MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
DIRETORIA DE GESTÃO DE PESSOAS

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
PIAUÍ

BOLETIM DE SERVIÇOS

ARTIGO 1º, INCISO II, DA LEI Nº 4.965, DE 05/05/1966.

EDIÇÃO EXTRA Nº 69, DE 09 DE AGOSTO DE 2019.

ELABORAÇÃO, ORGANIZAÇÃO E PUBLICAÇÃO A CARGO DA DIGEP

Av. Presidente Jânio Quadros, 330 – Santa Isabel – Teresina – PI CEP. 64.053-390 – Fone (086) 3131-1417

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
PIAUÍ

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLOGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

RESOLUÇÃO Nº 43/2019 - CONSELHO SUPERIOR

Aprova o regimento do Curso de Pós-Graduação Stricto Sensu em Alimentos e Gastronomia, no Instituto Federal do Piauí.

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução nº 001, de 31 de agosto de 2009, publicada no Diário Oficial da União, de 02 de setembro de 2009, e considerando o Ofício nº 94/2019/PROPI/Reitoria, de 08/08/2019,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, *ad referendum*, o regimento do Curso de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Alimentos e Gastronomia.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Teresina-PI, 09 de agosto de 2019.

PAULO HENRIQUE GOMES DE LIMA
Presidente

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS E GASTRONOMIA

REGIMENTO DO CURSO

TERESINA-PI
2019

SUMÁRIO

Página

CAPÍTULO I - DA NATUREZA, DO ESCOPO E DOS OBJETIVOS DO CURSO	
CAPÍTULO II - DA ORGANIZAÇÃO GERAL	
CAPÍTULO III - DO CORPO DOCENTE	
CAPÍTULO IV - DA COORDENAÇÃO E DO COLEGIADO DO CURSO ..	
CAPÍTULO V - DA ADMISSÃO	
CAPÍTULO VI - DA MATRÍCULA	
CAPÍTULO VII - DO REGIMENTO DIDÁTICO	
CAPÍTULO VIII - DA ORIENTAÇÃO	
CAPÍTULO IX - DA DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM MESTRADO PROFISSIONAL	
CAPÍTULO X - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS	

CAPÍTULO I

DA NATUREZA, DO ESCOPO E DOS OBJETIVOS DO CURSO

Art. 1º - Este regulamento disciplina, no âmbito do Instituto Federal do Piauí, o Curso de Pós-graduação *Stricto Sensu*: Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia.

Art. 2º - O Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia visa à formação de pessoal capacitado técnica e cientificamente para o exercício das atividades profissionais, do ensino e da pesquisa na área específica de sua atuação.

Parágrafo único. O Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia, ao ser integralizado, possibilita ao aluno regular a obtenção do título de Mestre em Alimentos e Gastronomia.

Art. 3º - O Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia tem por objetivos:
I – Proporcionar ao estudante um conhecimento específico e diferenciado que lhe permita alcançar alto padrão de competência científica;
II – Formar pesquisadores capazes de desenvolver e difundir o conhecimento científico e tecnológico voltado para a indústria alimentícia;
III – Capacitar profissionais para atuar na área de alimentos e gastronomia envolvendo alimentos, gastronomia e afins com vistas à pesquisa e inovação;
IV – Propor novos produtos que possam contribuir para a segurança alimentar e nutricional e para agregar valor a produtos locais;
V – Desenvolver, patentear e divulgar novas tecnologias e processos originados das pesquisas realizadas junto ao setor produtivo.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO GERAL

Art. 4º - O Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia é organizado em área de concentração e esta, em linhas de pesquisa.

§ 1º - Uma área de concentração engloba um conjunto de linhas de pesquisa, em torno das quais se organizam as atividades acadêmicas e científicas relacionadas a ela.

§ 2º - As linhas de pesquisa denotam um conjunto de temas, atividades e objetivos de estudo de interesse científico, que guardam estreita correlação entre si e apresentam elevado grau de coerência e originalidade perante a área de concentração do Curso.

§ 3º - O Colegiado do Curso deverá definir procedimentos para a abertura de áreas e linhas de pesquisa e para a avaliação das áreas e linhas de pesquisa existentes quando do funcionamento do Curso, visando ao seu aprimoramento e à sua melhoria de desempenho.

§ 4º - A apresentação de nova linha de pesquisa a ser acrescida ao Curso será feita pelo Coordenador do Curso.

§ 5º - A coordenação, a administração e a supervisão do Curso serão exercidas por um Colegiado de Curso.

§ 6º - O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPEX) é o órgão colegiado imediatamente superior ao Colegiado de Curso.

Art. 5º - A Coordenação do Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia disporá de uma Secretaria própria.

Parágrafo Único. A Secretaria da Coordenação é responsável pela centralização do expediente administrativo e pelos registros que se fizerem necessários para a execução e o acompanhamento das atividades do Curso.

CAPÍTULO III
DO CORPO DOCENTE

Art. 6º - As atividades do Curso de Pós-Graduação Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia serão conduzidas por docentes permanentes e por docentes colaboradores.

