no desempenho de suas atribuições;



l) orientar e fiscalizar o funcionamento didático:

1. as disciplinas integrantes do currículo, com as respectivas epígrafes, ementas indicativas do conteúdo programático, cargas horárias, bibliografia, número e condições para obtenção de créditos;

2. outras atividades acadêmicas creditáveis para integralização curricular, com respectivas cargas horárias, número e condições para obtenção de créditos;

3. alterações da estrutura curricular e do regimento do Curso;

4. decidir sobre a utilização dos recursos acadêmicos e disciplinares;

5. avaliar as atividades acadêmicas, indicando-lhes o número de créditos e, conforme o caso, o programa e sua duração prevista;

6. aprovar os nomes dos professores-orientadores e dos integrantes das comissões examinadoras e referendar-lhes os relatórios;

7. deliberar acerca dos períodos de prorrogação de prazo para integralização do Curso e sobre os casos de desligamento de alunos;

8. expedir resoluções na forma deste Regimento.

§ 1º - O Colegiado reunir-se-á, em primeira convocação, com a maioria absoluta de seus membros e, em segunda convocação, meia hora depois, com dois membros.

§ 2º - As deliberações serão tomadas por maioria simples dos presentes, ressalvadas aquelas para as quais as normas superiores exijam quorum qualificado.

Art. 5º Compete ao Presidente do Colegiado:

a) convocar e presidir as reuniões do Colegiado;

b) colaborar na confecção do Catálogo Geral dos Cursos de Pós-Graduação da UFOP;

c) propor alterações no Regulamento do Curso, ouvido o Colegiado, quando for o caso, encaminhando-as à Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPP), para posterior aprovação pelo CEPE;



d) exercer outras atividades na esfera de sua competência.

Art. 6º *Compete ao Coordenador:*

do Colegiado;

a) coordenar a execução do Curso, de acordo com as deliberações

b) supervisionar os trabalhos da secretaria do Curso, relativos ao registro e controle acadêmico;

c) elaborar a previsão orçamentária anual do Curso, acompanhar a execução do orçamento aprovado e fazer o relatório de prestação de contas aos Órgãos financiadores;

d) empreender gestões junto aos diferentes Órgãos e serviços da UFOP, visando ao bom funcionamento do Curso;

e) elaborar o cronograma das atividades didáticas do Curso e encaminhá-lo à aprovação pelo Colegiado de Coordenação Didática;

f) submeter ao Colegiado, para aprovação pelo CEPE, o currículo pleno do Curso, as ementas, os programas das disciplinas e os nomes para composição do corpo docente;

g) propor ao Colegiado a abertura de novas vagas para o Exame de Seleção;

h) propor e, com a aprovação do Colegiado, nomear os componentes das comissões examinadoras;

i) apresentar anualmente à PROPP os relatórios e informações sobre as atividades do Curso;

j) apresentar os dados necessários dos concluintes para a emissão dos certificados, definidos no artigo 36;

l) enviar à PROPP, com a devida antecedência, o calendário das principais atividades escolares de cada módulo, semestre, período letivo ou equivalente e mais informações solicitadas.

O III - DO CORPO DISCENTE

Art. 7º Constituem o corpo discente desta Universidade os alunos matriculados no Curso.



Parágrafo único. Para efeito de identificação, cada aluno receberá a carteira de estudante, cuja apresentação dará acesso aos serviços universitários.

Art. 8º São direitos dos membros do corpo discente:

- a) promover atividades ligadas aos interesses da vida universitária;
- b) recorrer das decisões dos órgãos administrativos para os órgãos hierarquicamente superiores, de acordo com as prescrições estabelecidas neste Regimento;
- c) comparecer, com direito a voz e a voto, às reuniões de colegiados, por meio de representação constituída na forma prevista na legislação vigente e disciplinada neste Regimento;
- d) participar de atividades de ensino, de pesquisa, de extensão e de cultura desenvolvidas no âmbito desta Universidade.

Art. 9º São deveres do corpo discente:

- a) aplicar máxima diligência no aproveitamento do ensino ministrado;
- b) atender aos dispositivos regulamentares, no que diz respeito à organização didático-científica:
 - I. obter freqüência às aulas;
 - II. executar os trabalhos programados, entregando uma cópia impressa e uma digitalizada à secretaria do curso com prazo improrrogável de quinze dias;
 - III. aferir resultados de avaliação dos módulos;
 - IV. estar em dia ao pagamento das mensalidades;
- c) submeter-se ao regime disciplinar instituído neste Regimento;
- d) abster-se de atos que possam importar em ofensa aos bons costumes, desrespeito aos professores, aos servidores técnico-administrativos, aos colegas e às autoridades universitárias;
- e) respeitar o patrimônio material sob a guarda desta Universidade e zelar pela sua conservação.

