

IFGOIANO - CÂMPUS RIO VERDE
REGULAMENTO DO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
(PPGTA)

I – DOS OBJETIVOS E DA ESTRUTURA DO PROGRAMA

Art. 1.º – O Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTA) do IF Goiano - Câmpus Rio Verde, vinculado à Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação (DPPG), visa a integração e consolidação de conhecimentos teóricos e práticos relativos à área de Tecnologia de Alimentos, possibilitando a formação de profissionais capacitados para atuarem nas diversas áreas deste segmento.

Art. 2.º – O Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos do IF Goiano - Câmpus Rio Verde oferecerá o Mestrado Profissional, aberto a profissionais ligados as áreas de Tecnologia de Alimentos.

Parágrafo único – O Mestrado Profissional em Tecnologia de Alimentos pretende formar um profissional com competências e habilidades para planejar, implementar, administrar, gerenciar, promover e aprimorar a área de alimentos, assumindo ação empreendedora em pesquisa e inovação, com consciência de seu papel social.

Art. 3.º – O Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTA) do IF Goiano - Câmpus Rio Verde é regido pelas normas que regulamentam a oferta e funcionamento dos cursos de Pós-Graduação do IF Goiano e também por este Regulamento.

Art. 4.º – O PPGTA possui, em seu Mestrado Profissional, uma área de concentração (Tecnologia e Processamento de Alimentos), com duas linhas de pesquisa denominadas:

I - Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Esta linha de pesquisa tem como objetivo desenvolver e avaliar processos na indústria de alimentos, visando o melhor aproveitamento da matéria-prima e tecnologias envolvidas em toda cadeia produtiva dos produtos de origem vegetal. Os discentes deverão ter sólida formação nesta área que envolve pós-colheita e métodos de conservação de frutos e hortaliças, desenvolvimento de novos produtos a partir de resíduos de origem vegetal, biotecnologia de alimentos e bebidas e avaliação de propriedades funcionais de alimentos e resíduos de origem vegetal. Essa compreensão é importante para a geração de produtos de qualidade e segurança alimentar. Os docentes e pesquisadores realizam estudos que envolvem a caracterização física, química e propriedades funcionais dos frutos tropicais e do cerrado e sobre técnicas de preservação da qualidade dos produtos ao longo do armazenamento.

II - Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Esta linha de pesquisa tem como objetivo avaliar as áreas de tecnologia de alimentos de origem animal relacionadas com a produção e qualidade da carne, pescado, ovos, leite, mel e produtos derivados destes alimentos. Os docentes e pesquisadores realizam projetos com maior ênfase na qualidade microbiológica, sensorial e físico-química da carne, leite e derivados. Além

do estudo da composição de matérias-primas que apresentam potencial para o uso na indústria de alimentos e avaliação do potencial funcional e nutricional de produtos de origem animal e aplicação de processos na indústria alimentícia.

II – DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 5.º – O Programa será coordenado por um Colegiado de Pós-Graduação (Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos - CPPGTA), o qual será presidido por um Coordenador, de acordo com as competências estabelecidas neste Regulamento.

Parágrafo único – A coordenação do Programa será ocupada, em forma de rodízio, por docentes permanentes das diferentes linhas de pesquisa.

Art. 6.º – O CPPGTA será constituído de cinco membros titulares e dois suplentes:

- I. O Coordenador do Curso de Pós-Graduação *Stricto Sensu* Mestrado Profissional em Tecnologia de Alimentos, o qual presidirá o colegiado;
- II. O Pró-reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação; ou um docente indicado por ele;
- III. O Diretor de Pesquisa e Pós-Graduação; ou um docente indicado por ele;
- IV. Dois representantes do Corpo Docente do Curso de pós-graduação *Stricto Sensu*, sendo que um deles será suplente;
- V. Dois representantes do corpo discente que estejam regularmente matriculados no Curso, sendo que um deles será suplente.

§ 1º. Os representantes docentes, eleitos pelos seus pares, serão escolhidos em reunião do Corpo Docente do Curso de Pós-Graduação *Stricto Sensu*, convocada previamente para esse fim, pelos membros do colegiado e terão mandato de dois anos.

