



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO
COORDENAÇÃO GERAL DE PÓS-GRADUAÇÃO
PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS *ênfase em*
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Animal
Estrada da Igara, Km 4- Zona Rural-Senhor do Bonfim-BA-48970-000
E-mail: gabinete@bonfim.ifbaiano.edu.br
Tel.: (74) 3542-4000

REGIMENTO INTERNO DA
PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU
EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
ênfase em Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Animal

Campus Senhor do Bonfim
2017

CAPÍTULO I

DA FINALIDADE

Art. 1º O Curso de Pós-Graduação *Lato sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos – ênfase em Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Animal IF Baiano/Campus Senhor do Bonfim, tem por finalidades:

- 1) Formar profissionais aptos a solucionarem problemas relativos ao setor produtivo de alimentos, de forma sustentável e com visão empreendedora;
- 2) Atender as demandas regionais em desenvolvimento de tecnologias / inovação, com foco na aplicação destas na produção de alimentos, sistemas agroecológicos e produtos oriundos da agricultura familiar;
- 3) Contribuir com pesquisa, desenvolvimento e inovação voltada para a inserção dos produtos de origem animal e vegetal, no mercado local e regional;
- 4) Promover, por meio da gastronomia, o desenvolvimento de novos nichos turísticos para as diferentes cadeias de valor, levando em consideração a identidade regional;
- 5) Articular os espaços acadêmicos e profissionais dos diferentes níveis do IF Baiano, consolidando o princípio da verticalização do ensino, da pesquisa e da extensão.

Art. 2º O Curso de Pós-graduação *Lato Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos – ênfase em Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Animal será ofertado no formato modular e terá carga horaria de 410 (quatrocentos e dez) horas, com duração de 18 (dezoito) meses.

§ 1º Findo prazo previsto no caput, não sendo satisfeitos os requisitos para conclusão do curso, o prazo de conclusão será prorrogado, independentemente de solicitação, por mais 6 (seis) meses.

§ 2º A não conclusão do curso no prazo da prorrogação acarretará o cancelamento automático da matrícula.

CAPÍTULO II

DA COORDENAÇÃO DO CURSO E DO COLEGIADO

Art. 3º A Coordenação do Curso de Pós-Graduação *Lato sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos – ênfase em Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Animal far-se-á através de um Colegiado presidido pelo Coordenador do Curso.

§ 1º O Coordenador do Curso deverá ser professor efetivo da instituição, com titulação mínima de mestre e afinidade com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC);

§ 2º O Coordenador do Curso será substituído pelo Vice-Coordenador em casos de impedimentos ou ausências;

§ 3º O Vice-Coordenador deverá atender aos mesmos requisitos estabelecidos para escolha do Coordenador;

§ 4º Compete ao Coordenador de Curso:

- I. compor o Comitê de Pós-Graduação do IF Baiano;
- II. presidir e representar o Colegiado em qualquer órgão do IF Baiano;

- III. convocar reuniões do Colegiado e gerir as atividades do programa ou do curso;
- IV. decidir, ad referendum do Colegiado, assuntos urgentes da competência daquele órgão;
- V. representar o programa e o curso perante os demais órgãos.

Art. 4º O Colegiado do Curso será formado:

- I – pelo Coordenador do Curso;
- II – pelo Vice-Coordenador;
- III – por três professores do Curso, indicados pelos pares; e
- IV – por um representante discente, regularmente matriculado e indicado por seus pares.

§ 1º Cada membro do corpo docente indicado para compor o Colegiado deverá ter seu suplente, que o substituirá, nos casos de impedimentos, faltas ou vacância;

§ 2º O representante discente também terá um suplente igualmente indicado pelos estudantes do Curso, que o substituirá nos casos de impedimentos, faltas ou vacância;

§ 3º Todos os membros do Colegiado terão mandato de dois anos, exceto o representante discente, cujo mandato será de apenas um ano.