07



Art. 10 Os alunos serão desligados do Curso:

- a) quando o solicitarem, por escrito, e o pedido for deferido pelo Colegiado do Curso;
- b) quando sobrevier doença incompatível com o convívio escolar, a juízo do Serviço de Saúde próprio ou credenciado por esta Universidade, respeitado o regime de exceção previsto em lei;
- c) quando inclusos nas combinações aplicáveis ao jubramento;
- d) quando lhes for disciplinarmente imposto o desligamento.
- e) quando não atenderem ao disposto no artigo 32, que trata do prazo de apresentação da monografia.

CAPÍTULO IV - DO CORPO DOCENTE

Art. 11 O corpo docente de cursos de pós-graduação **lato sensu** deverá ser constituído necessariamente por, pelo menos, cinquenta por cento de professores portadores de título de mestre ou de doutor obtido em programa de Pós-graduação **stricto sensu** reconhecido.

Art. 12 Docentes não portadores de títulos de Mestre ou Doutor somente poderão atuar no Curso se sua qualificação for julgada suficiente pelo Colegiado.

Art. 13 Os docentes oriundos de outras Instituições, desde que tenham a titulação mínima de Mestre, deverão ser credenciados pelo Colegiado.

Art. 14 Compete ao corpo docente:

- a) preparar ou elaborar, em tempo hábil, todo o material didático a realização da sua disciplina;
- b) ministrar as aulas teóricas e/ou práticas programadas para o Curso;



- c) elaborar atividades e avaliar o desempenho dos alunos nas respectivas disciplinas;
- d) desempenhar as demais atividades que sejam inerentes ao curso dentro dos dispositivos regimentais;
- e) participar da orientação e da avaliação de Monografia.

CAPÍTULO V – DA ORIENTAÇÃO

Art. 15 Cada aluno elaborará sua monografia final sob orientação e supervisão de um professor selecionado dentre aqueles que lecionam no curso. Tendo em vista a possibilidade de desenvolvimento de monografias em áreas diferentes daquelas de interesse e atuação dos referidos professores, também poderá ser nomeado um outro professor, a critério do Colegiado.

Art. 16 Compete ao orientador:

- a) definir com o aluno o tema da monografia e se esta será de revisão ou baseada em coletas de dados;
- b) efetivar com o aluno um cronograma de desenvolvimento da monografia;
- c) acompanhar ativamente o desenvolvimento do cronograma de trabalho elaborado com o estudante;
- d) aconselhar o aluno no decorrer do Curso e orientar a elaboração do plano de trabalho que dará origem à monografia;
- e) reunir-se com o estudante em orientação, sempre que necessário;
- f) orientar o estudante com relação a processos e normas acadêmicas em vigor;
- g) presidir a comissão de avaliação da monografia de conclusão do curso;
- h) emitir parecer antes de enviar a monografia para os membros da comissão.

01



CAPÍTULO VI – DA MONOGRAFIA

Art. 17 A monografia deverá focalizar um tema ligado ao conteúdo e à área de concentração do Curso em consonância com os objetivos do mesmo, obedecendo ainda aos seguintes critérios:

a) o estudante somente poderá submeter a monografia à Comissão Examinadora, após integralizar a carga horária mínima exigida pelo curso, estar em dia com suas obrigações acadêmicas (notas e faltas), bem como não ter pendências no pagamento e com o Registro Escolar (documentos);

b) a monografia (três cópias da versão preliminar, encadernada em espiral) para a defesa, deverá ser entregue à secretaria do Curso até quinze dias antes da data prevista para a defesa, impreterivelmente;

c) a monografia deverá ser avaliada por uma comissão composta por três membros, sob a presidência do professor orientador;

§ 1º - Os membros da comissão deverão ser sugeridos pelo orientador e aprovados pelo Colegiado do Curso.

§ 2º - Cada membro da comissão dará uma nota de zero a cem, sendo que aluno só terá a sua monografia aprovada se obtiver no mínimo sessenta pontos, de cada membro.

§ 3º - O estudante que obtiver aprovação unânime dos membros da comissão, será considerado aprovado.

§ 4º - A nota da monografia será a média das três notas dadas pelos membros da comissão.

§ 5º – Nenhuma monografia irá para a defesa sem a concordância do orientador.

Art. 18 Uma vez aprovada, três cópias da monografia deverão ser entregues à secretaria do Curso, conforme normas do Manual de Elaboração de Monografia, no prazo máximo de quarenta e cinco dias. A monografia poderá ser apresentada em formato de artigo científico, respeitando as normas da publicação na qual pretende publicar (cadernos de extensão, cadernos didáticos, boletins técnicos, manuais, entre outros). Neste caso, entregar juntamente com a monografia, cópia das normas das respectivas publicações.

9



CAPÍTULO VII - DA INSCRIÇÃO, SELEÇÃO E MATRÍCULA

Art. 19 Tendo em vista aspectos pedagógicos, necessidade de assistência e orientação aos alunos, bem como a disponibilidade dos laboratórios, da biblioteca e do setor de Informática da Escola de Nutrição, o número de vagas será de trinta e cinco, sendo que no mínimo trinta destas deverão estar preenchidas.

Parágrafo único. A Instituição reserva-se o direito de não realizar o curso caso o número mínimo de vagas não seja preenchido.

