



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS

ATA DA 145ª REUNIÃO DE COLEGIADO

ATA DA 145ª REUNIÃO DO COLEGIADO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS (PPGCA) REALIZADA EM 06 DE OUTUBRO DE 2023. Ata da 145ª Reunião do Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPGCA), realizada no dia 06 de outubro de 2023, às 10h30m, na sala 2068, Bloco 3, da Faculdade de Farmácia (FAFAR) da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), sob a presidência da **Profa. VERÔNICA ORTIZ ALVARENGA**, Coordenadora do Programa, e **Profa. RAQUEL LINHARES BELLO DE ARAÚJO**, Subcoordenadora do Programa, com a presença dos seguintes representantes docentes: **Profa. INAYARA CRISTINA ALVES LACERDA** (Titular), **Prof. LEANDRO SOARES DE OLIVEIRA** (Titular), **Profa. CAMILA ARGENTA FANTE** (Suplente), **Profa. FLÁVIA BEATRIZ CUSTÓDIO** (Titular); e dos representantes discentes **LAYLA TALITA DE OLIVEIRA ALVES** (Titular) e **VINÍCIUS TADEU DA VEIGA CORREIA** (Suplente). **I) EXPEDIENTE. 1) COMUNICAÇÕES GERAIS. II) ORDEM DO DIA. 1)** Aprovação da ata da 143ª Reunião de Colegiado; **2)** Pedidos de prorrogação de prazo de conclusão de curso; **3)** Aprovação de certificados de proficiência em inglês; **4)** Reestruturação do PPGCA; **5)** Mudanças na Grade Curricular do PPGCA; **6)** Solicitação de trancamento total de matrícula; **7)** Solicitação de bolsa. **III) HOMOLOGAÇÕES. 1)** Pedidos de abertura de processos de defesa de dissertação, teses e exames de qualificação; **2)** Pedidos de aproveitamento de créditos e dispensa de disciplinas; **3)** Aceites de orientação. **4)** Indicações de coorientação; **5)** Solicitação de Residência Pós-Doutoral. **IV) OUTROS ASSUNTOS. II) ORDEM DO DIA. 1)** Aprovação da ata da 143ª Reunião de Colegiado. A Ata da Reunião de Colegiado foi submetida à aprovação do Colegiado. Colocada em votação, a ata foi **aprovada por unanimidade. 2)** Pedidos de prorrogação de prazo de conclusão de curso. Solicitação de prorrogação do prazo de conclusão de curso da aluna Amanda Nayara Abreu Silva para até 18/12/2023. O colegiado **aprovou por unanimidade, com abstenção da professora Camila Argenta Fante**, a prorrogação para a data solicitada. Solicitação de prorrogação do prazo de conclusão de curso da aluna Fabiana Barbosa Diniz por seis meses. O colegiado **aprovou por unanimidade** a prorrogação do prazo para até 18/12/2023. Solicitação de prorrogação do prazo de conclusão de curso da aluna Nayara Salgado Vieira Sette para até 13/01/2023. O colegiado **aprovou por unanimidade** a prorrogação do prazo para até 18/12/2023. Solicitação de prorrogação do prazo de exame de qualificação de doutorado da aluna Karina Carvalho Guimarães para até 18/12/2023. O colegiado **aprovou por unanimidade, com abstenção da professora Flávia Beatriz Custódio**, a prorrogação para a data solicitada. Solicitação de prorrogação do prazo de conclusão de curso da aluna Luiza Vargas Mascarenhas Braga para até 18/12/2023. O colegiado **aprovou por unanimidade** a prorrogação para a data solicitada. Solicitação de prorrogação do prazo de conclusão de curso do aluno Roberto Cesar Santos de Sousa para até 31/10/2023. O colegiado **aprovou por unanimidade** a prorrogação para a data solicitada. Solicitação de prorrogação do prazo de conclusão de curso do aluno Luís Renato dos Santos Mascarenhas para até 28/02/2024. O colegiado **aprovou por unanimidade, com abstenção das professoras Inayara Cristina Alves Lacerda e Verônica Ortiz Alvarenga** a prorrogação do prazo para até 18/12/2023 com a indicação de defesa com um parecer com indicação de *Minor Revision* enviado pela revista na qual o artigo foi submetido. Solicitação de prorrogação do prazo de conclusão de curso da aluna Renata Gomes Caetano para até 18/12/2023. O colegiado **aprovou por unanimidade, com abstenção das professoras Inayara Cristina Alves Lacerda e Verônica Ortiz Alvarenga** a prorrogação para a data solicitada com a indicação de defesa com um parecer com indicação de *Minor Revision* enviado pela revista *Current Food Science and Technologies Reports* na qual o artigo foi submetido. **3)** Aprovação de certificados de proficiência em inglês. Solicitação de aceite do certificado de