§ 2º. Os representantes discentes serão eleitos pelos seus pares, em reunião, convocada previamente para esse fim, pelos membros do colegiado e terão mandato de até dois anos.

§ 3º. Os membros suplentes substituirão automaticamente os titulares em caso de vacância, faltas ou impedimentos.

Art. 7.º – O CPPGTA reunir-se-á sempre que convocado pelo Coordenador do Programa ou por solicitação de 2/3 (dois terços) dos seus membros, e deliberará por maioria simples.

Art. 8.º – São atribuições do CPPGTA:

- I. Estabelecer o perfil profissional e a proposta pedagógica do Curso;
- II. Elaborar as normas do Curso de Pós-Graduação *Stricto Sensu*, visando garantir sua qualidade didático-pedagógica;
- III. Elaborar, analisar e avaliar o currículo do Curso e propor alterações, quando necessárias;
- IV. Analisar, aprovar e avaliar os planos de ensino das disciplinas do Curso,

propondo alterações, quando necessárias;

V. Deliberar sobre os pedidos de prorrogação de prazo para a conclusão de Curso de Pós-Graduação *Stricto Sensu* e sobre os pedidos de aproveitamento de disciplinas de Cursos de Pós-Graduação;

VI. Avaliar as questões de ordem disciplinar ocorridas em turmas do Curso de Pós-Graduação *Stricto Sensu*;

VII. Deliberar, em grau de recurso, sobre decisões do Coordenador do Curso;

VIII – Analisar solicitações de credenciamento e recondução de professores para atuarem na pós-graduação;

IX – Definir diretrizes para a constituição de comissões examinadoras de teses e dissertações, respeitada a regulamentação geral do Instituto;

X – Estabelecer, se necessário, calendário anual das atividades acadêmico administrativas não previstas no calendário da DPPG;

XI – Aprovar a indicação de professores para a coordenação de cursos de pós-graduação *Stricto Sensu*;

XII – Apreçar propostas e recursos de professores e alunos do Programa, no âmbito de sua competência;

XII – Executar a política de pós-graduação e proceder ao seu acompanhamento;

XIII – Aprovar os planos de aplicação dos recursos colocados à disposição do Programa;

XIV – Aprovar a lista de oferta de disciplinas para cada período letivo;

XV – Propor critérios de seleção na pós-graduação, respeitada a regulamentação geral do Instituto;

XVI – Propor à Câmara de Pesquisa e Pós-Graduação o número de vagas a serem oferecidas a cada seleção.

Art. 09 – O Programa terá um Coordenador, eleito por todos docentes permanentes do programa, com voto secreto, dentre os professores orientadores credenciados no Programa.

Parágrafo único – O mandato do Coordenador é de 2 (dois) anos, permitida uma recondução.

Art. 10 – Caberá ao Coordenador do programa:

I – presidir o Colegiado do Programa de Pós-Graduação;

II – representar o Programa junto aos órgãos colegiados em que essa representação esteja prevista;

III – ser responsável, perante a DPPG, Câmara de pesquisa e Pós-Graduação e as agências de fomento, pelo andamento do programa;

IV – apreciar propostas e recursos de professores e alunos do programa, no âmbito de sua competência.

Parágrafo único – Em reuniões deliberativas do Programa, o Coordenador poderá fazer uso do voto de qualidade, além do voto comum.

III – DO CORPO DOCENTE

Art. 11 – O corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos é integrado por professores doutores ou com Notório Saber reconhecido pelo IF Goiano - Câmpus Rio Verde, credenciados no Programa, classificados em três categorias:

I – docentes permanentes, constituindo o núcleo principal de docentes do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos;

II – docentes colaboradores;

III – docentes visitantes.