Art. 7º - Os docentes permanentes e colaboradores deverão ter o título de doutor ou equivalente e, no caso dos gastrônomos, no mínimo, o título de mestre, por não haver disponibilidade de gastrônomos doutores para colaborar com o programa.

Parágrafo Único. Os docentes devem ser aprovados pelo colegiado e dedicar-se à pesquisa e produção científica continuada, de acordo com os critérios de avaliação da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

Art. 8º - Serão considerados docentes colaboradores os profissionais que participarem sistematicamente das atividades do Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia, ministrando aulas, desenvolvendo projetos de pesquisa ou coorientando um número restrito de estudantes de Mestrado.

Art. 9º - Para atuar como docente colaborador no Curso, os pesquisadores deverão ser credenciados, nos termos e prazos estabelecidos em resolução a ser exarada pelo Colegiado do Curso.

Art. 10 - Os requisitos para o credenciamento e permanência de docentes e colaboradores no Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia serão regulamentados por resolução específica aprovada pelo Colegiado.

§ 1º - O credenciamento do Docente Permanente ou Docente Colaborador terá validade de até 2 (dois) anos, podendo ser renovado mediante aprovação do Colegiado.

§ 2º - Para a renovação de seu credenciamento, o docente deverá demonstrar a existência, no período anterior, de produtividade científica e participação nas atividades acadêmicas vinculadas ao Curso, conforme disposto em resolução aprovada pelo Colegiado de Curso e observadas as normas e prazos vigentes na Instituição.

Art. 11 - Em casos excepcionais, pesquisadores externos ao IFPI poderão ser credenciados como membros colaboradores do corpo docente do Curso.

Art. 12 - São competências dos Docentes Permanentes e Docentes Colaboradores:

I - Orientar o estudante na organização de seu plano de estudo e pesquisa e assisti-lo continuamente em sua formação;

II - Propor ao Colegiado do Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia a composição das Bancas Examinadoras;

III - Encaminhar ao Coordenador do Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia o relatório relativo ao aproveitamento dos alunos, de acordo com o calendário acadêmico estabelecido pelo órgão competente;

IV - Prestar as informações solicitadas pela Coordenação Geral, para elaboração de relatórios aos órgãos avaliadores da Pós-Graduação no Brasil, principalmente à CAPES.

CAPÍTULO IV
DA COORDENAÇÃO E DO COLEGIADO DO CURSO

Art. 13 - A Coordenação do Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia será composta pelo Coordenador e pelo Vice-coordenador. O Coordenador e o Vice-coordenador do Programa serão eleitos dentre os docentes permanentes vinculados ao programa, para mandato de dois (2) anos, podendo ser reconduzidos uma única vez.

Art. 14 - A Coordenação do Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia será exercida pelo Coordenador do Curso; na ausência deste, pelo Vice-coordenador e, quando necessário, o Colegiado será convocado.

Art. 15 - Compete ao Coordenador:

I - Exercer a direção dos serviços administrativos, financeiros, patrimoniais e de recursos humanos pertinentes ao Programa;

II - Coordenar a execução das atividades acadêmicas do Programa;

III - Convocar e presidir as reuniões do Colegiado do Programa e acompanhar a execução das ações aprovadas pelo Colegiado.

§ 1° - O Colegiado elaborará normas específicas para disciplinar o processo de escolha do Coordenador, de acordo com as normas vigentes.

§ 2° - O Vice-coordenador substituirá o Coordenador em seus impedimentos, auxiliá-lo-á no exercício de suas funções e será seu membro suplente no Colegiado de Curso.

§ 3° - Ocorrendo a vacância do cargo de Coordenador, o Vice-coordenador assumirá suas funções, até a realização de novas eleições.

Art. 16 - O Colegiado do Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia será constituído por:

I - Coordenador do Curso, como presidente;

II - Três representantes docentes que serão os representantes das linhas de pesquisa do Programa;

III - Um representante do corpo discente, escolhido mediante eleição direta entre os alunos matriculados regularmente, tendo mandato de 01 (um) ano, permitida a recondução.

Parágrafo Único. A eleição dos membros do Colegiado será convocada pelo coordenador do Programa, com antecedência mínima de 72 horas, nas reuniões ordinárias, e de 48 horas, nas reuniões extraordinárias.

Art. 17 - O Presidente do Colegiado do Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia e os três representantes docentes serão escolhidos por eleição direta entre os membros do corpo docente do Programa, com mandato de 02 (dois) anos, permitida uma recondução.

Art. 18 - Todos os docentes permanentes credenciados ao Programa terão direito a voto nas eleições diretas previstas no Artigo 17.

Art. 19 - O funcionamento do Colegiado do Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia seguirá o Regulamento Geral dos Órgãos Colegiados do IFPI.

Parágrafo Único. O Colegiado do Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia poderá expedir normas complementares e específicas para seu funcionamento.