proficiência em inglês da Universidade Federal do Mato Grosso da aluna Catiele Silva de Oliveira - certificado foi **aprovado por unanimidade, com abstenção da professora Inayara Cristina Alves Lacerda**. Solicitação de aceite do certificado de proficiência em inglês da Universidade Federal de Santa Catarina da aluna Marcela Nobre Silva - certificado foi **aprovado por unanimidade, com abstenção da professora Verônica Ortiz Alvarenga**. Solicitação de aceite do certificado de proficiência em inglês da Faculdade Saberes do aluno Vinícius Serafim Coelho - certificado foi **aprovado por unanimidade, com abstenção da professora Raquel Linhares Bello de Araújo**. 4) Reestruturação do PPGCA. A Comissão responsável pela reestruturação do PPGCA composta pelos seguintes membros: Profa. Verônica Ortiz Alvarenga (Presidente), Profa. Raquel Linhares Bello de Araújo, Profa. Flávia Beatriz Custódio, Profa. Inayara Cristina Alves Lacerda, Profa. Lucilene Rezende Anastácio e Layla Talita de Oliveira Alves (representante discente) elaborou um relatório de reestruturação do PPGCA. Os seguintes pontos foram propostos: **1. Número de créditos cursados por discentes de mestrado e doutorado:** Após o levantamento de informações referentes ao número de créditos a serem cursados pelos discentes de mestrado e doutorado em outros programas da UFMG e externos à UFMG, a Comissão observou que a maioria dos Programas com notas maiores (6-7) na última avaliação da CAPES apresentam número de créditos de 8 a 16 para o mestrado e 8 a 30 para o doutorado, enquanto os Programas com notas 4 e 5 na última avaliação da CAPES apresentam número de créditos de 18 a 32 para o mestrado e 30 a 56 para o doutorado. Dessa forma, a Comissão recomenda que os discentes em nível de **Mestrado devem cursar 16 créditos e os de doutorado devem cursar 20 créditos**. A efetivação dessas mudanças necessita da aprovação em Colegiado. Após a aprovação, deve ser realizada uma solicitação de alteração do Artigo 53º do Regulamento do PPGCA e seu devido encaminhamento à Pró-Reitoria de Pós-Graduação. Redação da proposta para alteração no Regulamento do PPGCA “Art. 53º Serão exigidos, no mínimo, **16 (dezesesseis) créditos para Mestrado e 20 (vinte) créditos para Doutorado**. Sendo obrigatórias para Mestrado e Doutorado a Disciplina Introdução à Pesquisa em Ciências de Alimentos e para bolsistas da CAPES também as Disciplinas Estágio em Docência A e B.” – a proposta de alteração do número de créditos a ser cursado pelos discentes de mestrado e doutorado foi colocada para apreciação do colegiado e foi **aprovada por unanimidade**. **2. Número de créditos por disciplina:** A Comissão observou que a maioria dos Programas da UFMG e externos à UFMG com conceitos 6 e 7, na última avaliação da CAPES, apresentam disciplinas em geral de quatro créditos ou mais. A comissão observou que mesmo os Programas com conceitos 3, 4 e 5 estão trabalhando com disciplina com quatro créditos. Considerando o cenário de reestruturação do PPGCA e dados levantados a partir de outros Programas de Pós-Graduação no cenário nacional, a Comissão recomenda à Coordenação do PPGCA a alteração no número de créditos por disciplinas. As disciplinas ministradas como obrigatórias e optativas devem passar a ser ofertadas com 4 créditos, inclusive as disciplinas de Estágio em Docência. Para efetivação das alterações na carga horária, a Coordenação do PPGCA solicitou aos coordenadores de disciplinas que fizessem as alterações necessárias (incluindo atualização e adequação do conteúdo aos avanços da área) e encaminhassem para apreciação do Colegiado – as mudanças propostas nas cargas horárias das disciplinas. A documentação foi apresentada ao colegiado em conjunto com a anuência do Departamento de Alimentos. A proposta foi colocada em votação e aprovada por unanimidade. A Comissão de reestruturação sugeriu a criação de duas disciplinas: Tópicos em Ciências de Alimentos C com 3 créditos e Tópicos em Ciências de Alimentos D com 4 créditos para atender os tópicos especiais que são ofertados por docentes do PPGCA. A proposta foi apreciada pelo colegiado e aprovada por unanimidade. **3. Inclusão de qualificação no mestrado:** Após levantamento de dados de outros Programas de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos, foi observado que é comum a qualificação para discentes de mestrado, que ocorrem geralmente de 12 meses a 15 meses. Dessa forma, a Comissão recomendou a inclusão de um exame de qualificação para discentes de mestrado, **que deverá ocorrer entre 8 e 14 meses após a matrícula no curso de mestrado** e deve versar sobre o projeto de pesquisa a ser desenvolvido (revisão da literatura, estado de arte), proposta do projeto, e dados preliminares, quando houver. Para a efetivação da alteração, a Coordenação levou para apreciação do a mudança no Artigo 61º do Regulamento do PPGCA com a seguinte proposta de: “Art. 61º - Todo discente matriculado em Curso **de Mestrado ou Doutorado** deverá, obrigatoriamente, ser aprovado em Exame de Qualificação, em que se evidencie o domínio do tema apresentado, incluindo a amplitude e a profundidade de seus conhecimentos, bem como sua capacidade crítica. **Para os discentes de mestrado o exame qualificação deverá ocorrer no prazo de 8 (oito) a 14 (meses) meses de sua matrícula inicial. Os discentes de doutorado deverão realizar o exame qualificação entre 18 (dezoito) e 24 (vinte e quatro) meses a contar da data inicial de**

