

MESTRADO PROFISSIONAL EM QUÍMICA TECNOLÓGICA E AMBIENTAL

Objetivos do curso:

Formar profissionais qualificados em nível de pós-graduação stricto sensu para **atuação na área da Química e suas interfaces**, com ênfase na prática profissional e inovação, visando atender as demandas do mercado de trabalho e de conhecimento especializado, contribuindo para a difusão de conhecimentos e para o desenvolvimento tecnológico, científico e socioeconômico do Estado de Mato Grosso.

Geração de conhecimentos em pesquisa, desenvolvimento de novos produtos e metodologias, melhoria do processo produtivo e do ambiente, agregação de valor a produtos e processos, controle de qualidade de insumos, matéria primas e produtos em indústrias e instituições públicas e privadas.

Conceito Capes: 04 – A

Página do PPGQTA: <http://ppgqta.blv.ifmt.edu.br>

**CARACTERÍSTICAS
GERAIS DO PROGRAMA**

CORPO DOCENTE

**GRADE CURRICULAR
(DISCIPLINAS)**

**DESENVOLVIMENTO
DO CURSO**

**PRAZOS E
DESLIGAMENTO DO
PROGRAMA**

**O TRABALHO DE
CONCLUSÃO DO
MESTRADO
PROFISSIONAL**

**OUTRAS
INFORMAÇÕES**

I. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PROGRAMA:

1.1 Diferencial do curso:

Formação profissional: o mestrado profissional é definido como modalidade de formação pós-graduada *stricto sensu* que possibilita (PORTARIA NORMATIVA Nº 17/2009 – CAPES):

I - a **capacitação de pessoal para a prática profissional avançada e transformadora** de procedimentos e processos aplicados, por meio da incorporação do método científico, habilitando o profissional para atuar em atividades técnico-científicas e de inovação;

II - a **formação de profissionais qualificados pela apropriação e aplicação do conhecimento** embasado no rigor metodológico e nos fundamentos científicos;

III - a incorporação e atualização permanentes dos avanços da ciência e das tecnologias, bem como a capacitação para aplicar os mesmos, tendo como foco a gestão, a produção técnico-científica na pesquisa aplicada e a **proposição de inovações e aperfeiçoamentos tecnológicos para a solução de problemas específicos**.

o Mestrado Profissional em Química Tecnológica e Ambiental do IFMT busca atrair profissionais atuantes na área de concentração, proporcionando um **aprofundamento da formação em química que beneficiará a sua atuação profissional**.

Outro aspecto positivo da proposta do curso é a **formação de parcerias com as empresas e instituições públicas e privadas**, onde o profissional poderá vincular sua produção científica e dissertação aos problemas reais dentro do ambiente de trabalho, melhorando o desempenho dos processos.

1.2 Público alvo:

Profissionais da Química (Química, Engenharia Química, Química Industrial, Licenciatura em Química) e **áreas afins** tais como: Ciências Agrárias, Ciências Exatas, Ciência dos Alimentos, Bioquímica e Ciências Ambientais.

1.3 Área de concentração:

➤ QUÍMICA.

A área de concentração do Programa de Mestrado profissional em Química Tecnológica e Ambiental permite a atuação de profissionais para o desenvolvimento de projetos de pesquisa que necessitem de **recursos humanos qualificados em Química**.

Por ser uma ciência central e interdisciplinar, a área de concentração Química também integra outras áreas afins possibilitando o ingresso de profissionais que desejem, ao final do curso, obterem **conhecimento especializado, nível *stricto sensu*, em Química, dentro das linhas de pesquisa do curso**.

1.4 Linhas de pesquisa:

1. **QUÍMICA E MONITORAMENTO AMBIENTAL:** os temas abordados na linha de pesquisa em Química e Monitoramento Ambiental baseiam-se:
 - No desenvolvimento e aplicação de metodologias de análise química de contaminantes orgânicos e inorgânicos em diferentes matrizes ambientais (água, atmosfera, resíduos, efluentes, solos e sedimentos), oriundos do processo produtivo ou de atividades ligadas a serviços.
 - Em pesquisas relacionadas à Química Verde (desenvolvimento de metodologias analíticas e processos químicos ambientalmente sustentáveis).