Art. 20 - Compete ao Colegiado do Curso:

I - Orientar e coordenar as atividades administrativas e acadêmicas do Curso;

II - Elaborar a estrutura curricular e a dinâmica do Curso;

III - Analisar e aprovar, em primeira instância, representações e recursos impetrados referentes a quaisquer questões que envolvam o Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia;

IV - Aprovar, mediante critérios estabelecidos por resolução do Colegiado de Curso, os nomes dos pesquisadores que integrarão o corpo docente do Curso, bem como dos orientadores e coorientadores, quando houver;

V - Apreciar, diretamente ou através de comissão especialmente constituída para este fim, os projetos de pesquisa que visem à qualificação de Trabalho de Conclusão de Curso de Mestrado;

VI - Designar banca examinadora para julgamento de Trabalho de Conclusão de Curso de Mestrado;

VII - Designar a Comissão de Seleção de novos alunos;

VIII - Aprovar o edital público dos processos seletivos, estabelecendo normas, procedimentos, número de vagas ofertadas e critérios para seleção e admissão de novos alunos ao Curso;

IX - Homologar os resultados do processo de seleção de novos alunos;

X - Estabelecer normas, procedimentos e critérios para alocação de bolsas, acompanhamento e avaliação do trabalho dos bolsistas;

XI - Fazer o planejamento orçamentário do Curso e estabelecer critérios para a alocação de recursos;

XII - Representar o Curso junto aos órgãos competentes, quando necessário;

XIII - Colaborar com a implementação e a execução de medidas necessárias ao incentivo, acompanhamento e avaliação da pesquisa e produção acadêmica do Curso;

XIV - Exercer outras atribuições explicitamente delegadas pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPEX), via Câmara de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação.

XV- Julgar, em primeira instância, os casos omissos.

Art. 21 - Compete ao Presidente do Colegiado:

I - Convocar e presidir as reuniões do Colegiado de Curso;

II - Cumprir e fazer cumprir as deliberações do Colegiado do Curso;

III - Tomar decisões *ad referendum* do Colegiado do Curso, em situações urgentes, ou impeditivas de tramitação regular;

IV - Delegar competência, no âmbito de sua ação acadêmico-administrativa;

V - Encaminhar aos órgãos competentes, em tempo hábil, as propostas e solicitações que dependerem de aprovação dos mesmos;

VI - Tornar públicas as deliberações e resoluções emanadas pelo Colegiado do Curso, os relatórios de acompanhamento e avaliação emitidos por órgãos externos e demais informações relativas ao Curso;

VII - Exercer outras atribuições explicitamente delegadas pelo Colegiado do Curso, ou por outros órgãos competentes, que se fizerem necessárias ao bom funcionamento do Curso.

CAPÍTULO V

DA ADMISSÃO

Art. 22 - A admissão de novos alunos regulares para o Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia far-se-á mediante aprovação em processo seletivo público, regido por edital público aprovado pelo Colegiado do Curso e pelo CEPEX, pela Câmara de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação.

§ 1° - O edital deverá conter, no mínimo, os seguintes itens:

I - Objetivos e cronograma geral do processo seletivo;

II - Número de vagas ofertadas;

III - Descrição das etapas do processo, dos critérios de avaliação e dos critérios de classificação dos candidatos.

Art. 23 - A admissão de novos alunos para o Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia dar-se-á somente para a categoria de alunos regulares.

§ 1°- São considerados alunos regulares aqueles que tiveram sua matrícula efetivada, após aprovação em processo seletivo realizado, exclusivamente, para esse fim.

§ 2° - O processo seletivo será coordenado por uma Comissão de Seleção, especialmente designada pelo Colegiado do Curso para esse fim, composta por representantes de cada uma das linhas de pesquisa cadastradas no Curso.

Art. 24 - O número de vagas oferecidas pelo Curso, que constará no Edital, será proposto pelo Colegiado do Curso ao CEPEX, via Câmara de Pós-graduação, até 20 (vinte) dias antes da publicação do edital do processo seletivo.

Parágrafo único. Excepcionalmente, o número de vagas oferecidas poderá sofrer alteração, mediante solicitação justificada do Colegiado do Curso, ao CEPEX, via Câmara de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação.

Art. 25 - Para o estabelecimento do número de vagas, o Colegiado do Curso levará em consideração, dentre outros, os seguintes aspectos:

I - Capacidade de orientação dos docentes do Curso;

II - Fluxo de entrada e saída de alunos regulares;

III - Projetos de pesquisa em andamento;

IV - Capacidade das instalações físicas da instituição.

Parágrafo único. A não ser em casos especiais, decididos em reunião do Colegiado, o número de vagas obedecerá à relação global média de, no máximo, 05 (cinco) alunos regulares matriculados, por Orientador.

Art. 26 - A pré-inscrição no processo seletivo para admissão no Curso do Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia será feita on-line na página do IFPI ou presencial pela entrega de formulário preenchido na secretaria do Programa de Pós-graduação em Alimentos e Gastronomia (PPGAG).