sua matrícula. A defesa do Exame de Qualificação terá como tema o Relatório do Projeto de Dissertação ou Tese, seus fundamentos científicos (estado de arte na temática do projeto), metodologia e resultados experimentais preliminares, sendo adotado o documento de Normalização de Publicações Técnico-Científicas publicado pela Biblioteca da Faculdade de Farmácia da UFMG. No exame de qualificação somente a etapa de apresentação do seminário será aberta ao público.” – a inclusão da qualificação no mestrado foi **aprovada por unanimidade.**

4. Reestruturação das Linhas de Pesquisa do PPGCA: A discussão sobre as linhas de pesquisa do PPGCA se baseou no estudo da (i) estrutura atual; (ii) relatório da última avaliação do PPGCA pela CAPES; e (iii) estrutura de outros Programas de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos. Foi observada uma sobreposição dos trabalhos e professores entre as atuais linhas *Química e Bioquímica de Alimentos* e *Qualidade de Alimentos*. Para a reestruturação do PPGCA, a Comissão propôs a fusão das linhas *Química e Bioquímica de Alimentos* e *Qualidade de Alimentos*. A indicou a proposição de uma nova linha intitulada a **“Química, Bioquímica e Qualidade de Alimentos”**. Outro ponto identificado foi a observação no relatório da CAPES sobre a linha *Nutrição, Alimentação e Saúde*. Estudando as definições da área 25 (Ciência de Alimentos) e da área 50 (Nutrição), além da estrutura e características do PPGCA, a Comissão recomendou a criação de uma linha de pesquisa intitulada **“Aspectos funcionais de Alimentos e Matérias-Primas alimentícias”**. Esta linha conseguirá abranger os atuais docentes com trabalhos na linha *Nutrição, Alimentação e Saúde* e ampliar para outros docentes, que também têm trabalhos com alimentos funcionais em seus diversos aspectos. Também será um caminho para a transição para que todos projetos do PPGCA se adequem à área 25 (Ciência de Alimentos). Considerando isso, a Comissão recomendou, a seguir, a descrição das linhas de pesquisa e seus respectivos projetos temáticos. Na linha de pesquisa **“Química, Bioquímica e Qualidade de Alimentos”** os projetos devem ter como objetivo a avaliação das condições físico-químicas, microbiológicas, análise sensorial e estudos com consumidor, transformações químicas e bioquímicas de alimentos submetidos a diferentes processos tecnológicos para conservação e armazenamento. Essa linha abará os quatro Projetos Temáticos listados a saber: **I - Análise de Alimentos:** detecção e/ou quantificação de compostos presentes em alimentos por diferentes técnicas, estudo de parâmetros relacionados à identidade, qualidade, segurança e autenticidade dos alimentos; desenvolvimento, otimização e validação de métodos; programas de comparação interlaboratoriais; produção e caracterização de materiais de referência; controle da qualidade analítica. **Responsável: Maria Beatriz de Abreu Glória**, professores inseridos na linha: Scheilla Vitorino Carvalho de Souza Ferreira, Flávia Custódio e Bruno Gonçalves Botelho. **II - Aspectos tecnológicos da produção do processamento de alimentos em toda a cadeia (farm to fork):** atender aos desafios dos setores agrícolas e industriais, considerando a necessidade do aumento da produção de alimentos seguros e saudáveis e a influência do beneficiamento de matérias-primas e coprodutos de origem animal e vegetal nas características físico-químicas, bioquímicas, microbiológicas e na estabilidade de alimentos. Além disso, aplicação de técnicas analíticas inovadoras e não-convencionais a processos produtivos apontando à redução do desperdício de alimentos e a promoção de uma alimentação segura, saudável e sustentável. Aplicação de métodos de caracterização sensorial no desenvolvimento de novos produtos. **Responsável: Leandro Soares de Oliveira**, professores inseridos na linha: Camila Argenta Fante. **III - Aspectos quantitativos e qualitativos da segurança dos alimentos:** Investigação, caracterização, avaliação e gestão do risco visando a garantia da qualidade física, físico-química, microbiológica e dos alimentos. As temáticas abordadas nesse projeto incluem a diagnósticos dos aspectos higiênicos sanitários e promoção de ações para gestão dos riscos; a análise da aplicação das ferramentas de controle da qualidade na produção de alimentos; o isolamento e análise fenotípica e genotípica dos microrganismos resistentes a antimicrobianos isolados dos alimentos. **Responsável: Verônica Ortiz Alvarenga**, professores inseridos na linha: Flávia Beatriz Custódio e Inayara Cristina Alves Lacerda. **IV - Rotulagem de alimentos:** Avaliação da rotulagem nutricional dos alimentos e seus aspectos regulatórios na comunicação com o consumidor e garantia da segurança alimentar. **Responsável: Lucilene Rezende Anastácio**, professores inseridos na linha: Scheilla Vitorino Carvalho de Souza Ferreira. Na linha de pesquisa **“Aspectos Funcionais dos Alimentos e Matérias-Primas Alimentícias”** os projetos desenvolvidos devem contemplar estudos com alimentos e matérias-primas que trazem benefícios à saúde humana devido a presença de substâncias que apresentam ação fisiológica no organismo humano. A linha de pesquisa Aspectos Funcionais dos Alimentos e Matérias-Primas Alimentícias compreenderá quatro Projetos Temáticos listados abaixo. **I - Processos biotecnológicos para produção de alimentos e matérias-primas alimentícias com características funcionais:** produção e/ou transformação de matérias-primas e alimentos em processos envolvendo atividade microbiana, catálise