2. **QUÍMICA TECNÓLOGICA APLICADA A PROCESSOS INDUSTRIAIS:** Esta linha de pesquisa dedica-se à execução de projetos focados no desenvolvimento e utilização de novas tecnologias de transformação e aprimoramento das já existentes, aplicáveis a produtos e processos industriais. Nesta linha incluem pesquisas relacionadas à:
 - tecnologias de transformação de processos químicos;
 - tecnologias inovadoras de tratamento de água, efluentes, resíduos e remediação de áreas contaminadas;
 - desenvolvimento tecnológico e caracterização química de produtos naturais e componentes bioativos que fazem parte de um processo produtivo ou atividade agroindustrial;
 - biotecnologia aplicada a processos industriais.

II. CORPO DOCENTE:

Cem por cento (100%) do corpo docente do Programa é formado por docentes com **título de Doutor**;

A formação do corpo docente corrobora essa interdisciplinaridade, uma vez que **é formado por profissionais da Química (em sua maioria) mas também de áreas correlatas** como a Biologia, Farmácia e Bioquímica, Ciências Ambientais, Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Engenharia Sanitária e Economia.

Áreas de atuação do corpo docente:

Docente / Lattes	Área de pesquisa/atuação
Adriana Paiva de Oliveira http://lattes.cnpq.br/2588854413383307	<ul style="list-style-type: none"> × Determinação de metais potencialmente tóxicos e parâmetros físico-químicos em águas naturais subterrâneas e superficiais × Determinação de espécies metálicas em etanol e biodiesel × Desenvolvimento de métodos analíticos espectrométricos utilizando os preceitos de química verde em amostras ambientais e de biocombustíveis × Uso de resíduos agroindustriais no desenvolvimento de bioplásticos e biofilmes × Estudo e avaliação de compostos bioativos bioacessíveis em frutos, oleaginosas e castanhas do Cerrado Mato-Grossense × Desenvolvimento de novos produtos alimentícios a partir de frutos do Cerrado Mato-Grossense.
Alencar Garcia Bacarji http://lattes.cnpq.br/1907269229508259	<ul style="list-style-type: none"> × Propriedade Intelectual no desenvolvimento de novos produtos; × Aplicação de ferramentas gerenciais para melhoria em processos; × Uso de ferramentas estatísticas para otimização de processos.
Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa http://lattes.cnpq.br/4278186255608462	<ul style="list-style-type: none"> × Extração de compostos bioativos de vegetais e resíduos vegetais e sua aplicação em alimentos, revestimentos comestíveis e embalagens biodegradáveis; × Otimização de processos via Delineamento Composto Central Rotacional e Delineamento Fatorial Fracionado;
Demétrio de Abreu Sousa http://lattes.cnpq.br/8049942413116938	<ul style="list-style-type: none"> × Desenvolvimento de métodos e monitoramento de micropoluentes ambientais; × Desenvolvimento de métodos alternativos para síntese de biodiesel; × Estudos sobre potencialidades de novas fontes para extração de óleos com ênfase em alimentos e biocombustíveis; × Desenvolvimentos de métodos alternativos baseados na economicidade e química verde, para extração de óleos e compostos bioativos; × Desenvolvimento de produtos alimentícios com ênfase em alimentos funcionais e aproveitamento de resíduos; × Otimização de métodos analíticos, em especial para a aplicação ambiental.
Deiver Alessandro Teixeira http://lattes.cnpq.br/8754498561821767	<ul style="list-style-type: none"> × Desenvolvimento de biosensores, sensores químicos e sensores eletroquímicos. × Estudo e desenvolvimento de proteção metálica para inibição de processos corrosivos. × Utilização de Modelagem molecular como ferramenta de pesquisa e de desenvolvimento de novos produtos e/ou sistemas químicos.
Elaine de Arruda Oliveira Coringa http://lattes.cnpq.br/3353543328300846	<ul style="list-style-type: none"> × Qualidade da água, do solo e de sedimentos: métodos de análise e monitoramento ambiental. × Contaminantes inorgânicos (metais) em alimentos, solo e sedimentos: estudos de especiação geoquímica. × Caracterização de resíduos agroindustriais e potencialidades de aplicação como fertilizante de solos; × Estudos sobre Matéria Orgânica dos solos: caracterização, dinâmica, uso de resíduos orgânicos, estudos de especiação do Carbono em solo e sedimento. × Desenvolvimento e caracterização nutricional de produtos alimentícios funcionais utilizando resíduos agroindustriais; × Estudo e extração de compostos bioativos em alimentos e plantas medicinais. × Aplicação de ferramentas da qualidade para melhoria de processos industriais (controle estatístico de processos, Sistema APPCC);

