



**NORMAS DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (PCTA):
Mestrado Profissional e Doutorado Profissional**

NORMAS DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (PCTA): Mestrado Profissional e Doutorado Profissional¹

SUMÁRIO

CAPÍTULO I – DA NATUREZA E DOS OBJETIVOS	3
CAPÍTULO II - DA ADMISSÃO	4
CAPÍTULO III – DA ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA	4
CAPÍTULO IV – DO COLEGIADO	7
CAPÍTULO V – DA COORDENAÇÃO	8
CAPÍTULO VI – DO CORPO DOCENTE	8
CAPÍTULO VII - DO CORPO DISCENTE	9
CAPÍTULO VIII – DO EXAME DE QUALIFICAÇÃO	10
CAPÍTULO IX – DA DEFESA	11
CAPÍTULO X – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	12

¹ Aprovadas pelo Colegiado do PCTA em 12/06/2021

CAPÍTULO I DA NATUREZA E DOS OBJETIVOS

Art. 1º. O Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PCTA) é regido pela legislação do órgão federal competente, pelo Estatuto, pelo Regimento Geral e pelas normas vigentes para cursos de Pós-Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFRJ), e por estas Normas.

Art. 2º. O PCTA oferta os cursos de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (MPCTA) e de Doutorado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (DPCTA), de forma gratuita, não possuindo mensalidades nem taxas de matrícula, no *Campus* Rio de Janeiro do IFRJ, situado na Rua Senador Furtado, 121, Maracanã, Rio de Janeiro, RJ.

Art. 3º. O PCTA possui natureza interdisciplinar e multidisciplinar, e apresenta os seguintes objetivos:

- I. aprofundar os conhecimentos científicos adquiridos em outras formações;
- II. desenvolver competências e capacidades criadoras e técnico-profissionais na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- III. qualificar profissionais de alto nível para atuação como pesquisadores autônomos e profissionais com diferencial técnico-científico no mundo do trabalho, capazes de desenvolver o setor produtivo e de serviços com base em inovações científicas e conhecimentos atuais.

Art. 4º. Os cursos de MPCTA e DPCTA possuem ênfase em segurança de alimentos e em tecnologia de alimentos e inovação.

Art. 5º. A dissertação do MPCTA e a tese do DPCTA do discente deverão ser orientadas por, pelo menos, um dos professores credenciados no PCTA, com tema definido durante o curso em consonância com uma das linhas de pesquisa e um dos projetos de pesquisa (Quadro 1).

Quadro 1: Linhas e projetos de pesquisa do PCTA

Linha de pesquisa 1	Segurança de Alimentos
Estuda a implantação e a implementação do sistema de gestão da segurança de alimentos, assim como a avaliação do controle de qualidade físico-químico e microbiológico dos alimentos e de pontos críticos de controle das atividades da cadeia produtiva, além de fazer diagnóstico no controle ambiental e segurança ocupacional do processo produtivo.	
Projetos de Pesquisa associados	Microbiologia
	Gestão e qualidade
Linha de pesquisa 2	Tecnologia e Inovação na Cadeia Produtiva de Alimentos
Enfatiza a produção de tecnologia e inovação dos processos e desenvolvimento de produtos visando a interferência do profissional no processo de transformação de alimentos e bebidas, desenvolvendo produtos e materiais.	
Projetos de Pesquisa associados	Processos tecnológicos e analíticos
	Desenvolvimento de produtos para a indústria

CAPÍTULO II DA ADMISSÃO

Art. 6º. Os cursos do PCTA são, preferencialmente, dirigidos aos profissionais inseridos no mercado de trabalho, direta ou indiretamente, relacionado à área de alimentos e/ou aqueles que queiram ingressar nela. Todos os candidatos deverão ser portadores de diploma de graduação obtidos em cursos reconhecidos pelo MEC.

Parágrafo único. A admissão de candidatos nos cursos do PCTA estará condicionada à capacidade e disponibilidade de orientação dos docentes credenciados.