enzimática, biologia molecular para obtenção de bioprodutos e alimentos fermentados com aplicações diversas. Isolamento de microrganismos com potencial biotecnológico para produção de compostos bioativos. **Responsável: Jacqueline Aparecida Takahashi**, professores inseridos na linha: Inayara Cristina Alves Lacerda e Carlos Augusto Rosa. **II - Compostos bioativos em alimentos:** caracterização de compostos bioativos e sua relação com as suas funcionalidades tecnológicas e biológicas, associadas às possíveis transformações químicas e bioquímicas no alimento. Englobam estudos relacionados à biodisponibilidade, metabolismo e bioatividade desses compostos por meio de modelos *in vivo* e *in vitro*, para elucidar mecanismos de ação e interação. **Responsável: Raquel Linhares Bello de Araújo**, professores inseridos na linha: Simone de Vasconcelos Generoso, Lucilene Rezende Anastácio e Júlio Onésio Ferreira Melo. **III - Valoração de resíduos agroindustriais e co-produtos da indústria de alimentos:** caracterização de resíduos agroindustriais; produção e caracterização de biopolímeros, adsorventes e fibras alimentares; potencial antioxidante de resíduos; recuperação de compostos de interesse para a indústria. Agregação de valores a produtos agroindustriais e resíduos. **Responsável: Adriana Silva França**, professores inseridos na linha: Camila Argenta Fante, Raquel Linhares Bello de Araújo e Leandro Soares de Oliveira. **IV - Probióticos em alimentos:** estudos que visam o isolamento, a caracterização e a incorporação de probióticos em alimentos para avaliar a viabilidade e funcionalidade, associados ou não a ingredientes prebióticos. Estudo da ecologia microbiana em alimentos fermentados e avaliação de compostos bioativos. Avaliação da atividade probiótica na microbiota intestinal e o efeito da suplementação *in vitro* e *in vivo* e sua aplicação para produção de alimentos funcionais. **Responsável: Valbert Nascimento Cardoso**, professores inseridos na linha: Simone de Vasconcelos Generoso, Inayara Cristina Alves Lacerda e Verônica Ortiz Alvarenga. – a reestruturação das linhas de pesquisa do PPGCA foi **aprovada por unanimidade.** **5) Mudanças na Grade Curricular do PPGCA.** Foram propostas as criações das seguintes disciplinas do PPGCA: “Avaliação de Risco a Substância Química”, “Química e Bioquímica de Alimentos”, “Tecnologia e Processamento de Alimentos”, “Tópico em Ciência de Alimentos C” e “Tópico em Ciência de Alimentos D” – as propostas de criações de disciplinas foram **aprovadas por unanimidade.