<p>Eucarlos de Lima Martins http://lattes.cnpq.br/6234624099589221</p>	<ul style="list-style-type: none"> × Desenvolvimento de métodos de análise de contaminantes ambientais × Monitoramento de parâmetros ambientais × Desenvolvimento e aplicação de novos materiais × Nanotecnologia aplicada à indústria e meio ambiente × Métodos de encapsulação e liberação controlada de princípios ativos × Nanotecnologia aplicada à processos industriais × Desenvolvimento métodos de análise de interesse industrial; × Estudos de caracterização e aplicações de subprodutos provenientes de processos industriais. × Desenvolvimento de produtos baseados em nanotecnologia
<p>Josias do Espírito Santo Coringa http://lattes.cnpq.br/6435197761437191</p>	<ul style="list-style-type: none"> × Análise de monitoramento da qualidade da água e de sedimentos. × Contaminantes químicos: metais pesados em água, solo e sedimentos. × Estudos de caracterização e monitoramento de efluentes industriais; × Gestão ambiental em empresas; estudos de avaliação de impactos ambientais. × Desenvolvimento de metodologias para tratamento de águas e efluentes industriais. × Aplicação de metodologia de produção mais limpa (P+L) em processos produtivos. × Uso de polieletrólitos como coadjuvantes no tratamento de água e efluentes industriais.
<p>Luzilene Aparecida Cassol http://lattes.cnpq.br/5519619438815995</p>	<ul style="list-style-type: none"> × Pesquisa, desenvolvimento e caracterização de novos coadjuvantes de processamento. × Pesquisa, desenvolvimento e caracterização de novos produtos e co-produtos. × Inovação e melhoria em tecnologias dos processos produtivos em alimentos. × Gestão da Segurança de Alimentos nas indústrias (<i>BRC Foods</i>, ISO 9001, FSSC 22000, <i>Food Defense</i> e Programas de Autocontrole).
<p>Rozilaine A. Pelegrine Gomes de Faria http://lattes.cnpq.br/0343631478123162</p>	<ul style="list-style-type: none"> × Qualidade de alimentos processados com adição de farinha de resíduo da agroindústria; × Desenvolvimento de produtos de origem animal com adição de polpa de frutas e/ou óleo essencial; × Estudo e extração de compostos bioativos em alimentos e plantas medicinais ou alimentares; × Extração e aplicação de óleo essencial em produtos alimentícios;
<p>Sandra Mariotto http://lattes.cnpq.br/4363800824135100</p>	<ul style="list-style-type: none"> × Biotecnologia aplicada a qualidade de alimentos; × Microbiologia na transformação de rejeitos e aplicada na produção (inoculantes, bioprodutos); × Genética aplicada na detecção de genes, proteínas e enzimas de interesse comercial;
<p>Wander Miguel de Barros http://lattes.cnpq.br/4907930761939238</p>	<ul style="list-style-type: none"> × Desenvolvimento de Novos Produtos alimentícios; × Caracterização de compostos bioativos × Farmacologia de produtos naturais

III. GRADE CURRICULAR – DISCIPLINAS:

O PPGQTA possui regime letivo semestral e abrangerá: Disciplinas obrigatórias e optativas, Exame de Qualificação, Defesa e Entrega do Trabalho Final de Mestrado Profissional/Dissertação.

Duração mínima de dezoito (18) meses e máxima de vinte e quatro (24) meses, conforme Regimento do Programa.

A quantidade mínima de créditos necessária à integralização do Programa é de 24 créditos, a serem obtidos em disciplinas da grade curricular. Cada crédito corresponde a 15 horas de atividades em disciplinas, sendo que à qualificação, à defesa e aprovação do Trabalho Final de Mestrado Profissional/Dissertação, não será atribuída carga horária.

3.1 Disciplinas Obrigatórias:

Correspondem às disciplinas da área de concentração do curso e são de formação comum a todas as linhas de pesquisa. Constituem o núcleo básico de estudos necessários ao desenvolvimento do projeto de dissertação ou profissional. Dentre as disciplinas cursadas é obrigatório que pelo menos uma seja da linha de pesquisa do orientador.