Art. 7º. O processo seletivo se dará por meio de edital específico, tendo por base instrumentos de avaliação tais como:

- I. Para o MPCTA: prova escrita baseada em bibliografia relacionada à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos; avaliação do perfil acadêmico-profissional por meio do currículo Lattes do CNPq; avaliação da proposta de pesquisa, contendo embasamento teórico e metodológico, resultados esperados e produto ou processo a ser desenvolvido; entrevista com a banca examinadora; exame de suficiência em língua estrangeira (inglês);
- II. Para o DPCTA: carta de anuência do potencial orientador do PCTA, comprometendo-se a orientar o candidato e a prover os recursos necessários para a realização da sua tese de doutorado, em caso de aprovação no processo seletivo; avaliação do perfil acadêmico-profissional por meio do currículo Lattes do CNPq; avaliação do projeto de pesquisa, contendo embasamento teórico e metodológico, resultados esperados e produto ou processo a ser desenvolvido; entrevista com a banca examinadora; exame de suficiência em língua estrangeira (inglês e espanhol).

Parágrafo único. No caso de insuficiência no exame de língua inglesa, o candidato classificado, uma vez matriculado, realizará novo exame em até 12 (doze) meses a partir da data de matrícula.

CAPÍTULO III DA ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA

Art. 8º. A estrutura curricular prevê a duração de acordo com o curso, e possibilidade de prorrogação de, no máximo, 06 (seis) a critério do Colegiado (CoPCTA), a saber:

- I. MPCTA: 02 (dois) anos;
- II. DPCTA: 04 (quatro) anos.

Parágrafo único. O discente que não concluir o curso no prazo será desligado do PCTA, salvo casos excepcionais julgados pelo CoPCTA.

Art. 9º. A matriz curricular do curso é constituída por disciplinas obrigatórias, optativas e de elaboração de dissertação ou tese, conforme Anexo destas Normas e Projeto Pedagógico dos Cursos (PPC) do PCTA.

§ 1º. A integralização das disciplinas é expressa em unidades de crédito, em que cada crédito cursado equivalerá a 15 (quinze) horas de aula (teórica e/ou prática).

§ 2º. Os cursos do PCTA caracterizam-se pela flexibilidade, proporcionando ao discente, obedecida a legislação pertinente, ampla oportunidade de iniciativa na composição de seu programa de estudos, respeitada a estrutura curricular.

§ 3º. A estrutura curricular prevê disciplinas realizadas ao longo do período letivo, mediante inscrição realizada semestralmente, podendo ter duração inferior a 01 (um) semestre letivo, respeitada a sua carga horária.

§ 4º. Cada disciplina poderá ter, no máximo, 02 (dois) professores responsáveis, que poderão reavaliar os recursos pedagógicos, convidar professores com título de doutorado, de mestrado ou notório saber, bem como profissionais do mercado e cadeia produtiva de alimentos para ministrar aulas específicas no contexto da disciplina, sendo obrigatória, a cada semestre, a apresentação das modificações pedagógicas e listagem de docentes/palestrantes, com justificativa, ao CoPCTA.

§ 5º. A escolha do orientador e do tema da dissertação de mestrado ou da tese de doutorado deverá ser realizada, preferencialmente, no primeiro período letivo do curso. Caso seja necessário, enquanto não for realizada a atribuição de orientador, o CoPCTA poderá indicar um orientador exclusivamente para assessorar o discente na seleção de disciplinas em função de seu tema e linha de pesquisa.

§ 6º. A matriz curricular será composta por disciplinas obrigatórias e optativas, organizadas respectivamente nos núcleos comum, específico e de elaboração da dissertação de mestrado ou da tese de doutorado, e que deverão ser cursadas pelos discentes em definição junto ao orientador, obedecendo às necessidades de seu tema e linha de pesquisa em que atua.

- I. *Núcleo Comum*: disciplinas obrigatórias, de formação comum a todas as áreas do curso, que constituem estudos básicos, garantindo a formação didático-pedagógica e destacando visões contemporâneas dentro da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- II. *Núcleo Específico*: disciplinas optativas, contemplando a formação na área específica, direcionadas ao campo de atuação de cada trabalho de pesquisa;
- III. *Elaboração de dissertação de mestrado ou tese de doutorado*: disciplinas obrigatórias, visando ao desenvolvimento do trabalho de pesquisa e confecção das produções técnicas e publicações científicas exigidas para a conclusão do curso.