Art. 5º Ao Colegiado do programa ou do curso, compete:

- I – propor e adotar medidas necessárias ao bom andamento do programa ou do curso de pós-graduação;
- II – organizar e presidir os processos de seleção de estudantes;
- III – decidir sobre a oferta de disciplinas, bem como verificar o cumprimento do conteúdo programático e da carga horária;
- IV – estabelecer mecanismos adequados de orientação acadêmica aos discentes;
- V – acompanhar e orientar todas as atividades administrativas e acadêmicas que se relacionam com o programa ou com o curso, supervisionando a emissão de todo e qualquer documento pertinente a ele;
- VI – credenciar, recredenciar e descredenciar docentes no programa e/ou no curso;
- VII – elaborar ou reformular o Regimento Interno do programa ou do curso, submetendo-o à apreciação da PROPES;
- VIII – deliberar sobre processos referentes a trancamento ou dispensa de matrícula e convalidação, aproveitamento ou concessão de créditos;
- IX – indicar as orientações e aprovar os pedidos de coorientações;
- X – apreciar e deliberar a respeito da exclusão de discentes do programa ou do curso, por motivos acadêmicos ou disciplinares;
- XI – receber, apreciar, deliberar ou encaminhar à instância cabível, se necessário, sugestões e/ou reclamações sobre representações ou recursos de discentes ou de docentes, sobre qualquer assunto de ensino ou pesquisa pertinentes ao programa ou ao curso de pós-graduação;
- XII – aprovar ou indicar os membros para constituição das bancas de defesa de

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e para bancas de exame de qualificação.

Parágrafo único: - O Colegiado deverá se reunir a cada dois meses e, extraordinariamente, quando necessário, por convocação do coordenador ou de 2/3 (dois terços) de seus membros permanentes.

CAPÍTULO III

DA SELEÇÃO, INSCRIÇÃO E MATRÍCULA

Art. 6º O acesso ao Curso de Pós-Graduação *Lato sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos – ênfase em Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Animal deve ser feito por inscrição em processo seletivo específico.

Art. 7º A seleção dos candidatos às vagas no Curso obedecerá às seguintes etapas e critérios:

I – Homologação das Inscrições - (de caráter eliminatório): serão homologadas apenas as inscrições com documentação completa, composta de ficha de inscrição preenchida; uma cópia documento oficial de identidade e do CPF; uma cópia do diploma de graduação; pré-projeto e uma cópia do Currículo *Lattes* atualizado;

II – Análise do Pré-Projeto - (de caráter eliminatório): avaliação do pré-projeto conforme barema proposto no Projeto Pedagógico do Curso.

II - Análise do Currículo - (de caráter eliminatório e classificatório): será avaliada a experiência profissional e/ou produção acadêmica e científica do candidato, comprovada e apresentada em seu Currículo *Lattes*, conforme Barema existente no Edital.

III – Entrevista - (de caráter classificatório): o candidato deverá participar de uma entrevista realizada de forma individual ou coletiva, por Banca constituída por professores do Curso, versando sobre o perfil acadêmico do candidato, seu conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos, desempenho profissional e disponibilidade de tempo para dedicação ao Curso e à produção científica

Art. 8º Os candidatos serão selecionados de acordo com o limite de vagas e critérios de seleção previstos em Edital.

Art. 9º Será concedida matrícula a candidatos que, atendidos os requisitos exigidos por este Regimento e pelo Regimento Geral de Pós-Graduação do IF Baiano, tenham sido aprovados dentro do número de vagas em processo seletivo do Curso e desde que atendidas às exigências previstas no Edital de Seleção.

Art. 10. É vedado o trancamento de matrícula, seja isoladamente ou no conjunto dos componentes curriculares..

CAPÍTULO IV

DA ORGANIZAÇÃO DO ENSINO

Art. 11. O Curso terá duração de 18 (dezoito) meses, e uma carga horária de 410 horas.

Art. 12. As disciplinas e suas respectivas cargas horárias são descritas na Matriz Curricular do Curso constante no Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

Art. 13. Os professores deverão entregar seus Planos de Ensino no início das atividades letivas do Curso ao Coordenador do Curso e no primeiro dia de aula da disciplina, aos alunos.

Art. 14. O professor deverá entregar à Secretaria Acadêmica o diário de classe completo até 30 dias após o término da disciplina.

Parágrafo único: Os casos específicos, mediante dinâmica do processo didático-pedagógico da pesquisa-ação, serão devidamente negociados e formalizados junto à Coordenação do Curso.

CAPÍTULO V

DO RENDIMENTO ACADÊMICO

Art. 15. O rendimento acadêmico de cada componente curricular será aferido por meio de provas, trabalhos escritos, experimentos, visitas técnicas, seminários e/ou outras formas de verificação de aprendizagem, conforme estabelecidas no Projeto Pedagógico do Curso.