** Foram propostas as modificações das seguintes disciplinas do PPGCA: “ALM887 - Aproveitamento de Resíduos Agroalimentares” – Ampliação da carga horária de 45 para 60 horas. “ALM848 - Métodos Cromatográficos Aplicados à Análise de Alimentos” – Ampliação da carga horária de 45 para 60 horas. “ALM858 - Microbiologia de Alimentos” – Ampliação da carga horária de 30 para 60 horas. “ALM875 – Estágio Docente A” – Ampliação da carga horária de 30 para 60 horas. “ALM876 – Estágio Docente B” – Ampliação da carga horária de 30 para 60 horas. “ALM882 - Análise Sensorial” – Ampliação da carga horária de 45 para 60 horas. “ALM886 – Química do Café” – Ampliação da carga horária de 30 para 60 horas. “ALM892 – Radioquímica Aplicada aos Alimentos” – Ampliação da carga horária de 30 para 45 horas. “ALM893 - Modelagem Preditiva Aplicada ao Comportamento Microbiano em Alimentos” – Ampliação da carga horária de 45 para 60 horas. “ALM894 - Termobacteriologia Aplicada ao Processamento Térmico de Alimentos” – Ampliação da carga horária de 45 para 60 horas. “ALM896 - Iniciação à Pesquisa em Ciência De Alimentos” – Ampliação da carga horária de 45 para 60 horas. “ALM897 - Ecologia Microbiana Aplicada a Alimentos Fermentados” – Ampliação da carga horária de 45 para 60 horas. “ALM898 – Toxicologia de Alimentos” – Ampliação da carga horária de 45 para 60 horas - as propostas de modificações de disciplinas foram **aprovadas por unanimidade.** Foram propostas as exclusões das seguintes disciplinas do PPGCA de acordo com as sugestões apresentadas pela comissão de reestruturação: “ACT854 - Técnicas Nucleares e Imunomoduladores na Homeostase Intestinal”, “ALM859 - Química de Alimentos”, “ALM885 - Bioquímica e Fisiologia da Nutrição”, “ALM867 - Tecnologia de Alimentos”, “ALM891 - Processamento de Alimentos” e “ALM856 - Bioquímica de Alimentos” - as propostas de exclusões de disciplinas foram **aprovadas por unanimidade.** **6) Solicitação de trancamento total de matrícula.** Solicitação de trancamento total de matrícula do doutorando Daniel Mansur Rabelo por dois semestres com retorno no segundo semestre de 2024 – o trancamento foi **aprovado por unanimidade, com abstenção da professora Raquel Linhares Bello de Araújo.** **7) Solicitação de bolsa.** Solicitação de bolsa de mestrado pela aluna Maria José Cota de Oliveira. Haveria o acúmulo da bolsa de mestrado com o salário de técnico de laboratório da UFMG. O Colegiado deliberou **por unanimidade, com abstenção da professora Camila Argenta Fante**, pelo indeferimento da solicitação de bolsa. Conforme orientação da PRPG, a resolução sobre acúmulo de bolsa e atividade remunerada está em tramitação nos órgãos deliberativos da pós-graduação até o final do mês de outubro. A resolução vigente no PPGCA ainda prevê somente 12 horas de atividades remuneradas no caso de vínculo empregatício do bolsista. **III) HOMOLOGAÇÕES. 1) Pedidos de abertura de processos de defesa de dissertação, teses e**