§ 7º. A elaboração da dissertação de mestrado é formalizada por meio do cumprimento e da aprovação nas disciplinas Seminário I, Seminário II, Dissertação de Mestrado I e Dissertação de Mestrado II. Para os casos de prorrogação, o discente deverá se inscrever em Dissertação de Mestrado III.

Art. 10. A elaboração da tese de doutorado é formalizada por meio do cumprimento e da aprovação nas disciplinas de Seminário I, Seminário II, Tese de Doutorado I, Tese de Doutorado II e Tese de Doutorado III, cada uma com 5 (cinco) créditos. Para os casos de prorrogação, o discente deverá se inscrever em Tese de Doutorado IV.

Art. 11. Ao final de cada disciplina será atribuída uma nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) para cada avaliação, com uma casa decimal após a vírgula, sendo considerado aprovado, o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis).

Art. 12. Os cursos do PCTA exigem o cumprimento de créditos, distribuídos de acordo com o nível do curso, conforme Quadro 2 (MPCTA) e Quadro 3 (DPCTA).

Quadro 2 - Créditos do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (MPCTA)

CURSO	DISCIPLINAS		CRÉDITOS
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (MPCTA)	Núcleo Comum	Inovação e Desenvolvimento de Alimentos Gestão da Segurança de Alimentos Controle Microbiológico de Alimentos Processamento de Alimentos Química e Bioquímica do Processamento de Alimentos	12
	Núcleo Específico	02 (duas) ou 03 (três) optativas	6
	Elaboração da Dissertação	Seminários I Seminários II Dissertação de Mestrado I Dissertação de Mestrado II	8
TOTAL			26

Quadro 3 - Créditos do Doutorado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (DPCTA)

CURSO	DISCIPLINAS		CRÉDITOS
Doutorado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (DPCTA)	Núcleo Comum	Inovação e Desenvolvimento de Alimentos Estatística Aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
	Núcleo Específico	06 (seis) a 08 (oito) optativas	16
	Elaboração da Tese	Seminários I Seminários II Tese de Doutorado I Tese de Doutorado II Tese de Doutorado III	19
TOTAL			40

Art. 13. Poderão ser aproveitados créditos como disciplinas optativas cursadas em programa de pós-graduação *stricto sensu*, reconhecido pela CAPES e com conceito mínimo de 4 na avaliação da CAPES., da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos ou de áreas afins, mediante solicitação do discente acompanhada de justificativa elaborada pelo orientador e homologação pelo CoPCTA, no limite máximo de:

- I. 02 (dois) créditos para o MPCTA;
- II. 10 (dez) créditos para o DPCTA.

Art. 14. As disciplinas de Dissertação de Mestrado I, II, e III e Tese de Doutorado I, II, III e IV são de responsabilidade do orientador, tendo em vista os seguintes objetivos:

- I. elaboração e apresentação do projeto de pesquisa (pré-projeto);
- II. elaboração do documento para o exame de qualificação parcial (pré-banca);
- III. elaboração do documento para a defesa.

Parágrafo único. O discente deverá, ao final de cada disciplina, apresentar sua produção em seminários, sendo o primeiro seminário, como parte de sua avaliação de qualificação, oportunidade em que será possível fazer correções necessárias antes da apresentação final da dissertação de mestrado ou da tese de doutorado.

CAPÍTULO IV DO COLEGIADO

Art. 15. O Colegiado do Programa de Pós-Graduação de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CoPCTA) é constituído pelos seguintes membros:

- I. Coordenador do PCTA, como presidente;
- II. Todos os docentes credenciados no PCTA;
- III. 01 (um) representante do corpo discente regularmente matriculado no curso de MPCTA;
- IV. 01 (um) representante do corpo discente regularmente matriculado no curso de DPCTA.

§ 1º. O vice-coordenador do PCTA poderá exercer a presidência do CoPCTA como substituto do coordenador em caso de ausência.

§ 2º. Todo membro do CoPCTA terá direito a voz e voto, e o presidente terá voto de qualidade.

§ 3º. Cada representante do corpo discente terá mandato de 12 (doze) meses contados a partir da data da primeira reunião do CoPCTA após sua escolha.