Dos 24 (vinte e quatro) créditos exigidos, 12 (doze) créditos devem ser obtidos em disciplinas obrigatórias:

Disciplina obrigatória	Carga horária (h)	Créditos
Tópicos fundamentais em Química	60	4
Tópicos em Química Tecnológica	60	4
Seminários I (práticas de pesquisa e redação científica)	30	2
Seminários II (preparação do projeto profissional/dissertação)	15	1
Atividades de Dissertação/Projeto Profissional	15	1
Total de créditos cursados em obrigatórias		12

3.2 Disciplinas Optativas:

Correspondem às disciplinas que darão base ao desenvolvimento do projeto de dissertação ou profissional e **estão ligadas à linha de pesquisa escolhida pelo discente**, com anuência do orientador.

Dos 24 (vinte e quatro) créditos exigidos, no mínimo 12 (doze) créditos devem ser obtidos em disciplinas optativas para integralização do curso.

Linha de pesquisa: Química Tecnológica aplicada a processos industriais		
Disciplina	Carga horária (h)	Créditos
Tecnologias de tratamento de águas e efluentes	60	4
Corrosão e tratamento de superfícies	45	3
Controle Estatístico de Processos	30	2
Química de compostos bioativos	60	4
Biotecnologia aplicada	60	4
Empreendedorismo, Desenvolvimento de produtos e Inovação Tecnológica	30	2
Química de materiais	45	3

Linha de pesquisa: Química e monitoramento ambiental		
Disciplina	Carga horária (h)	Créditos
Fundamentos e aplicações das técnicas instrumentais espectroscópicas	60	4
Fundamentos e aplicações das técnicas instrumentais de separação	60	4
Química de Ambientes Terrestres: aspectos teóricos e práticos	60	4
Química de Ambientes Aquáticos: aspectos teóricos e práticos	60	4
Química da Atmosfera: aspectos teóricos e práticos	60	4
Fundamentos e aplicações da Química Verde	45	3
Geoquímica e especiação de elementos traço no ambiente	60	4
Disciplinas vinculadas às duas linhas de pesquisa		
Validação e confiabilidade analítica	30	2
Planejamento e otimização de experimentos	30	2
Química Orgânica aplicada	60	4
Química Analítica Avançada	60	4

3.3 Rendimento acadêmico:

O **sistema de avaliação** é por disciplina, e para sua valoração é atribuído valores absolutos ou fracionados, com nota por disciplina em cada semestre. Será considerado aprovado na disciplina o aluno que obtiver Nota Final (NF) **igual ou superior a 6,0 (seis)**, e ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco) por cento de frequência.

IV. DESENVOLVIMENTO DO CURSO:

4.1 Matrícula:

Os candidatos aprovados terão direito à matrícula como alunos regulares no Curso, observando-se as exigências regulamentadas para matrícula no âmbito do IFMT.

A data da matrícula é divulgada no calendário escolar do Programa, no início do período letivo.

O aluno do PPGQTA deverá efetuar a rematrícula semestralmente, em cada período letivo, em todas as fases de seus estudos, mesmo quando houver concluído todas as disciplinas necessárias e estiver na fase de elaboração do Trabalho Final de Mestrado Profissional, até a obtenção do título de Mestre.

Atenção: As rematrículas serão realizadas pelo aluno no sistema, de acordo com o calendário acadêmico do Programa e deve ter a anuência do orientador. É de inteira responsabilidade do aluno, consideradas as normas estabelecidas, sendo considerado desistente o aluno que deixar de rematricular-se no período previsto para tal.

4.2 Cronograma de aulas:

As disciplinas são desenvolvidas em regime semestral, com aulas presenciais, atividades de pesquisa, atividades laboratoriais e de campo.

A fim de atender a flexibilização exigida pelo mercado aos profissionais discentes, a estrutura curricular do Programa poderá ser disponibilizada em aulas semanais ou concentradas, inclusive aos finais de semana, ou ainda, condensadas em períodos que atendam todos discentes matriculados nas disciplinas.

O cronograma de disciplinas e horários será disponibilizado no início de cada semestre.