exames de qualificação. **QUALIFICAÇÃO:** **Discentes:** Ana Paula da Costa Soares, Bianca Marise Pereira e Silveira – **homologado.** **TESE:** **Discentes:** Elaine Carvalho Minighin, Natália Cristina de Faria – **homologado.** **2)** Pedidos de aproveitamento de créditos e dispensa de disciplinas. **Bruna Vieira Nunes:** QUI887 Espectrometria de Massas: Avanços Recentes e Aplicações (4 cr.), ACT841 Tópicos Especiais em Análises Clínicas e Toxicológicas I (1 cr.), TEI815 Tópicos Especiais em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal (3 cr.) – **homologado;** **Vinicius Serafim Coelho:** PCTA-1102 Análise de Alimentos (2 cr.), PCTA-1124 Microbiologia de Alimentos (2 cr.), PCTA-1130 Análise Estatística (4 cr.), PCTA-1108 Desenvolvimento de Novos Produtos (4 cr.), PCTA-1132 Planejamento Experimental e Otimização de Processos (4 cr.), PCTA-1109 Química de Alimentos (3 cr.), PCTA-2220 Estágio Docência I (2 cr.), PCTA-2221 Estágio Docência II (2 cr.) – **homologado;** **Maria José Cota de Oliveira:** ACT841 Tópicos Especiais em Análises Clínicas e Toxicológicas I (1 cr.), MVP875 Bioestatística (4 cr.), TEI815 Tópicos Especiais em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal (3 cr.) – **homologado.** **3)** Aceites de orientação: aceite da discente Amanda Dias Borges (D) pela Profa. Simone de Vasconcelos Generoso – **homologado;** aceite da discente Bárbara Luiza da Silva Freitas (M) pela Profa. Adriana Silva França – **homologado;** aceite da discente Giovana Reis de Ávila (M) pelo Prof. Carlos Augusto Rosa – **homologado;** aceite da discente Marcela Nobre Silva (D) pela Profa. Verônica Ortiz Alvarenga – **homologado;** aceite do discente Vinicius Serafim Coelho (D) pela Profa. Raquel Linhares Bello de Araújo – **homologado.** **4)** Indicações de coorientação: indicação da docente Bruna Maria Salotti de Souza pela Profa. Camila Argenta Fante para o mestrando Taynan Jonatha Neves Costa – **homologado;** indicação do docente Anísio Rogério Braga pela Profa. Raquel Linhares Bello de Araújo para o doutorando Daniel Mansur Rabelo – **homologado;** indicação da docente Marinalva Woods Pedrosa pela Profa. Raquel Linhares Bello de Araújo para a mestranda Marinez Marçal Martins – **homologado.** **5)** Solicitação de Residência Pós-Doutoral. Solicitação de Residência Pós-Doutoral de Rodrigo Dias de Oliveira Carvalho com supervisão do professor Valbert Nascimento Cardoso – **homologado.** Nada mais havendo a tratar, a professora Verônica Ortiz Alvarenga agradeceu a presença de todos e encerrou a reunião, da qual foi lavrada a presente Ata que, aprovada, vai assinada por mim, Rafael Oliveira Moreira, e pelos demais presentes.



Documento assinado eletronicamente por **Leandro Soares de Oliveira, Professor do Magistério Superior**, em 21/11/2023, às 16:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Inayara Cristina Alves Lacerda, Membro de comissão**, em 22/11/2023, às 10:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Layla Talita de Oliveira Alves, Usuária Externa**, em 22/11/2023, às 10:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Beatriz Custódio, Membro**, em 22/11/2023, às 13:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Camila Argenta Fante, Professora do Magistério Superior**, em 22/11/2023, às 14:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Veronica Ortiz Alvarenga, Coordenador(a) de curso de pós-graduação**, em 23/11/2023, às 10:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Raquel Linhares Bello de Araujo, Coordenador(a) de curso de pós-graduação**, em 27/11/2023, às 15:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rafael Oliveira Moreira, Assistente em Administração**, em 27/11/2023, às 15:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2828170** e o código CRC **8841CCA0**.

Referência: Processo nº 23072.219383/2022-63

SEI nº 2828170