Art. 16. O CoPCTA se reunirá mensalmente, sempre que convocado pelo Coordenador ou por solicitação de 1/3 (um terço) dos seus membros, e deliberará por maioria simples.

Art. 17. Compete ao CoPCTA:

- I. assessorar a Pró-Reitoria Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (PROPPI) na execução da política de pós-graduação e no seu acompanhamento;
- II. aprovar a lista de oferta de disciplinas para cada período letivo;
- III. propor critérios de seleção na pós-graduação, respeitada a regulamentação geral do IFRJ;
- IV. informar à PROPPI o número de vagas a serem oferecidas em cada seleção;
- V. apreciar propostas e recursos de docentes e discentes, no âmbito de sua competência;
- VI. acompanhar o desempenho dos discentes;
- VII. aprovar os planos de aplicação dos recursos do PCTA;
- VIII. realizar a gestão de bolsas e recursos;
- IX. aprovar a constituição de bancas examinadoras;
- X. homologar os resultados de defesas de dissertação de mestrado e de tese de doutorado;
- XI. aprovar a constituição da Comissão de Seleção para admissão de alunos no PCTA;
- XII. analisar os pedidos de credenciamento docente, nos termos do Regulamento Geral de Pós-Graduação *Stricto Sensu* e de acordo com a Norma de Credenciamento e Manutenção de Docentes do PCTA;
- XIII. avaliar as solicitações de aproveitamento de créditos;
- XIV. propor a designação dos orientadores;
- XV. deliberar sobre a designação de coorientadores;
- XVI. analisar pedidos de trancamento de disciplina e de matrícula, bem como de mudança de orientador e/ou de coorientador;

XVII. analisar, acompanhar e fomentar parcerias com empresas no desenvolvimento e elaboração de produtos finais associados às pesquisas e que tenham potencial de mercado.

Art. 18. Sempre que necessário, o CoPCTA poderá constituir comissões específicas, com atribuições definidas no ato de sua constituição, para realizar trabalhos em equipe, tais como Comissão de Seleção, Comissão de Bolsas, entre outras, que poderão em alguns casos envolver a participação de discente.

CAPÍTULO V DA COORDENAÇÃO

Art. 19. A Coordenação do PCTA será exercida por um Coordenador e por um Vice-Coordenador, que deverão ser docentes credenciados.

Art. 20. O Coordenador deverá ser eleito pelos docentes credenciados no PCTA, em reunião do CoPCTA que tenha como ponto de pauta a eleição, sendo o Vice-Coordenador é indicado pelo coordenador eleito.

§ 1º. O Coordenador e o Vice-Coordenador deverão ser docentes do quadro ativo permanente do IFRJ.

§ 2º. O mandato da Coordenação será de 2 (dois) anos, sendo permitida a recondução.

Art. 21. Caberá à Coordenação:

- I. convocar reunião do CoPCTA, informando previamente sua pauta;
- II. presidir o CoPCTA;
- III. representar o PCTA junto aos órgãos colegiados em que essa representação esteja prevista, bem como junto a entidades e PROPPI;
- IV. apreciar propostas e recursos de docentes e discentes do PCTA, no âmbito de sua competência;
- V. zelar pelo correto preenchimento da Plataforma Sucupira da CAPES ou de outros instrumentos de coleta de dados relativos ao PCTA.

CAPÍTULO VI DO CORPO DOCENTE

Art. 22. O corpo docente do PCTA é constituído por professores e/ou pesquisadores, portadores do título de Doutor ou Livre Docente, enquadrados em uma das seguintes categorias:

- I *Permanente* - docente do quadro permanente do IFRJ, que atua de forma mais direta, intensa e contínua, e integra o núcleo estável de docentes que desenvolvem as principais atividades de ensino, extensão, orientação e pesquisa, e/ou desempenham as funções administrativas necessárias; em casos especiais ou de convênio, docente ou pesquisador de outra Instituição, que atua no PCTA sob as mesmas condições anteriormente referidas neste inciso;
- II *Colaborador* - docente do quadro permanente do IFRJ que atua de forma complementar ou eventual, ministrando disciplina, participando da pesquisa, da extensão, e/ou orientando alunos sem uma carga intensa e permanente de atividades no programa; em casos especiais

ou de convênio, docente ou pesquisador de outra Instituição, que atua no PCTA sob as mesmas condições anteriormente referidas neste inciso.