§ 1º Para aprovação, será exigido frequência mínima de 75% em cada componente curricular.

§ 2º Será considerado aprovado em uma disciplina o aluno que obtiver média final através de nota igual ou superior a 7,0 (sete).

§ 3º Utilizar-se-á a média aritmética para efeito de cálculo da nota final da disciplina.

§ 4º Terá direito a uma atividade de reposição o aluno que, não tendo comparecido à atividade acadêmica programada, comprove impedimento legal ou motivo de doença, apresentando atestado médico e, ou outro documento (judicial, convocação, trabalhista) na Secretaria de Registros Acadêmicos – SRA, até 48 horas após o término do impedimento.

Parágrafo único: A atividade de reposição será definida pelo docente responsável pelo componente curricular.

CAPÍTULO VI

DA SEGUNDA CHAMADA E DAS RECUPERAÇÕES

Art. 16. Caso o estudante não possa comparecer às aulas em dia de atividades avaliativas, mediante justificativa, poderá requerer nova avaliação.

§ 1º O pedido de nova avaliação (segunda chamada) deverá ser encaminhado à Secretaria Acadêmica no prazo de 5 (cinco) dias úteis após a realização da atividade ou término do impedimento legal. O encaminhamento do requerimento também poderá ocorrer através de e-mail enviado à Secretaria Acadêmica.

§ 2º O pedido de nova avaliação deverá conter a justificativa e os documentos comprobatórios, se houver.

§ 3º Cabe a Secretaria Acadêmica encaminhar o pedido de nova avaliação ao Coordenador do Curso, para deferimento ou não.

Art. 17. É vedado ao professor ou a qualquer outra pessoa, abonar faltas, ressalvadas as determinações legais.

Art. 18. O aluno que obtiver média final inferior a 7,0 (sete) na disciplina e frequência

igual ou superior a 75%, poderá fazer uma prova de recuperação em um prazo máximo de até 15 dias do término da disciplina. A nota da prova de recuperação será somada à média final da disciplina e o resultado dividido por 2 (dois), para composição da média final.

CAPÍTULO VII

DA REPROVAÇÃO E DO DESLIGAMENTO

Art. 19. O aluno será desligado do Curso caso ocorra uma das seguintes hipóteses:

- I. Não atingir a frequência mínima exigida de 75% da carga horária prevista;
- II. Obter uma reprovação em componente curricular durante a integralização do Curso;
- III. For reprovado na apresentação do Trabalho Final.

Parágrafo único: Compete ao Colegiado do Curso efetuar os desligamentos e ao Coordenador do Curso o encaminhamento destas decisões à Secretaria Acadêmica.

CAPÍTULO VIII

DO APROVEITAMENTO DE DISCIPLINAS

Art. 20. Poderão ser validadas disciplinas cursadas em outros Cursos de Pós-Graduação, em um período igual ou inferior a 5 (cinco) anos, a critério do Colegiado do Curso, não podendo ultrapassar a 25% da carga horária total do curso.

§ 1º. Para validação de disciplina, o aluno deverá preencher solicitação na Secretaria Acadêmica, em até 15 (quinze) dias após o início das aulas, e anexar obrigatoriamente o comprovante de aprovação, a ementa e o programa da disciplina.

§ 2º Enquanto o pedido de Aproveitamento não for decidido, o(a) pós-graduando(a) deverá continuar frequentando as aulas.

§ 3º O Aproveitamento de Estudos não poderá ultrapassar 30% (trinta por cento) da carga horária total do Curso.

CAPÍTULO IX

DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 21. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), que será realizado individualmente, é obrigatório para a obtenção do Certificado de Conclusão do Curso e poderá constituir-se de:

- I. Artigo Científico, preferencialmente;
- II. Monografia;
- III. Relatório Técnico-Científico de novos produtos ou processos tecnológicos;
- IV. Patente;
- V. Confecção de materiais didáticos (livros, cartilhas ou vídeos).

§ 1º A apresentação e a defesa do TCC dependerão:

- I. Da integralização da carga horária total do Curso;
- II. Da aprovação do trabalho por Banca Examinadora;
- III. Do encaminhamento de 03 (três) exemplares impressos do TCC a Coordenação do Curso;
- IV. De recomendação formal do Orientador para apresentação e defesa oral do TCC;
- V. Do preenchimento de formulário específico para apresentação, protocolado na Coordenação do Curso.

