

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DIRETORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

RESOLUÇÃO Nº 02/2016

Resolução Nº 02/2016 – Regulamenta as Atividades Complementares do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos.

O Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTA), Stricto Sensu, nível mestrado, em reunião, no dia 24/02/2016, conforme respectiva Ata, resolve:

I. Das Atividades Complementares

Art. 1º - O discente do PPGTA, poderá integralizar até 04 (quatro) créditos em atividades complementares, realizadas durante o curso.

Art. 2º O processo será iniciado através de requerimento do discente encaminhado ao Colegiado do PPGTA, com a assinatura do orientador. Parágrafo único. Ao requerimento deverão estar anexados os documentos comprobatórios da realização das atividades complementares.

Art. 3º Serão consideradas, para efeito de integralização dos créditos, as atividades constantes do Anexo I e respectivas frações de crédito e máximo de créditos permitidos. § 1º A atividade listada no item V deverá ser previamente aprovada pelo orientador e pelo Colegiado do Curso. § 2º Para o computo final dos créditos, serão desprezadas as frações.

Art. 4º O julgamento da solicitação e a concessão dos créditos é de responsabilidade do Colegiado do PPGTA e deverá constar no Histórico Escolar do aluno.

Art. 5º As atividades complementares listadas no anexo desta resolução deverão estar relacionadas com a área de Ciência de Alimentos.

Art. 6º Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do PPGTA.

Rio Verde – GO, 29 de fevereiro de 2016.

Profª DSc. Mayra C. Peixoto Martins Lima
Presidente do Colegiado
Coordenadora do PPGTA

Anexo I – Atividade Complementares para Integralização dos Créditos – PPGTA

Atividades	Detalhamento	Equivalência em Créditos	Máximo de Créditos
I - Participação em eventos científicos com apresentação de trabalho, publicado em anais no qual o interessado é o apresentador e o trabalho esteja inserido na linha de pesquisa de sua dissertação.	- Apresentação de trabalho completo em eventos científicos nacionais;	0,25	1,0
	- Apresentação de trabalho completo em eventos científicos internacionais.	0,5	
II - Publicação científica com Qualis na área de Ciência de Alimentos, no qual o interessado é primeiro, segundo ou terceiro autor do trabalho.	- Qualis A1	3,0	4,0
	- Qualis A2	2,00	
	- Qualis B1	1,50	
	- Qualis B2	1,25	
	- Qualis B3	1,00	
	- Qualis B4	0,75	
	- Qualis B5	0,50	
III – Publicação técnica (Comunicado Técnico, Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, Circular Técnica e outros), na área de Ciência de Alimentos, no qual o interessado é primeiro, segundo ou terceiro autor do trabalho.	- Publicação técnica	1,5	3,0
III - Capítulo de livro na área de Ciência de Alimentos.	- Capítulo	1,0	4,0
IV – Livro na área de Ciência de Alimentos	- Autoria/Co-Autoria	2,0	4,0
	- Editoria/Organização	1,0	
	- Tradução	1,0	
V – Estágio em empresa na área de Ciência de Alimentos (excluem-se empresas na qual o interessado seja funcionário ou proprietário), com apresentação de relatório e documentos comprobatórios.	- Mínimo de 160h de estágio	2,0	4,0
	- Mínimo de 320h de estágio	4,0	