§ 1.º – Integram a categoria de docentes permanentes aqueles assim enquadrados pelo Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos e que atendam a todos os seguintes pré-requisitos:

- a) desenvolvam atividades de ensino na pós-graduação;
- b) participem de projeto de pesquisa do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, isto é, reconhecidos institucionalmente;
- c) orientem alunos de mestrado profissional do programa, sendo devidamente credenciados como orientadores pelo CPPGTA;
- d) tenham vínculo funcional com a instituição ou, em caráter excepcional, consideradas as especificidades de áreas ou instituições, se enquadrem em uma das seguintes condições especiais:
 - d.1) recebam bolsa de fixação de docentes ou pesquisadores de agências federais ou estaduais de fomento;
 - d.2) na qualidade de professor ou pesquisador aposentado, tenham firmado com a instituição termo de compromisso de participação como docente do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos;
 - d.3) tenham sido cedidos, por convênio formal que permita atuar como docente do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos;
- e) mantenham regime de dedicação integral à instituição – caracterizada pela prestação de quarenta horas semanais de trabalho – admitindo-se que

parte não majoritária desses docentes tenha regime de dedicação parcial, dentro do disciplinado pelo § 2º deste artigo.

§ 2.º – A critério do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, enquadrar-se-á como permanente o docente que não atender ao estabelecido pelo inciso I do caput deste artigo devido à não-programação de disciplina sob sua responsabilidade ou ao seu afastamento para a realização de estágio pós-doutoral, estágio sênior ou atividade relevante em Educação, Ciência e Tecnologia, desde que atendidos todos os demais requisitos fixados por este artigo para tal enquadramento.

Art. 12 – Integram a categoria de colaboradores os demais membros do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos que não atendam a todos os requisitos para serem enquadrados como permanentes ou como visitantes, mas participem de forma sistemática do desenvolvimento de projetos de pesquisa ou atividades de ensino, independentemente do fato de possuírem ou não vínculo com a instituição.

§ 1.º – A produção científica de docentes colaboradores pode ser incluída como produção do programa apenas quando relativa à atividade nele efetivamente desenvolvida.

§ 2.º – Os professores colaboradores orientadores deverão ser devidamente credenciados pelo CPPGTA.

§ 3.º – Os professores colaboradores que apenas ministrarem disciplinas no Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos deverão ter seus nomes aprovados para tal finalidade pelo CPPGTA.

Art. 13 – Integram a categoria de visitantes os docentes ou pesquisadores com vínculo funcional com outras instituições que sejam liberados das atividades correspondentes a tal vínculo para colaborarem, por um período contínuo de tempo e em regime de dedicação integral, em projeto de pesquisa e/ou atividades de ensino no programa, permitindo-se que atuem como orientadores e em atividades de extensão.

Parágrafo único. Enquadram-se como visitantes os docentes que atendam ao estabelecido no caput deste artigo e tenham sua atuação no programa viabilizada por contrato de trabalho por tempo determinado com a instituição ou por bolsa concedida por agência de fomento.

Art. 14 – As solicitações de credenciamento de professores para comporem o corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos serão apreciadas pelo Colegiado do programa.

§ 1.º – A duração do credenciamento de orientadores será de 3 (três) anos.

§ 2.º – Para ser credenciado no programa, o orientador de Mestrado Profissional deverá apresentar produção bibliográfica compatível com sua atuação no programa e de acordo com critérios estabelecidos pela área da CAPES, para que o curso alcance o conceito imediatamente superior ao atual.

IV – DA ORIENTAÇÃO

Art. 15 – O aluno do Mestrado Profissional em Tecnologia de Alimentos terá um orientador, designado pelo colegiado do curso em questão.

§ 1.º – Compete ao orientador:

- a) supervisionar o aluno na organização de seu plano curricular, pelo menos duas vezes ao ano, no início de cada período letivo;
- b) acompanhar o desempenho acadêmico do aluno durante o curso;
- c) orientar o aluno nas atividades de pesquisa que conduzirão à elaboração da dissertação;
- d) propor à Comissão de Pós-Graduação a composição das Bancas Examinadoras.

§ 2.º – No caso de mudança de orientador, a solicitação deverá ser feita, mediante requerimento fundamentado, para apreciação pelo colegiado do curso.

§ 3.º – O orientador poderá propor ao colegiado de curso o nome de até dois coorientadores, mediante justificativa e apresentação de currículo.