Art. 20 Somente serão admitidos para inscrição no Curso candidatos portadores de diploma de Curso Superior em Nutrição, Engenharia de Alimentos e profissionais de áreas afins.

Art. 21 A inscrição para o Curso será feita em formulário próprio, mediante apresentação dos seguintes documentos:

- a) histórico escolar do curso de graduação (candidatos cujos diplomas ainda não tiverem sido expedidos pela Instituição de Ensino Superior poderão se inscrever apresentando declaração da IES indicando as datas de conclusão e colação de grau do curso de graduação plena);
- b) **curriculum vitae** atualizado e devidamente comprovado;
- c) fotocópia de identidade, CPF, título de eleitor e certificado de reservista (se do sexo masculino);
- d) fotocópia de comprovante de endereço;
- e) uma fotografia 3 x 4, colorida e atual;
- f) ficha de inscrição devidamente preenchida;
- g) comprovante de depósito da taxa de inscrição.

Art. 22 O processo seletivo será constituído de análise da documentação apresentada e do **curriculum vitae**, no qual será observado o perfil acadêmico do candidato (caráter eliminatório), e entrevista, se necessário (caráter classificatório).

01



Art. 23 A chamada dos candidatos será de acordo com a classificação obtida, baseada no artigo 22.

Art. 24 Na época fixada pelo Colegiado, todo estudante deverá requerer a secretaria do Curso formulário próprio de matrícula.

Art. 25 A juízo do respectivo Colegiado, poderá ser aceita a matrícula de interessados, na condição de alunos “especiais”, sem as restrições e condições estabelecidas para a matrícula de alunos regulares.

Art. 26 Os créditos obtidos como aluno “especial” poderão ser validados quando o mesmo passar à condição de aluno regular, por solicitação do interessado e a juízo do Colegiado.

CAPÍTULO VIII - DO REGIME DIDÁTICO

Art. 27 O Curso terá a duração máxima de vinte e quatro meses, sendo os dezoito meses iniciais reservados ao oferecimento das disciplinas e seminários de monografia, e os seis meses finais reservados à conclusão das monografias e sua defesa perante comissão examinadora.

Art. 28 O Curso prevê o cumprimento de 480 horas, sendo 375 horas/aula de disciplina e 105 horas correspondentes a atividades orientadas.

Art. 29 Cada disciplina terá um valor expresso em crédito, correspondendo cada crédito a quinze horas de aula teórica ou a trinta horas de aula prática ou trabalho equivalente.

Art. 30 A verificação do aproveitamento escolar será feita por meio de provas, trabalhos, relatórios e outros que permitam atribuição de nota individual.

9



Art. 31 Os resultados das avaliações deverão ser encaminhados à secretaria do Curso, nos prazos estipulados no calendário escolar do Curso.

Art. 32 Além dos trabalhos exigidos em cada disciplina, de acordo com a natureza do Curso e conforme previsto no Regulamento, o aluno se comprometerá a fazer um trabalho final, sob forma de monografia, com a orientação de um professor, tendo para isso um prazo máximo improrrogável de seis meses, após o término das disciplinas.

Art. 33 A UFOP reserva-se o direito de utilizar o material referido no artigo 28 para fins didáticos e não lucrativos, sendo que, na eventualidade de publicação interna do trabalho, o autor será previamente consultado.

Art. 34 O rendimento escolar do aluno será expresso em notas e conceitos, de acordo com a seguinte escala:

A – Excelente:	90 a 100
B – Bom:	75 a 89
C – Regular:	60 a 74
D – Insuficiente:	01 a 59
E – Nulo:	00

CAPÍTULO IX - DO GRAU ACADÊMICO E CERTIFICADO

Art. 35 Para obter o grau de Especialista e fazer jus ao certificado, o aluno deverá satisfazer às seguintes exigências:

a) obter o conceito mínimo C em cada disciplina do Curso, quando for o caso;

b) obter frequência mínima de pelo menos setenta e cinco por cento da carga horária de cada disciplina;

c) obter aprovação na monografia a ser apresentada à Coordenação do Curso, segundo o disposto no artigo 32;

d) apresentar documento que ateste que o aluno não está em débito com as Bibliotecas da UFOP.



Art. 36 O certificado de conclusão de curso, expedido e registrado pela PROPP, mencionará a área de conhecimento do curso e será acompanhado do respectivo histórico escolar com os seguintes dados:

a) relação das disciplinas, sua carga horária, conceito obtido pelo aluno, nome e titulação dos professores por elas responsáveis;

b) período e local onde o curso foi ministrado e a sua duração total em horas de efetiva atividade acadêmica;


c) título da monografia e nota ou conceito obtido;

Art. 37 O certificado será assinado pelo Reitor, pelo Coordenador do Curso, pelo Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação.

CAPÍTULO X – DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 38 Os casos não previstos neste Regulamento serão resolvidos pelo CEPE, caso fujam à competência do Colegiado de Coordenação Didática.

Ouro Preto, em 19 de março de 2007.


Prof. João Luiz Martins
Presidente