Parágrafo único. A inscrição será efetivada mediante entrega dos documentos listados no edital do referido processo seletivo na Secretaria do PPGAG, no prazo determinado.

Art. 27 - Para ser admitido como aluno regular no Curso, o candidato deverá satisfazer as seguintes exigências:

I - Ter sido aprovado no processo seletivo, especificamente realizado para esse fim;

II – Apresentar Atestado ou Declaração de Proficiência em língua estrangeira – inglês;

II - Apresentar documentos comprobatórios de conclusão de Curso de graduação em área de estudo afim à área do Curso, a critério do Colegiado do Curso;

III - Assinar Termo de Sigilo e Termo de Cessão de Direitos Autorais e de Propriedade Intelectual em favor do IFPI referente aos produtos decorrentes de atividades de pesquisa desenvolvidas durante o Curso de mestrado, conforme modelo aprovado pelo CEPEX, pela Câmara de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação.

Art. 28 - Os candidatos aprovados na seleção para o Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia deverão apresentar à Secretaria do Curso os seguintes documentos:

I - Cópia do diploma de graduação ou documento equivalente;

II - Histórico escolar de graduação concluída;

III - 02 (duas) fotografias 3x4;

IV - Prova de que está em dia com as obrigações militares (no caso de candidato brasileiro do sexo masculino) e eleitorais; no caso de candidato estrangeiro, documentação exigida pela legislação específica;

V - Cópia de documento de identificação e de documento de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF).

Parágrafo único. Considera-se documento equivalente, para efeito do disposto no item I deste artigo, aquele que comprove ter o candidato se graduado em estabelecimento oficialmente reconhecido no País ou igual diploma de estabelecimento estrangeiro, revalidado por órgão competente.

CAPÍTULO VI
DA MATRÍCULA

Art. 29 - O aluno admitido e o aluno regular do Programa de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia deverão requerer matrícula nas disciplinas do seu interesse, dentro do prazo estabelecido no calendário escolar e com anuência de seus orientadores.

§ 1°- A efetivação da primeira matrícula definirá o início da vinculação do aluno ao Programa e será efetuada mediante a apresentação dos documentos exigidos no edital de seleção.

§ 2°- O Colegiado do Curso deverá apreciar os requerimentos de matrícula no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a data final de apresentação desse documento pelos alunos regulares.

§ 3°- Em casos especiais, devidamente justificados e no interesse do Curso, poderão ser apreciados, pelo Colegiado do Curso, requerimentos de matrícula protocolados fora de prazo.

§ 4°- Todo aluno deverá, em cada período letivo, manter matrícula em disciplina ou atividade no Curso.

§ 5°- O aluno que deixar de efetuar sua matrícula em período letivo será desligado do Curso e considerado aluno desistente.

Art. 30 - O aluno, mediante justificativa e com anuência explícita de seu Orientador, poderá requerer ao Colegiado do Curso o trancamento da matrícula, em uma ou mais disciplinas, no prazo máximo definido no calendário do semestre letivo.

§ 1°- O requerimento de trancamento de matrícula em disciplinas poderá ser concedido uma única vez em uma mesma disciplina durante o Curso.

§ 2°- Não será permitido o trancamento total de matrícula, salvo os casos permitidos por Lei.

Art. 31 - O aluno do Curso poderá matricular-se em disciplina eletiva de outro curso de pós-graduação ou de outro Curso de pós-graduação *Stricto sensu*, com a anuência explícita de seu Orientador e aprovação dos colegiados dos cursos envolvidos.

§ 1°- A disciplina eletiva é a disciplina ofertada por Curso do IFPI ou outra Instituição de Ensino Superior (IES) não integrante da estrutura Curricular do Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia.

§ 2°- Disciplinas eletivas de graduação cursadas serão denominadas disciplinas de adaptação.

§ 3°- Disciplinas de adaptação não poderão ser utilizadas para integralizar os créditos mínimos do Curso.

§ 4°- Disciplinas eletivas de outros cursos de pós-graduação *Stricto sensu* poderão, mediante comprovação pelo Colegiado do Curso, ser utilizadas para integralizar os créditos mínimos do Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia.

Art. 32 -Após completar a integralização dos créditos mínimos em disciplinas, o aluno deverá requerer, semestralmente, durante o período de matrícula dos alunos regulares, estabelecido em calendário pelo Colegiado do Curso, matrícula na atividade de Elaboração de Trabalho de Conclusão de Mestrado.

Parágrafo único. A integralização do número mínimo de créditos em disciplinas é requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Alimentos e Gastronomia.

CAPÍTULO VII
DO REGIMENTO DIDÁTICO

Art. 33 - O Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia compõe-se de disciplinas, de atividades de pesquisa e Elaboração de Trabalho de Conclusão de Mestrado, vinculados às linhas de pesquisas/áreas de concentração do Curso.

Art. 34 - O regime acadêmico do Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia é o regime de créditos em disciplinas, sendo a oferta de disciplinas realizadas semestralmente.