V – DA ADMISSÃO

Art. 16 – Poderão ser admitidos no Curso de Mestrado portadores de diploma de curso superior, de acordo com edital específico para o processo de seleção, cujos currículos sejam, a critério da Comissão de Seleção, adequados aos objetivos e natureza do Curso.

Parágrafo único – A admissão de candidatos ao Programa de Pós-Graduação estará condicionada à capacidade de orientação do Programa comprovada por meio da existência de orientadores disponíveis.

Art. 17 – Entre os requisitos do edital específico para o processo de seleção, devem constar: memorial, contendo exposição de motivos e expectativas em relação ao curso; e a respectiva proposta de trabalho.

VI – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA

Art. 18 – A estrutura curricular do curso é constituída por disciplinas, elaboração de Dissertação e/ou desenvolvimento de processo ou produto.

Art. 19 – O currículo do curso terá suas disciplinas organizadas em duas categorias:

- I. Obrigatórias a todos os estudantes do programa – disciplinas de formação comum a todas as linhas de pesquisa do curso, que constituem o núcleo de estudos básicos e gerais, garantindo a formação didática. Os estudantes deverão cumprir pelo menos 12 créditos em disciplinas obrigatórias;

II. Optativas – disciplinas que darão base ao desenvolvimento de cada projeto de dissertação. Além da relação de disciplinas descritas no artigo 20, o estudante poderá cursar até 04 (quatro) créditos em disciplinas de qualquer programa de Pós-Graduação *stricto sensu*, oferecidas pelo IF Goiano, ou de outro programa de Pós-Graduação credenciado pela CAPES/MEC, desde que aprovadas pelo orientador e pelo colegiado de curso.

Art. 20 – O curso de Mestrado Profissional exige a aprovação em 24 créditos em disciplinas, discriminadas abaixo.

Disciplinas obrigatórias

Disciplinas	Nº de créditos
Análise de Alimentos	04
Química de Alimentos	04
Bioquímica de Alimentos	04
Microbiologia de Alimentos	04
Estatística Aplicada a Experimentos	04
Seminário	-
Dissertação	-
Inglês instrumental / Suficiência em inglês	-

Disciplinas optativas

Disciplinas	Nº de créditos
Alimentos Funcionais: ciência e tecnologia	04
Análise Sensorial	04
Aproveitamento de Resíduos de Origem Animal e Vegetal	04
Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados	04
Ciência e Tecnologia de Carne e Derivados	04
Desidratação de Alimentos	04
Embalagem de Alimentos	04
Fundamentos de ciência do leite	04
Gestão e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	04
Métodos Avançados na Tecnologia de Frutas e Hortaliças	04
Métodos de Conservação de Alimentos	04
Química dos Constituintes do Leite	04
Tecnologia de Farináceos e Panificação	04
Estágio em Docência	-

Art. 21 – Na contabilização dos créditos mínimos não serão atribuídos créditos às disciplinas de Dissertação, Seminário e Inglês Instrumental.

Art. 22 – O aluno deverá matricular-se semestralmente na disciplina Dissertação durante todo o curso.

Art. 23 – O projeto de dissertação, ao qual não será atribuído crédito para contagem mínima dos 24 exigidos, será defendido e protocolado na Secretaria do PPGTA, até o

término do segundo semestre do curso, após ter sido apresentado na disciplina seminário, perante uma Comissão Examinadora, integrada por três professores doutores, presidida pelo Orientador, além do coordenador da disciplina Seminário.

§ 1.º – A Comissão Examinadora será indicada pelo Orientador e apreciada pelo colegiado.

§ 2.º – A defesa do projeto de dissertação será realizada segundo normas estabelecidas pelo CPPGTA.

Art. 23 – Todo aluno do Mestrado Profissional em Tecnologia de Alimentos deverá apresentar relatórios mensais de atividades, a serem apreciados pela coordenação do PPGTA, segundo critérios por ela definidos.

Art. 24 – Incluindo o prazo para a elaboração e defesa da dissertação, o aluno não poderá completar o curso de mestrado, em prazo inferior a dois nem superior a quatro períodos letivos regulares, aplicadas as normas vigentes no Regulamento Geral da Pós-Graduação *Stricto Sensu* do IF Goiano.