§ 1º. O corpo docente do PCTA será constituído, prioritariamente, por docentes do IFRJ.

§ 2º. Excepcionalmente, com base em justificativa do CoPCTA e de acordo com a legislação vigente, poderão atuar nos cursos professores com diploma de mestrado, desde que esteja de acordo com as recomendações da CAPES.

Art. 23. O CoPCTA avaliará pedido de coorientação formalizado pelo docente orientador, encaminhando previamente à Coordenação.

Parágrafo único. A atuação do coorientador, caso não seja docente já credenciado do PCTA, é restrita ao discente e ao período de orientação para o qual foi aprovado e não implica, sob qualquer hipótese, em seu credenciamento em qualquer modalidade.

Art. 24. São exigências e atribuições dos docentes do PCTA:

- I. possuir título de doutor(a) obtido em programa de pós-graduação reconhecido pela CAPES;
- II. dedicar-se à pesquisa;
- III. ter produção científica relevante e continuada;
- IV. ter seu credenciamento aprovado pelo CoPCTA;
- V. participar das reuniões do Colegiado;
- VI. manter o currículo atualizado na plataforma Lattes do CNPq;
- VII. fornecer os dados requisitados para preenchimento da Plataforma Sucupira da CAPES ou de outros instrumentos de coleta de dados relativos à pós-graduação, em prazo fixado pela Coordenação ou pela Secretaria de Pós-graduação (SPG).

Art. 25. Compete ao orientador:

- I. orientar o discente na organização de seu plano de estudo e pesquisa e assisti-lo continuamente em sua formação no PCTA;
- II. propor ao CoPCTA a composição das bancas examinadoras dos discentes sob sua orientação.

CAPÍTULO VII DO CORPO DISCENTE

Art. 26. O discente deverá ser orientado por docente credenciado no PCTA.

Art. 27. Constituem-se deveres do discente:

- I. possuir, no mínimo, 75% de frequência nas disciplinas e atividades do PCTA;
- II. participar das atividades complementares do PCTA;
- III. elaborar e apresentar, na forma de seminário, o projeto de pesquisa (pré-projeto);
- IV. elaborar e apresentar, na forma de seminário, o trabalho de sua pesquisa como requisito do exame de qualificação (pré-banca);
- V. elaborar e apresentar a dissertação de mestrado ou a tese de doutorado, bem como o produto final associado a ela;
- VI. elaborar artigos científicos e artigos técnicos, em conjunto com o orientador, para serem publicados em eventos e periódicos da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- VII. defender a dissertação de mestrado ou a tese de doutorado no prazo estabelecido nestas Normas.

Art. 28. O discente do PCTA deverá ter um plano de estudo e pesquisa elaborado a cada semestre em conjunto com seu orientador.

Parágrafo único. No primeiro período letivo, caso não tenha sido definido o orientador, o discente deverá construir seu plano em conjunto com um docente do PCTA indicado pelo CoPCTA exclusivamente com essa finalidade, sendo substituído, em seguida, pelo orientador.

Art. 29. O trancamento de matrícula só poderá ocorrer, por motivo justificado, nos casos em que fique comprovado o impedimento involuntário do discente para exercer suas atividades acadêmicas, respeitados os prazos definidos no calendário da pós-graduação.

Parágrafo único. O trancamento de matrícula que não envolva questões de saúde não poderá ser concedido por mais de 01 (um) período letivo durante a permanência do discente no curso.

Art. 30. O aluno será desligado do curso nas seguintes situações:

- I. após 02 (duas) reprovações, isto é, no ato da segunda reprovação, em disciplinas do PCTA, consecutivamente ou não;
- II. se for reprovado 02 (duas) vezes consecutivas na disciplina Seminário (pré-banca);
- III. não efetivar matrícula findo o prazo de trancamento previsto nestas Normas, respeitados os prazos definidos no calendário da pós-graduação;
- IV. ultrapassar o prazo de permanência no curso;
- V. por motivos previstos no Regulamento Geral da Pós-Graduação *Stricto Sensu* do IFRJ.