Art. 35 - As disciplinas do Curso são classificadas, quanto à natureza da matrícula, em obrigatórias e optativas.

Art. 36 - As disciplinas do Curso são ministradas através de aulas teóricas e/ou práticas, admitindo-se a adoção de procedimentos didáticos peculiares a cada uma, de modo a assegurar ao aluno liberdade de iniciativa e participação ativa em seu processo de aprendizagem e, ao docente livre arbítrio acadêmico, respeitados os instrumentos legais aprovados pelo colegiado do Curso para cada uma das disciplinas.

Art. 37 - Cada disciplina tem um valor expresso em créditos, correspondendo cada crédito a 15 (quinze) horas de aulas teóricas e/ou práticas.

§ 1º - Os créditos relativos a cada disciplina só serão conferidos ao aluno que obtiver, pelo menos, nota igual ou superior a 7,0 e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida para a disciplina.

§ 2º - É vetado o abono de faltas.

§ 3º - Mediante aprovação do Colegiado do Curso, poderão ser ofertadas disciplinas denominadas Tópicos Especiais, compreendendo o estudo de temas específicos não incluídos em outras disciplinas componentes da estrutura curricular do Curso, de modo a complementar a formação do aluno.

Art. 38 - A estrutura curricular do Curso de Mestrado compreende quatro módulos de disciplinas:

I - Módulo de formação geral;

II – Módulo de formação específica;

III – Módulo de elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso;

IV – Módulo de elaboração e defesa de Trabalho de Conclusão de Curso.

§ 1º - O módulo de formação geral compreende disciplinas obrigatórias e optativas e visa proporcionar uma visão geral a respeito das áreas de concentração do Curso e preparar o aluno para sua formação como pesquisador. Faz parte desse módulo a atividade de Seminário I.

§ 2º - O módulo de formação específica compreende disciplinas obrigatórias e optativas, associadas a cada linha de pesquisa, que deverão ser cursadas pelos alunos cujo projeto de pesquisa esteja a elas vinculado. Visa proporcionar ao aluno uma formação específica aprofundada em uma dada linha de pesquisa/área de concentração do Curso. Faz parte desse módulo a atividade de Seminário II.

§ 3º - O módulo de elaboração de dissertação compreende disciplinas e atividades que proporcionam ao Orientador mecanismos de acompanhamento constante e sistemático das atividades de elaboração do Trabalho de Conclusão do Curso. Faz parte desse módulo a atividade de Qualificação.

§ 4º O módulo de elaboração e defesa de Trabalho de Conclusão de Curso compreende atividades que proporcionam ao Orientador mecanismo de acompanhamento constante e sistemático das atividades de elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso que culminarão com a defesa.

Art 39 - O aluno deverá cumprir, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Alimentos e Gastronomia, no mínimo, 24 (vinte e seis) créditos em disciplinas obrigatórias e optativas.

Art. 40 – A Defesa do Trabalho de Conclusão de Mestrado, com a entrega da versão final do texto, é um requisito parcial para a obtenção do título de mestre.

Art. 41 - Para a obtenção do título de mestre, o aluno deverá cumprir uma carga horária mínima de 360 horas, perfazendo 24 créditos, sendo 12 créditos de disciplinas obrigatórias e 12 créditos de disciplinas optativas. Ressalta-se que, além da carga horária mínima e dos créditos obrigatórios e optativos, o aluno deverá cursar as atividades de Seminários I e II, cumprir o exame de Qualificação, as atividades de orientação de estudos, e elaborar e defender o Trabalho de Conclusão do Mestrado. Essas atividades são obrigatórias, embora, não contem créditos ou carga horária.

Art. 42 - As propostas de criação ou alteração de disciplina serão encaminhadas ao Colegiado de Curso e deverão incluir, no mínimo:

I – Justificativa;

II – Ementa;

III – Carga horária: número de horas de aulas teóricas e/ou práticas;

IV – Número de créditos;

V – Classificação: área de concentração e linha de pesquisa;

VI – Natureza obrigatória ou optativa;

VII – Indicação de pré-requisitos ou correquisitos, quando couber;

VIII – Indicação das linhas de pesquisas às quais poderá servir;

IX – Programa da disciplina;

X – Bibliografia de referência;

XI – Indicação dos docentes responsáveis;

XII – Explicitação dos recursos humanos e materiais disponíveis.

Parágrafo único. A criação ou alteração de disciplinas não deverá implicar duplicidade para fins idênticos.

Art. 43 - O Colegiado do Curso deverá estabelecer normas, procedimentos e critérios para o aproveitamento de créditos obtidos em Cursos de Pós-graduação *Stricto sensu*.

§1º - Os créditos obtidos fora do âmbito do Curso poderão ser aproveitados até o limite máximo de um terço do total de créditos mínimos exigidos em disciplinas.

§2º - Os créditos obtidos no próprio Curso, em disciplinas isoladas, poderão ser aproveitados integralmente.