Art. 25 – A integralização das disciplinas necessárias ao Mestrado Profissional em Tecnologia de Alimentos será expressa em unidades de crédito.

Parágrafo único – O colegiado do curso decidirá sobre o aproveitamento de estudos realizados em outros cursos de pós-graduação *stricto sensu* de natureza afim, até o limite previsto nos termos do Regulamento Geral da Pós-Graduação *Stricto Sensu* do IF Goiano, Artigo 44, que regulamenta os programas de Pós-Graduação do IF Goiano.

Art. 26 – O Trancamento Geral de Matrícula só poderá ocorrer, por motivo justificado, nos casos em que fique comprovado o impedimento involuntário do aluno para exercer suas atividades acadêmicas.

§ 1.º – O Trancamento Geral de Matrícula por razões não-médicas não poderá ser concedido por mais de um período letivo durante a permanência do aluno no curso.

§ 2.º – Durante a vigência do período de trancamento, o aluno não fará jus à bolsa de estudos.

Art. 27 – O aluno será desligado do curso nas seguintes situações:

- a) após duas reprovações em disciplinas do curso;
- b) se não efetivar matrícula findo o trancamento previsto no Art. 26;
- c) se não efetivar matrícula, semestralmente;
- d) se for reprovado na defesa da dissertação;

e) se ultrapassar o prazo de permanência no curso previsto no Art. 24;

f) por motivos disciplinares previstos no Regulamento Geral da Pós-Graduação *Stricto Sensu* do IF Goiano.

Art. 28 – Na eventualidade de um aluno desejar reingressar no curso após o desligamento, só poderá fazê-lo por meio de nova seleção pública de acordo com os procedimentos previstos em edital, respeitadas as normas específicas vigentes no IF Goiano.

VII – DA DIPLOMAÇÃO

Art. 29 – Para obter o diploma de Mestre, além de cumprir as exigências curriculares a que se refere o artigo 20 deste regulamento, o aluno deverá ter uma Dissertação de sua autoria exclusiva, redigida em Língua Portuguesa e contendo um resumo em Língua Inglesa, defendida em sessão pública e aprovada por uma Comissão Examinadora.

§ 1.º – A Comissão Examinadora será composta pelo professor orientador e por dois especialistas titulares, sendo pelo menos um deles não-vinculado ao programa, e um suplente, aprovados pelo colegiado do curso.

§ 2.º – Na data da defesa da dissertação de mestrado, o candidato deverá ter atendido a todas as exigências curriculares do seu curso.

§ 3.º – Os especialistas referidos no § 1.º deverão ser possuidores do título de Doutor ou Notório Saber reconhecido pelo IF Goiano.

§ 4.º – Na impossibilidade da participação do orientador, este poderá ser substituído na defesa pelo coorientador, ou outro professor credenciado no programa, mediante aprovação do colegiado do curso.

Art. 30 – Faz jus ao grau de Mestre o discente que for aprovado por, pelo menos, a maioria absoluta dos examinadores, tendo cumprido as demais exigências do programa.

§ 1.º – A avaliação da Comissão Examinadora será conclusiva e resultará em uma das seguintes decisões: **aprovação** ou **reprovação**.

§ 2.º – No caso de aprovação, a homologação ficará condicionada à entrega do trabalho definitivo à coordenação do programa, no prazo conforme descrito no Regulamento Geral da Pós-Graduação *Stricto Sensu* do IF Goiano.

§ 5.º – A reprovação do trabalho importará no desligamento do aluno do Programa.

Art. 31 – A dissertação deverá ser depositada na Secretaria do Programa, em número de vias suficientes para encaminhamento a cada membro da Banca Examinadora,

acrescentado-se uma via para depósito na Biblioteca Central e mais uma via para depósito na Secretaria do Programa.