Várias disciplinas envolvem contato com o setor produtivo, seja por meio de visitas técnicas, palestras ou por meio do desenvolvimento de projetos de pesquisa aplicada.

4.3 Créditos em disciplinas:

Os 24 créditos devem ser concluídos **no prazo máximo de 18 meses** a partir de data da matrícula, ou seja, até o terceiro semestre do curso.

A escolha das disciplinas deve ser feita em conjunto com o orientador, seguindo a grade do curso. A lista das disciplinas a serem oferecidas no semestre é disponibilizada pela Secretaria no início do semestre.

A lista das disciplinas a serem cursadas no semestre deverá ser enviada no início de cada período letivo para a Secretaria do PPGQTA através do Formulário: **Plano Semestral Discente**

A lista das prováveis disciplinas a serem cursadas durante todo o curso para integralizar os 24 créditos deverá ser enviada no início do curso (ingressante) à Secretaria através do Formulário: **Plano de Curso Discente**.

Atenção: A grade de disciplinas a ser cursada pelo discente deve ser aderente ao desenho da pesquisa/projeto de dissertação.

Cronograma de desenvolvimento do curso (itinerário formativo):**1º Semestre:**

Créditos em disciplinas obrigatórias: 10 créditos.

- Tópicos fundamentais em Química – 4 créditos
- Seminários I (práticas de pesquisa e redação científica) – 2 créditos
- Tópicos em Química Tecnológica – 4 créditos

Créditos em disciplinas optativas: 02 ou 04 créditos (demanda)

- 1 disciplina optativa vinculada às duas linhas de pesquisa

Total de créditos no primeiro semestre: mínimo 12 créditos

2º Semestre:

Créditos em disciplinas obrigatórias: 02 créditos

- Seminários II (Preparação do Projeto profissional/Dissertação) – 1 crédito
- Atividades de Dissertação/Projeto profissional (relatório de pesquisa orientada) – 1 crédito

Créditos em disciplinas optativas: mínimo 08 créditos (demanda)

- disciplinas optativas de acordo com a linha de pesquisa escolhida pelo discente conjuntamente com o orientador e as características específicas do projeto;

Total de créditos no segundo semestre: mínimo 10 créditos

Total de créditos integralizados no primeiro ano: 22 (vinte e dois)

3º Semestre:

Créditos em disciplinas optativas: mínimo 02 créditos

- disciplinas optativas de acordo com a linha de pesquisa escolhida pelo discente conjuntamente com o orientador e as características específicas do Projeto;
- **Realizar o Exame de qualificação** que compreende apresentação obrigatória de seminário para avaliação do desenvolvimento do Projeto e resultados parciais para apreciação de uma banca de professores do programa.
- Obter **Proficiência em Língua Estrangeira**.

Total de créditos no terceiro semestre: 02 créditos

Total de créditos integralizados ao final do 3º semestre: 24 (vinte e quatro)

4º Semestre:

- Redação e defesa do Trabalho Final de Mestrado Profissional

4.4 Aproveitamento de créditos em disciplinas de outras instituições:

Como forma de obtenção de créditos, o aluno pode requerer ao Colegiado do programa o aproveitamento de créditos em disciplinas cursadas em outros programas de pós graduação de universidades reconhecidas pelo MEC, quando certas técnicas metodológicas ou abordagens teóricas necessárias à sua pesquisa não forem oferecidas na grade de disciplinas do programa. Consulte o **Regimento do Programa e a Norma Complementar nº 02 – Aproveitamento de Créditos** sobre o limite de créditos e os critérios de aproveitamento nestas disciplinas, disponíveis no site do PPGQTA.

4.5 Exame de proficiência:

O Comprovante da aprovação em Exame de Proficiência em língua estrangeira (para brasileiros) e português (para estrangeiros) em Instituições recomendadas pelo Programa deverá ser apresentado, no máximo, até o **final do terceiro semestre** contando a partir da primeira matrícula no Programa.

4.6 Currículo Lattes:

O Curriculum Lattes (lattes.cnpq.br), segue o padrão da Plataforma Lattes, gerida pelo CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico), e trata-se de um registro do percurso acadêmico de estudantes e pesquisadores vinculados, em especial, a universidades e respectivos Programas de Pós-Graduação.