Parágrafo único. O discente que desejar reingressar no curso após o seu 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 IFRJ.

CAPÍTULO VIII DO EXAME DE QUALIFICAÇÃO

Art. 31. Entre 10 (dez) e 12 (doze) meses após da data de matrícula no MPCTA ou entre 20 (vinte) e 24 (vinte e quatro) meses, no DPCTA, o discente deverá apresentar o exame de qualificação para uma banca examinadora constituída por, no mínimo, 02 (dois) docentes, além do orientador, aprovada pelo CoPCTA.

§ 1º. No seminário de exame de qualificação, o discente deverá apresentar o projeto de pesquisa da dissertação de mestrado ou da tese de doutorado, conforme o nível do curso, com referencial bibliográfico, objetivos e materiais e métodos, sendo opcional a apresentação de resultados.

§ 2º. O exame de qualificação será realizado em sessão fechada e proteção jurídica, caso necessário.

§ 3º. Caso o discente seja reprovado no seminário, poderá reapresentá-lo até no máximo 01 (uma) vez, desde que essa seja a sua primeira reprovação no curso. Se for reprovado novamente, o discente será desligado do PCTA como previsto no art. 30.

CAPÍTULO VIII DA DEFESA

Art. 32. A dissertação do MPCTA e a tese do DPCTA deverão conter todo o percurso metodológico e o referencial teórico relativo à pesquisa, ser de autoria exclusiva do discente e ser preferencialmente redigida em língua portuguesa contendo resumo em língua Inglesa.

Parágrafo único. A dissertação do MPCTA deve conter 02 (duas) produções técnicas e 01(uma) publicação científica, e a tese do DPCTA deve conter 04 (quatro) produções técnicas e 02(duas) publicações científicas, sendo consideradas como produções técnicas:

- I desenvolvimento de produtos ou serviços para solucionar problemas de uma empresa (peça, protótipo, processo de validação de método, norma, relatório técnico, tecnologia, software, etc.);
- II análise e otimização de processos de gerenciamento/produção/transformação;
- III aplicação de legislação e rotinas de trabalho;
- IV produção de material didático/instrucional/tecnológico;
- V produção de alimentos/processos de fabricação/transformação da matéria prima;
- VI projeto de inovação e divulgação de produtos;
- VII modelagem de cursos e capacitação para empresas;
- VIII textos publicados em *blogs* técnicos da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Art. 33. Para obter o diploma, além de cumprir as exigências curriculares e as contidas nestas Normas, o discente deverá defender sua dissertação de mestrado ou sua tese de doutorado em sessão pública e obter a sua aprovação pela Banca Examinadora.

§ 1º. A Banca Examinadora deverá ser homologada pelo CoPCTA e ser composta pelo professor orientador e por demais membros, desde que, pelo menos, a metade não tenha vínculo com o PCTA, no seguinte quantitativo:

- I. 02 (dois) membros titulares e 01 (um) suplente, para o MPCTA;
- II. 04 (quatro) membros titulares e 01 (um) suplente, para o DPCTA.

§ 2º. O discente deverá ter satisfeito todas as demais exigências curriculares do seu curso para a defesa de dissertação de mestrado e de tese de doutorado até a data de sua realização.

§ 3º. Os membros referidos no § 1º deverão ser possuidores do título de Doutor ou notório saber e não poderão estar envolvidos na orientação do trabalho de pesquisa.

§ 4º. O suplente somente poderá atuar em substituição a um dos membros titulares.

§ 5º. Na impossibilidade da participação do orientador na sessão de defesa, ele poderá ser substituído pelo coorientador caso exista, ou por outro docente credenciado no PCTA, mediante aprovação do CoPCTA ou da Coordenação.

Art. 34. As decisões da Banca Examinadora serão tomadas por maioria simples de votos.

§ 1º. A avaliação da Banca Examinadora será conclusiva e resultará em uma das seguintes decisões: aprovação, aprovação com modificação ou reprovação.