§2º Para efeito do disposto no *caput* deste artigo, o TCC será considerado como atividade curricular, sendo registrados, no Histórico Escolar do discente, o tipo e o título do trabalho.

§3º A elaboração do TCC deverá seguir as normas da ABNT e sua apresentação será feita publicamente.

§4º O Colegiado do Curso deverá estabelecer as normas específicas para orientação e apresentação do TCC.

§5º O prazo para apresentação e defesa do TCC será de 3 (três) meses, a partir da integralização da carga horária total do Curso, prorrogável por, no máximo, mais 03 (três) meses, observado o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) meses de duração total do Curso.

§6º A data para a apresentação do TCC será fixada pelo Coordenador do Curso em consenso com o Orientador, e a apresentação do TCC ocorrerá entre 15 (quinze) e 45 (quarenta e cinco) dias, contados a partir da recepção, pela Coordenação do Curso, dos exemplares do TCC.

§7º O TCC será avaliado por uma Banca Examinadora, composta pelo Orientador do TCC e por 2(dois) membros por ele indicados.

§8º A Banca Examinadora deverá ser presidida, preferencialmente, pelo Orientador do TCC.

§9º Os membros da Banca Examinadora deverão ter titulação mínima de Especialista ou possuir notório saber na área específica do TCC.

§10º Após a apresentação do TCC, feitas as devidas correções, quando necessárias, o (a) pós-graduando (a) deverá encaminhar à Coordenação do Curso, no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias corridos após a defesa do TCC, 02 (dois) exemplares da versão final, sendo 1 (uma) cópia impressa e encadernada e 1(uma) cópia digital.

Art. 22 A cada pós-graduando (a) do Curso será garantido, no mínimo, 01 (um) Orientador, que será, obrigatoriamente, docente do Colegiado do Curso.

Art. 23 Cada pós-graduando (a) pode ter 1(um) ou, no máximo, 2 (dois) Coorientadores.

§1º O Coorientador poderá ser professor ou pesquisador de outra instituição.

§2º A troca de orientador só será permitida, quando outro docente assumir formalmente a orientação, com o conhecimento prévio e expresso do professor substituído e da Coordenação do Curso.

§3º A troca de Coorientador só será permitida com o conhecimento prévio da Coordenação do Curso.

Art. 24 O Orientador e o (s) Coorientador(es) devera(ão), obrigatoriamente, fazer parte da autoria das publicações científicas oriundas do TCC.

Art. 25 Na avaliação do TCC, será atribuída nota de 0 (zero) a 10 (dez), sendo aprovado o trabalho que obtiver nota igual ou superior a 7 (sete).

§1º Será lavrada Ata da sessão de julgamento do TCC, a qual deverá ser assinada por todos os integrantes da Banca Examinadora e encaminhada à Coordenação do Curso, com cópia para a Secretaria de Registros Acadêmicos.

§2º É atribuição da Banca Examinadora emitir pareceres de aprovação ou reprovação do TCC submetido a avaliação, os quais devem ser encaminhados pelo Orientador a Coordenação do Curso.

§3º O(a) pós-graduando(a) que obtiver nota inferior a 7 (sete) no TCC terá o prazo de 60 (sessenta) dias corridos para reelaboração e nova apresentação do trabalho em questão, observado, em todo caso, o limite máximo de 24 meses para duração total do Curso.

CAPÍTULO X DO CORPO DOCENTE

Art. 26. O corpo docente do Curso de Pós-Graduação *Lato sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos – ênfase em Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Animal será constituído por professores especialistas ou de reconhecida capacidade técnico-profissional, sendo que 50% (cinquenta por cento) destes, pelo menos, deverão apresentar titulação de mestre ou de doutor obtido em Programa de Pós-Graduação *Stricto sensu* reconhecido pelo Ministério da Educação.

§ 1º Compete ao docente permanente e ao visitante ministrar disciplina, orientar discentes e produzir resultados de pesquisa, bem como realizar outras atividades necessárias ao bom andamento do Curso, em conformidade com a demanda do Colegiado.

CAPÍTULO XI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 27. Os casos omissos serão deliberados pelo Colegiado do Curso.