Art. 44 - O Colegiado do Curso deverá estabelecer normas, procedimentos e critérios para o prazo de validade de créditos obtidos tanto no âmbito do Curso quanto fora dele.

Parágrafo único. O prazo de validade referido no *caput* não poderá ser superior a sessenta (60) meses, a contar da data da matrícula inicial do aluno como regular no Curso.

Art. 45 - O rendimento acadêmico dos alunos do Curso será expresso em notas, de acordo com a Organização Didática do Instituto Federal do Piauí.

Art. 46 - Caso o aluno venha de uma instituição com avaliação diferente da avaliação prevista no artigo 45, será avaliado por equivalência considerando o sistema de notas do regimento da instituição de origem.

Art. 47 - O aproveitamento acadêmico do aluno é expresso por um coeficiente de rendimento (**CR**), calculado com a média das notas obtidas nas disciplinas cursadas.

Parágrafo único. O **CR** é calculado ao final do semestre letivo e inclui as notas das disciplinas cursadas no próprio Curso e aproveitadas de outras instituições, para efeito de integralização dos créditos em disciplinas.

Art. 48 - O aluno regular será desligado do Curso, caso ocorra uma das seguintes condições:

I – Se permanecer por mais de um semestre letivo sem Orientador credenciado;

II – Se exceder o prazo máximo de vinte quatro (24) meses para integralização do Curso, exceto nos casos previstos em legislação vigente;

III – Se for reprovado duas vezes no exame de qualificação;

IV - Se for reprovado em uma disciplina do Curso, por mais de uma vez, ou em duas disciplinas distintas;

V – Se, a partir do encerramento do primeiro período cursado, obtiver coeficiente de rendimento inferior a 7,0 (sete).

Parágrafo único. Em casos excepcionais, o aluno poderá solicitar prorrogação do prazo para integralização do curso por, no máximo, seis (6) meses, desde que tenha cumprido as atividades obrigatórias do programa.

Art. 49 - O aluno regular deverá submeter, com a anuência explícita de seu Orientador, o Trabalho de Conclusão de Mestrado parcialmente elaborado a um exame de qualificação.

§ 1º - A aprovação no exame de qualificação é considerada requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Alimentos e Gastronomia.

§ 2º - O exame de qualificação deverá ser realizado até 18 (dezoito) meses a partir da primeira matrícula no Curso, podendo ser prorrogado por mais dois meses com anuência do orientador.

§ 3º - O aluno que não realizar o exame de qualificação dentro do prazo estabelecido será desligado do programa e terá sua matrícula cancelada.

§ 4º - A banca de qualificação deverá ser constituída por, pelo menos, 03 (três) membros, sendo que um será o Orientador, com a prerrogativa de Presidente da banca, o segundo será um membro interno ao programa e o terceiro poderá ser outro membro interno ou um membro externo ao programa, com seus respectivos suplentes, com anuência do Colegiado.

Art. 50 - O Orientador do candidato à defesa do Projeto de Qualificação deverá solicitar ao Coordenador do Curso as providências necessárias à defesa, encaminhando à Secretaria do Curso:

I – Requerimento de constituição de banca examinadora;

II – Exemplares do Projeto de Qualificação a ser submetido ao Colegiado;

III – Se aprovado no colegiado, devem ser entregues os exemplares do Projeto de Qualificação a ser submetido à banca examinadora;

IV - Solicitação de agendamento da sessão de defesa pública do Projeto de Qualificação.

§ 1º - O Projeto de Qualificação seguirá as recomendações da ABNT – exceto quando existirem normas específicas do Programa PPGAG.

§ 2º - É facultado ao orientador indicar os membros da banca examinadora com a apreciação do Colegiado, bem como datas para o agendamento da sessão de defesa pública do Projeto de Qualificação.

Art. 51 - O período de integralização do Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia será contado a partir da data de início das atividades letivas na qual o aluno obteve sua matrícula inicial como regular no Curso, encerrando-se na data da defesa pública de seu Trabalho de Conclusão de Mestrado.

§ 1º - O período de integralização do Curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia terá a duração máxima de 24 (vinte e quatro) meses.

§ 2º - A critério do Colegiado de Curso, o período de integralização poderá ser prorrogado por um período de seis meses, sendo que, juntamente com a solicitação da prorrogação, o aluno deverá apresentar a versão preliminar com anuência do seu Orientador.

CAPÍTULO VIII
DA ORIENTAÇÃO

Art. 52 - Todo aluno ingresso no programa de pós-graduação deve ter a Orientação de um Professor vinculado ao Programa, que deve se manifestar de maneira formal quanto ao aceite da orientação.

Art. 53 - O Orientador poderá ser substituído, em casos excepcionais. Nesta situação, o pedido deverá ser encaminhado ao Colegiado do Programa de Pós-graduação para avaliação e deliberação.

Parágrafo único. Nos casos em que haja a necessidade de substituição do Orientador, o Colegiado do Programa decidirá sobre as condições e os mecanismos a serem adotados.