Todo Programa de pós-graduação stricto sensu é regulado pela CAPES através da Plataforma Sucupira, logo, é uma exigência a ser observada a **manutenção e atualização do curriculum lattes** que deve ser cadastrado e atualizado através da Plataforma Lattes, semestralmente, em termos de Produção Intelectual (bibliográfica e técnica).

Ao final de cada semestre, a partir do 2º semestre, o aluno deverá enviar o Relatório Semestral Discente, que deve estar em conformidade com o Currículo Lattes atualizado.

4.7 Formulários a serem entregues pelo discente à Secretaria:

- Plano Semestral discente: formulário que contém a grade de disciplinas e atividades de pesquisa que o aluno pretende cursar no semestre. Deve ser entregue semestralmente, no início de cada semestre, conforme calendário letivo.
- Plano de Curso discente: formulário apenas para os alunos ingressantes. Contém a grade de disciplinas previstas para cursar durante o período de 24 meses, conforme a grade curricular do programa e de comum acordo com o orientador. Deve ser entregue uma só vez, no início do curso, conforme calendário letivo.
- Relatório de atividades discente: formulário obrigatório para a conclusão da disciplina: ATIVIDADES DE DISSERTAÇÃO/PROJETO PROFISSIONAL . Deve ser entregue no final de cada semestre a partir do 2º semestre, conforme calendário letivo. Contém todas as atividades acadêmicas, de pesquisa, publicação, participação em eventos e projetos, disciplinas e avaliação do discente pelo orientador.

Todos os formulários podem ser acessados na página do PPGQTA: <http://ppgqta.blv.ifmt.edu.br/conteudo/pagina/formulario-plano-de-curso-discente/> e devem ter a assinatura do orientador.

V. PRAZOS E DESLIGAMENTO DO PROGRAMA:

A data de entrada oficial do aluno no Programa é a data de matrícula. Assim, deve atender as seguintes datas máximas, segundo o Regimento do PPGQTA:

- Definição de projeto de pesquisa: até o segundo semestre do curso (disciplina Seminários II).
- Proficiência em língua estrangeira: até o final do terceiro semestre da data da matrícula.
- Solicitação do exame de Qualificação: 20 dias antes da data prevista.
- Exame de Qualificação: até 18 meses da data da matrícula.
- Solicitação da Defesa: 40 dias antes da data prevista.
- Defesa: até 24 meses da data da matrícula.
- Depósito do Trabalho Final de Mestrado Profissional (dissertação): 30 dias após a defesa.

5.1 Prorrogação:

- Só poderá solicitar a prorrogação o aluno que já tenha sido aprovado no Exame de Qualificação.
- A solicitação de prorrogação só poderá ser feita uma única vez.
- O Colegiado do Programa poderá autorizar, quando julgar procedente, a prorrogação da duração do curso por um período máximo de 06 (seis) meses, mediante solicitação fundamentada do aluno e parecer favorável do professor orientador.

5.2 Desligamento:

Alem dos casos previstos no Regimento do curso, será desligado automaticamente do PPGQTA o aluno que se enquadrar em um ou mais critérios:

- a) For reprovado na disciplina “Atividade de Dissertação/Projeto Profissional”;
- b) For reprovado em 2 (duas) disciplinas;
- c) Não apresentar o exame de proficiência no prazo estabelecido no Regimento;
- d) For reprovado duas vezes no exame de qualificação;
- e) Tiver seu Trabalho Final de Mestrado Profissional reprovado pela banca de avaliação;
- f) Não se matricular regularmente, em cada período letivo, dentro do prazo fixado pelo calendário acadêmico do PPGQTA.
- g) Ultrapassar o prazo máximo permitido para integralização do Curso;
- h) Não entregar a versão final do Trabalho Final de Mestrado Profissional conforme especificações pós-defesa previstas em normativa do PPGQTA;
- i) Infringir, por seus atos, dispositivos das normas do IFMT, que preveem o cancelamento de matrícula;
- j) Tiver requerido e obtido transferência para outra Instituição de Ensino Superior;
- k) Por sua própria solicitação.

VI. DEFESA DO TRABALHO FINAL DE MESTRADO PROFISSIONAL:

Para a obtenção do título de Mestre, além de concluir todos os créditos exigidos em disciplinas o estudante de mestrado deverá defender o **Trabalho Final de Mestrado Profissional**.