§ 2º. Nos casos de “aprovação” ou “aprovação com modificação”, a homologação da decisão da Banca Examinadora ficará condicionada à entrega, pelo discente, da versão definitiva de sua dissertação de mestrado ou de sua tese de doutorado, respectivamente, no prazo máximo de 30

(trinta) ou 60 (sessenta) dias. Caberá ao orientador avaliar se as modificações sugeridas pela Banca Examinadora estão a contento e emitir parecer a ser encaminhado à Coordenação do PCTA.

Art. 35. A Coordenação do PCTA deverá encaminhar à PROPPI a versão definitiva da dissertação de mestrado ou da tese de doutorado.

Art. 36. A expedição do diploma ficará condicionada à homologação, pelo CoPCTA ou pela Coordenação, do relatório elaborado pela Banca Examinadora e da declaração de elaboração do produto final, emitida pela secretaria do PCTA.

CAPÍTULO X DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 37. As atividades de pesquisa e pós-graduação relacionadas ao PCTA serão supervisionadas pela PROPPI e/ou seu(s) setor(es) competente(s).

§ 1º. Os projetos de pesquisa de docentes ou discentes do PCTA que contemplem pesquisa com seres humanos deverão ser encaminhados a um Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), reconhecido pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (Conep).

§ 2º. Os projetos de pesquisa de docentes ou discentes do PCTA que apresentem riscos com produtos microbiológicos e químicos deverão ser encaminhados à Comissão Interna de Biossegurança (CIBio) do IFRJ.

Art. 41. Os casos omissos serão resolvidos pelo CoPCTA, ou, em segunda instância, pelo Conselho Acadêmico de Pesquisa, Inovação e Pós-graduação (CAPOG), juntamente com a PROPPI, observada a legislação em vigor.

**ANEXO
DISCIPLINAS OFERTADAS PELO PCTA**

DISCIPLINA	CURSO	NATUREZA	CRÉDITO
Inovação e Desenvolvimento de Alimentos	MP/DP	Obrigatória (MP/DP)	2
Gestão da Segurança de Alimentos	MP/DP	Obrigatória (MP) Optativa (DP)	2
Controle Microbiológico de Alimentos	MP/DP	Obrigatória (MP) Optativa (DP)	3
Processamento de Alimentos	MP/DP	Obrigatória (MP) Optativa (DP)	2
Química e Bioquímica no Processamento de Alimentos	MP/DP	Obrigatória (MP) Optativa (DP)	3
Análise Instrumental em Alimentos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Estatística Aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos	MP/DP	Obrigatória (DP)	3
Quimiometria aplicada a Ciência e Tecnologia de Alimentos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Produção de material didático/instrucional	MP/DP	Optativa (MP/DP)	3
Química de Alimentos experimental	MP/DP	Optativa (MP/DP)	3
Alimentos Funcionais	MP/DP	Optativa (MP/DP)	3
Análise sensorial de alimentos e bebidas	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Toxicologia de Alimentos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Sistemas de Embalagens em Alimentos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Processos Bioquímicos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Probióticos e Prebióticos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Tópicos Especiais em Ciência e tecnologia de alimentos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Biologia molecular aplicada à identificação de patógenos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Práticas de Bacteriologia	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Aspectos quantitativos em Segurança de alimentos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	3
Higiene de Alimentos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Gestão ambiental na Indústria de Alimentos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Segurança do Trabalho na Indústria de Alimentos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados	MP/DP	Optativa (MP/DP)	3
Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados	MP/DP	Optativa (MP/DP)	3
Ciência e Tecnologia de Pescado, Mel e Ovos	MP/DP	Optativa (MP/DP)	3
Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2

Ciência e Tecnologia de Farinhas e Cereais	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Ciência e Tecnologia de Bebidas	MP/DP	Optativa (MP/DP)	2
Seminários I	MP/DP	Obrigatória (MP/DP)	2
Seminários II	MP/DP	Obrigatória (MP/DP)	2
Dissertação de Mestrado I	MP	Obrigatória (MP)	2
Dissertação de Mestrado II	MP	Obrigatória (MP)	2
Dissertação de Mestrado III	MP	Eletiva (MP)	0
Tese de Doutorado I	DP	Obrigatória (DP)	5
Tese de Doutorado II	DP	Obrigatória (DP)	5
Tese de Doutorado III	DP	Obrigatória (DP)	5
Tese de Doutorado IV	DP	Eletiva (DP)	0