Art. 54 - Em nenhuma hipótese, o aluno de pós-graduação poderá permanecer matriculado sem a assistência de um Professor Orientador.

Art. 55 - O Orientador poderá ter, no máximo, 5 orientandos desde que haja recursos suficientes para a execução dos projetos.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, esse limite poderá ser, temporariamente, ultrapassado mediante justificativa do Colegiado do Programa.

Art. 56 - Compete ao Orientador assistir ao pós-graduando na elaboração e na execução do seu projeto de Conclusão de Mestrado.

Art. 57 - É permitida a Coorientação por Professor vinculado ou não ao Programa, desde que seja solicitada pelo Orientador e aceita formalmente pelo Colegiado do Programa.

CAPÍTULO IX
DA DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM MESTRADO PROFISSIONAL

Art. 58 - Para ser admitido à Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCM), o aluno regular deverá cumprir os seguintes requisitos:

I – Ter integralizado o total de créditos em disciplina em conformidade com o disposto no Artigo 39;

II – Ter sido aprovado no exame de qualificação, em conformidade com o disposto no Artigo 49;

III – Comprovar ter apresentado pelo menos um artigo em Congresso de área afim, ou solicitado um pedido de depósito de patente, ou ter submetido pelo menos um artigo em revista com Qualis, no mínimo, B3.

Art. 59 - O orientador do Candidato à Defesa de TCM deverá solicitar ao Coordenador de Curso as providências necessárias ao ato, encaminhando à Secretária do Curso:

I – Requerimento de constituição de banca examinadora;

II – Solicitação de agendamento da sessão de Defesa Pública de Dissertação;

III – Exemplar do TCM a ser submetido à banca examinadora.

§ 1º O TCM seguirá as recomendações da ABNT, exceto quando houver normas específicas do PPGAG.

§ 2º É facultado ao Orientador indicar os membros da banca examinadora, bem como datas para o agendamento da Sessão de Defesa Pública de Dissertação, com a apreciação do Colegiado.

Art. 60 - Uma vez designada a banca, a Defesa do TCM só poderá ocorrer após decorrido um período mínimo de 15 (quinze) dias úteis da data de defesa, cabendo ao Orientador informar com antecedência aos demais membros da banca e ao Mestrando a data, a hora e o local da Defesa por ele fixados.

Art. 61 - A sessão de Defesa de TCM será pública, exceto em casos em que houver necessidade de utilização de Termo de Sigilo, e se fará perante banca examinadora, aprovada pelo Colegiado do Curso, composta, exclusivamente, por pesquisadores com Título de Doutor ou grau equivalente.

§ 1º A banca de defesa do TCM deve ser constituída por, pelo menos, 03 (três) membros, sendo que um será o Orientador, com a prerrogativa de Presidente da banca, o segundo será um membro interno ou não ao programa e o terceiro deverá ser um membro externo ao programa, com seus respectivos suplentes, com anuência do Colegiado.

§ 2º Na hipótese de Coorientadores virem a participar de banca examinadora de TCM, os mesmos não serão considerados para efeito de contabilização do número mínimo de integrantes previstos no Parágrafo 1º deste artigo.

§ 3º Em caso de utilização de Termo de Sigilo, o orientador deverá requerer junto à coordenação que a defesa seja sigilosa, obedecendo aos prazos estipulados no Artigo 60.

Art. 62 - Será considerado aprovado na Defesa de TCM o candidato que obtiver a aprovação unânime da banca examinadora.

§ 1º Da sessão de Defesa de TCM será lavrada ata, que deverá ser assinada por todos os integrantes da banca examinadora. Pode-se, a critério da banca examinadora, conferir láurea de aprovação com louvor.

§ 2º A aprovação do TCM será formalizada mediante preenchimento e assinatura de todos os integrantes da banca examinadora da Folha de Aprovação do TCM.

Art. 63 - No caso de reprovação na Defesa do TCM, o Colegiado do Mestrado Profissional, poderá, mediante proposta justificada pela banca examinadora, autorizar, por mais uma única vez, a solicitação de uma nova Defesa, dentro do prazo máximo de 60 (sessenta) dias, respeitando o período máximo de integralização disposto no Artigo 51.

Art. 64 - Não serão reconhecidas ações ou intervenções de procuradores ou representantes do mestrando.

Art. 65 - Para obter o Título de Mestre em Alimentos e Gastronomia, o aluno deverá atender, conjuntamente, às seguintes exigências:

I – Integralizar o número mínimo de créditos em disciplinas;

II – Ser aprovado nas atividades de Seminários I e II;

III – Ser aprovado em Exame de Qualificação;

IV – Ser aprovado na Defesa Pública de TCM;

VI – Entregar, no prazo máximo de 90 dias, a contar da data da Defesa do TCM, os exemplares finais do TCC, incluindo, se for o caso, as modificações solicitadas pela banca examinadora.