Art. 32 – Fará jus ao título de Mestre o discente que tiver sido aprovado pela Banca Examinadora, depositados os exemplares definitivos, nos suportes impresso e eletrônico, nos prazos estipulados e tiver seu processo homologado pela Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do IF Goiano.

|

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
GOIANO – CÂMPUS RIO VERDE
DIRETORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

RESOLUÇÃO Nº 01/2014

Considerando a reunião da comissão de elaboração do APCN do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTA), no dia 12/05/2014, o colegiado do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos aprovou e eu, coordenadora, sanciono a seguinte Resolução:

Define critérios para credenciamento, recredenciamento e descredenciamento de Docentes no Programa de Pós-Graduação em Olericultura (*Stricto Sensu*).

Do credenciamento

Art. 1º - Para iniciar a atividade de orientação no Mestrado, o Docente deverá:

I - Solicitar por escrito ao Colegiado do Programa sua intenção de participação;

II - O pedido de Credenciamento poderá ser feito por docente, portador do título de doutor, a qualquer tempo. A solicitação deverá ser encaminhada à Coordenação do PPGTA que encaminhará ao Colegiado do PPGTA. O parecer será apreciado em reunião convocada para fins de credenciamento docente, observadas as normas aqui estabelecidas.

Parágrafo Único: O pedido de credenciamento deverá vir acompanhado de:

a) Indicação de, pelo menos, uma disciplina do PPGTA na qual pretende atuar;

b) Indicação, dentro da Linha de Pesquisa na qual atuará, das áreas temáticas nas quais pretende ministrar disciplinas e orientar;

c) Apresentação de carta proposta da área de atuação (redação livre), compatível com a Linha de Pesquisa do PPGTA na qual atuará;

d) No caso de professores de outros Câmpus do IF Goiano apresentar uma autorização formal do dirigente do Câmpus se comprometendo a viabilizar, inclusive financeiramente, a participação do docente no PPGTA;

e) O credenciamento de professores de outras instituições poderá ocorrer mediante convite do colegiado do PPGTA objetivando atender demandas específicas do programa, seguindo todas as normas descritas nessa resolução.

III - Apresentar documentação comprobatória, de acordo com os critérios de credenciamento de Docentes Permanentes estabelecidos pelo colegiado, ou seja:

a) Atender aos critérios da CAPES da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos no nível imediatamente superior a nota atual do PPGTA, considerando para avaliação de produção científica e intelectual o último triênio.

b) Ter orientado pelo menos dois trabalhos de Iniciação científica aprovado institucionalmente por instância superior ou por agência de fomento no último triênio.

c) Ter encaminhado como proponente coordenador, no mínimo um projeto de pesquisa às agências de fomento (CAPES, CNPq, FINEP, FAPEG) no último triênio.

d) Fazer parte de um grupo de pesquisa do CNPq e/ou rede de pesquisa da FAPEG, com participação efetiva em projetos.

Art. 2º – O Colegiado homologará o credenciamento do docente no Mestrado.

Do credenciamento e descredenciamento

Art. 3º - Seguir as normas estabelecidas pelo regulamento do PPGTA, vigente.

§1º - O Docente Permanente deverá atender aos critérios da CAPES da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, para manutenção da nota atual do programa.

§2º - Não há necessidade de o Docente Permanente solicitar o credenciamento anual, cabendo apenas ao Colegiado fazer o acompanhamento das atividades desenvolvidas pelos Docentes, com base no currículo *Lattes* e nas informações existentes na Secretaria do PPGTA.

§ 3º - Em caso de não ter atendido o disposto no §1º deste Artigo, o Colegiado do Programa analisará o desempenho do Docente, num horizonte de 3 (três) anos precedentes, para tomar decisão de descredenciamento ou manutenção no corpo de Docente Permanente.

Parágrafo único: O Docente Permanente que for descredenciado temporariamente poderá solicitar o credenciamento, após cumprir o disposto no §1º deste Artigo.

Art. 4º - O não envio de informações para o data CAPES dentro dos prazos estipulados pela coordenação gerará o descredenciamento do docente do programa.

Art 5º - Os casos omissos serão analisados pelo Colegiado do PPGTA, mediante apresentação de solicitação acompanhada das justificativas

DSc. Mayra C. Peixoto Martins Lima
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos