



1 **ATA DA 3ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DO PROGRAMA DE PÓS-**  
2 **GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (PPGCTA)**

3

4 No dia doze de agosto do ano de dois mil e dezesseis, sexta-feira, às 13 horas, reuniram-se na  
5 sala de número 346, os membros do Colegiado: a Presidente Poliana Mendes de Souza, o vice-  
6 presidente Paulo de Souza Costa Sobrinho, os representantes docentes do programa, Joyce  
7 Maria Gomes da Costa, Gustavo Molina e a representante discente Fernanda Barbosa Lupki. Os  
8 professores do curso de Engenharia de Alimentos, Carlos Alberto Gois Suzart e Marcio  
9 Schmiele, participaram como ouvintes. Os professores Nisia Andrade Villela Dessimoni Pinto e  
10 Harriman Aley Moraes, membros do Colegiado, justificaram ausência. **CORRESPONDÊNCIA**

11 **RECEBIDA:** 1) Ofício S/N de 01/08/2016 – Aproveitamento de certificado de língua  
12 estrangeira – Discente Keyla Carvalho Pereira; 2) Ofício S/N de 01/08/2016 – Aproveitamento  
13 de créditos de disciplina isolada – Discente Keyla Carvalho Pereira. 3) Ofício 15/2016 de  
14 09/09/2016 de Gustavo Molina, informando ao Colegiado sobre o período de afastamento para  
15 qualificação. 4) Ofício 13/2016 de 09/08/2016 de Franciele Maria Pelissari Molina, informando  
16 ao Colegiado sobre o período de afastamento para qualificação. 5) Marcio

17 **CORRESPONDÊNCIA EXPEDIDA:** Nenhuma correspondência expedida no período.

18 **REFERENDAR:** Não houve assunto para referendar. 1) **HOMOLOGAR:** Não houveram  
19 documentos para homologação. **ASSUNTOS DA PAUTA:** 1) **Comissão de seleção para**

20 **ingresso de discentes no 2º semestre/2016:** A Presidente apresentou os membros que  
21 integraram a Comissão Examinadora do 1º processo seletivo do PPGCTA, e solicitou candidatos  
22 para a formação da nova Comissão, para avaliação do processo seletivo de Agosto de 2016.

23 Após discussões, a Comissão Examinadora ficou formada por: Poliana Mendes de Souza, Joyce  
24 Maria Gomes da Costa e Fábio Coelho Sampaio, membros do PPGCTA, e o Prof. Carlos Suzart,  
25 professor do curso de Engenharia de Alimentos que se voluntariou para auxiliar no processo  
26 seletivo. Além disso, os Professores Gustavo Molina e Paulo de Souza Costa Sobrinho serão  
27 responsáveis pela avaliação prévia dos currículos dos candidatos. 2) **Cronograma de**

28 **atividades dos discentes:** O Cronograma de Atividades Acadêmicas foi aprovado pelos  
29 membros do Colegiado para ser utilizado como modelo. Foi apenas ressaltada a importância do  
30 cronograma vir assinado pelo orientador, ou com um “ciente” no corpo do documento, para



31 arquivo. Os cronogramas das discentes Mayara Caroline Souto de Barcelos e Julia Silva  
32 Pinheiro foram aprovados pelo Colegiado. **3) Aproveitamento de certificado de língua**  
33 **estrangeira:** Os comprovantes das discentes Keyla Carvalho Pereira (180 horas de curso),  
34 Gabriela Aguiar Campolina (curso em Vancouver, superior a 180 horas), Fernanda Barbosa  
35 Lupki (certificado do TOEFL) foram aprovados. O certificado apresentado pela discente Julia  
36 Silva Pinheiro não foi aprovado no forma apresentada, pois não constavam as informações  
37 referentes ao período cursado ou data de conclusão. **4) Aproveitamento de créditos de**  
38 **disciplina isolada da discente Keyla Carvalho Pereira:** Foi apresentada a disciplina PGQ 612  
39 – Química e bioquímica dos alimentos, cursada no Programa de Pós-Graduação em Química,  
40 com carga horária de 60h. A ementa também foi apresentada, sendo considerada aprovada pelo  
41 Colegiado. **5) Informação de afastamento para qualificação dos docentes Gustavo Molina e**  
42 **Franciele Maria Pelissari:** A Presidente leu os ofícios dos docentes, comunicando o  
43 afastamento de Outubro de 2017 a Agosto de 2017, período inferior a um ano, que não impacta  
44 na necessidade de alteração de orientadores. **6) Oferta de disciplinas para 2016/S2:** Disciplinas  
45 eletivas ofertadas: Cromatografia aplicada à análise de alimentos (Alexandre Soares dos  
46 Santos), Aproveitamento de biomassa vegetal do cerrado para alimentos e bebidas (Lílian  
47 Araújo Pantoja), Análise de risco em alimentos (Paulo de Souza Costa Sobrinho), Tópicos  
48 Especiais com o tema “Bioprospecção: busca sistemática por organismos, genes, enzimas,  
49 compostos, processos ou partes provenientes de seres vivos, que levem ao desenvolvimento de  
50 produtos alimentícios com potencial econômico” (Fábio Coelho Sampaio); Fundamentos de  
51 Ciência de Alimentos (Nísia Villela Dessimoni). Além disso, as demais disciplinas obrigatórias  
52 do PPGCTA serão ofertadas regularmente. **6) Solicitação de credenciamento do docente**  
53 **Marcio Schmiele:** O ofício encaminhado pelo docente Marcio Schmiele, da Engenharia de  
54 Alimentos, foi lido pela Presidente, demonstrando interesse no credenciamento junto ao  
55 PPGCTA, juntamente com o Currículo Lattes mostrando produção científica compatível com o  
56 programa. Entretanto, o tema não pode ser discutido em maiores detalhes ou votado, pois a  
57 Resolução do PPGCTA sobre credenciamento, descredenciamento e reconcredenciamento ainda não  
58 foi aprovada pelo Colegiado. Desta forma, o assunto foi retirado de pauta para futura análise,  
59 tornando essencial o fechamento da Resolução supracitada. Nada mais havendo a tratar, o



- 60 Presidente e declarou encerrada a sessão, da qual eu, Gustavo Molina, lavrei a presente ata que  
61 depois de lida se aprovada, será assinada por todos. Diamantina, 17 de agosto de 2016. x-x-x-x-

**Poliana Mendes de Souza**  
*Coordenadora*

**Gustavo Molina**  
*Membro*

**Paulo de Souza Costa Sobrinho**  
*Vice-Coordenador*

**Nisia Andrade Villela Dessimoni  
Pinto**  
*Membro*

**HarrimanAley Morais**  
*Membro*

**Joyce Maria Gomes da Costa**  
*Membro*

**Fernanda Barbosa Lupki**  
*Membro*