O **TRABALHO FINAL DE MESTRADO PROFISSIONAL** poderá ser desenvolvido nas seguintes modalidades:

- Dissertação;
- artigo de periódico indexado;
- patentes e registros de propriedade intelectual na área de concentração do programa;
- projetos técnicos na área de concentração do programa;
- publicações tecnológicas ligadas às linhas de pesquisa;
- livro, desde com ISBN, sobre tema associado às linhas de pesquisa;
- desenvolvimento de aplicativos, materiais didáticos e instrucionais inéditos, desenvolvimento de produtos, processos químicos tecnológicos e técnicas analíticas;
- produção de programas de mídia, softwares ligados às linhas de pesquisa;
- relatório técnico com regras de sigilo industrial;
- protótipos para desenvolvimento ou produção de equipamentos e kits dentro da área de Concentração e linhas de pesquisa do Programa, desde que previamente testados e aprovados.

Os Projetos de Trabalho Final de Mestrado Profissional que envolvam **pesquisa com seres humanos, animais ou organismos geneticamente modificados** deverão ser submetidos, antes do seu início, à apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do IFMT.

Para o desenvolvimento do Trabalho Final de Mestrado Profissional, o aluno deverá elaborar o seu **Projeto Profissional**, que terá por base o tema da pesquisa, com vista à elaboração e defesa da Dissertação. O Projeto Profissional deverá ser aprovado na disciplina de Seminários II, após apresentação oral para uma banca de docentes do programa, e ser por ela avaliado.

A **Defesa do Trabalho Final de Mestrado Profissional** é um ato público, conduzido por uma Banca Examinadora, designada e presidida pelo Professor-Orientador, composta de, no mínimo, 03 (três) doutores, sendo obrigatória a participação de, no mínimo, um membro externo ao Programa. A composição da banca deverá ser indicada pelo orientador e homologada pelo Colegiado.

Nenhum aluno será admitido ao exame de defesa do Trabalho Final de Mestrado Profissional antes de ser aprovado pelo Exame de Qualificação, ter cumprido 100% (cem por cento) dos créditos das disciplinas e não ter ultrapassado o prazo máximo de 24 meses da data de matrícula.

A **marcação da Defesa de Dissertação** é responsabilidade do aluno. O pedido deverá ser encaminhado pelo mesmo à Secretaria Acadêmica do programa, com antecedência mínima de 40 (quarenta) dias da data da defesa, através do formulário próprio. Maiores detalhes sobre o procedimento para Requerimento de Defesa do Trabalho Final encontra-se no Regimento do curso.

As **normas de formatação** do trabalho escrito são regidas por norma complementar aprovada pelo Colegiado.

VII. OUTRAS INFORMAÇÕES:

É de inteira responsabilidade do aluno o acompanhamento das solicitações que vier a encaminhar junto à Secretaria Acadêmica.

Qualquer solicitação ao Colegiado do programa deve ser protocolada/formalizada em período anterior à reunião mensal do colegiado, prevista no calendário letivo. Toda decisão colegiada será válida a partir do período letivo posterior à solicitação, salvo em casos previstos no Regimento.

É de inteira responsabilidade do aluno manter atualizados os seus dados pessoais junto à Secretaria Acadêmica.

Em casos especiais, fazendo-se necessário o sigilo para proteção de direitos de propriedade intelectual, a Defesa do Trabalho Final de Mestrado Profissional poderá ser feita em ato fechado, com assinatura de termo de sigilo pelos membros da Banca Examinadora.

A solicitação de documentos, como declaração, histórico, ementa, deve ser feita à Secretaria Acadêmica através do formulário próprio. O prazo de entrega dos documentos é de 15 (quinze) dias úteis desde que não existam pendências.

Maiores informações:

IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA
Av. Juliano Costa Marques, s/n - CEP: 78.050-560
Telefone Geral: (65) 3318-5100

Secretaria do Programa de Pós-graduação em Química Tecnológica e Ambiental - PPGQA
e-mail: mesquimica.blv@ifmt.edu.br
fone: 3318-5172

Coordenação do PPGQA:
Profa. Dra. Elaine de A. Oliveira Coringa – elaine.coringa@ifmt.edu.br (coord.)
Profa. Dra. Daryne L. M. Gomes da Costa – daryne.costa@ifmt.edu.br (vice-coord.)