Art. 66 - São condições para a expedição do Diploma de Mestre em Alimentos e Gastronomia:

I – Comprovação de cumprimento, pelo aluno regular, de todas as exigências deste Regulamento;

II – Remessa à Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação pela Secretaria do Curso dos documentos a seguir relacionados:

a) Histórico escolar do aluno concluinte, assinado pela Coordenação do Curso, contendo os seguintes elementos informativos, referentes ao aluno: nome completo, filiação, data e local de nascimento, nacionalidade, grau acadêmico anterior e endereço atual;

b) Data da admissão ao Curso;

c) Número da célula de identidade e nome do órgão que a expediu, no caso de aluno brasileiro ou estrangeiro com residência permanente no País, ou número de passaporte e local em que foi emitido, no caso de estrangeiro sem visto permanente;

d) Relação de disciplinas com as respectivas notas, créditos obtidos, anos e períodos letivos em que foram cursados;

e) Data de aprovação no exame de língua estrangeira;

f) Data de aprovação no exame de qualificação;

g) Data de aprovação do TCM e composição da respectiva banca examinadora;

h) Nome do Docente Orientador e do Coorientador, quando houver;

i) Comprovante de entrega, na Secretaria do Curso, de um exemplar impresso do TCM aprovado, em sua versão final, para a coordenação, uma cópia, em mídia eletrônica, para cada membro titular da banca examinadora, e uma cópia, em mídia eletrônica, para a biblioteca do IFPI.

j) Comprovação de quitação das obrigações junto à Biblioteca do IFPI – *Campus* Teresina Central e Zona Sul.

Art. 67 - Os Diplomas de Mestre em Alimentos e Gastronomia serão expedidos pela Pró – Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação e assinados pelo Reitor, Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação e pelo Diplomado.

Parágrafo único. Os diplomas de Mestre em Alimentos e Gastronomia serão registrados pela Pró-Reitoria de Ensino junto ao(s) órgão(s) competente(s) tanto interno(s) quanto externo(s) ao IFPI.

CAPÍTULO X
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 68 - Os pesquisadores que subscreveram a proposta de criação do Curso Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia, aprovada pelo Conselho de Dirigentes (COLDIR) e pelo Conselho Superior (CONSUP) do IFPI e apresentada à Fundação CAPES, são denominados docentes fundadores.

Art. 69 - Os docentes fundadores que possuírem requisitos necessários para participar do Programa, estarão credenciados como membros do corpo docente do Curso, a partir da data de publicação deste regulamento.

Art. 70 - O aluno admitido no Programa de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia deverá requerer matrícula nas disciplinas do seu interesse, dentro do prazo estabelecido no calendário escolar e com anuência de seu Orientador.

Art. 71 - O credenciamento de novos docentes ou descredenciamento dos participantes do Programa, junto ao Programa de Mestrado Profissional em Alimentos e Gastronomia, dar-se-á a cada 2 (dois) anos mediante sua produção técnico-científica tomando-se como base os critérios da CAPES.

Art. 72 - Os casos não previstos neste Regulamento serão resolvidos soberanamente pelo Colegiado do Curso.

Art. 73 - Este Regulamento entrará em vigor a partir da data da homologação pelo Conselho Superior.

Paulo Henrique Gomes de Lima

Presidente

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

PORTARIA Nº 2.735, DE 19 DE AGOSTO DE 2019.

O REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Designar **MARIANA CAVALCANTI BEZERRA**, Assistente em Administração, Nível de Classificação D, Nível de Capacitação III, Matrícula SIAPE nº 1229587, com lotação na Reitoria, para substituir, no período de 21/08 a 30/08/2019, **Joana Oliveira Sousa Pinto**, que responde pelo Protocolo, sendo subordinada ao Departamento de Logística e Manutenção da Pró-Reitoria de Administração, e está em gozo de férias no período mencionado.

PAULO HENRIQUE GOMES DE LIMA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

PORTARIA Nº 2.735, DE 19 DE AGOSTO DE 2019.

O REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Designar **MARIANA CAVALCANTI BEZERRA**, Assistente em Administração, Nível de Classificação D, Nível de Capacitação III, Matrícula SIAPE nº 1229587, com lotação na Reitoria, para substituir, no período de 21/08 a 30/08/2019, **Joana Oliveira Sousa Pinto**, que responde pelo Protocolo, sendo subordinada ao Departamento de Logística e Manutenção da Pró-Reitoria de Administração, e está em gozo de férias no período mencionado.

PAULO HENRIQUE GOMES DE LIMA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

PORTARIA Nº 2.735, DE 19 DE AGOSTO DE 2019.

O REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Designar **MARIANA CAVALCANTI BEZERRA**, Assistente em Administração, Nível de Classificação D, Nível de Capacitação III, Matrícula SIAPE nº 1229587, com lotação na Reitoria, para substituir, no período de 21/08 a 30/08/2019, **Joana Oliveira Sousa Pinto**, que responde pelo Protocolo, sendo subordinada ao Departamento de Logística e Manutenção da Pró-Reitoria de Administração, e está em gozo de férias no período mencionado.

PAULO HENRIQUE GOMES DE LIMA