



MEC - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
CONSELHO DE ENSINO E PESQUISA

RESOLUÇÃO N.º 055/2010

EMENTA: Estabelece o currículo do Programa de Pós-graduação em Higiene, Inspeção e Tecnologia de Alimentos de Origem Animal, Nível de Mestrado Profissional.

O CONSELHO DE ENSINO E PESQUISA da UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, no uso de suas atribuições e considerando o que consta no processo n.º 23069.002686/08-40,

RESOLVE:

Art. 1º - O currículo do **Programa de Pós-graduação em Higiene, Inspeção e Tecnologia de Alimentos de Origem Animal, Nível de Mestrado Profissional**, compreende as disciplinas, créditos e carga horária abaixo relacionados.

Disciplinas Obrigatórias Comuns

Disciplinas	Órgão de Vinculação da Disciplina	Créditos (*)			Carga Horária
		T	P ou TP	ES ou TO	
Microbiologia de Alimentos	MTA	3			45
Procedimentos de Inspeção com base nos programas de autocontroles (APPCC, BPF)	MTA	2			30
Limpeza e sanitização na indústria de alimentos	MTA	1			15
Inspeção sanitária de produtos de origem Animal	MTA	3			45
Controle físico-químico de qualidade de alimentos	MTA	2			30
Metodologia da Pesquisa	MTA	2			30
Bioestatística	MTA	2			30
Sistema de Inspeção com base na análise de risco	MTA	2			30

Disciplinas Obrigatórias – Inspeção e Tecnologia de Carnes e Derivados

Disciplinas	Órgão de Vinculação da Disciplina	Créditos (*)			Carga Horária
		T	P ou TP	ES ou TO	
Ciência da Carne e Derivados	MTA	2			30
Tecnologia da Carne e Derivados	MTA	3			45
Tecnologia de Aves, Ovos e derivados	MTA	2			30

Disciplinas Obrigatórias – Inspeção e Tecnologia de Leite e Derivados

Disciplinas	Órgão de Vinculação da Disciplina	Créditos (*)			Carga Horária
		T	P ou TP	ES ou TO	
Química do Leite	MTA	1			15
Tecnologia de Leite e Derivados	MTA	3			45
Tecnologia de queijos	MTA	1			15
Tecnologia de mel e derivados	MTA	2			30

Disciplinas Obrigatórias – Inspeção e Tecnologia de Pescado e Derivados

Disciplinas	Órgão de Vinculação da Disciplina	Créditos (*)			Carga Horária
		T	P ou TP	ES ou TO	
Tecnologia de Pescado e Derivados	MTA	3			45
Bioquímica do Pescado	MTA	1			15

Disciplinas Optativas Comuns

Disciplinas	Órgão de Vinculação da Disciplina	Créditos (*)			Carga Horária
		T	P ou TP	ES ou TO	
Fundamentos da microbiologia preditiva	MTA	1			15
Perigos químicos e biológicos implicados nos alimentos de origem animal	MTA	2			30
Certificação (automação do procedimento, legislação)	MTA	1			15
Pré-requisitos da indústria de alimentos (instalações, equipamentos, frio industrial)	MTA	1			15
Análise sensorial de alimentos	MTA	2			30
Temo-processamento de alimentos de origem animal	MTA	1			15

Art. 2º - Este currículo é complementado por uma dissertação de Mestrado a qual serão atribuídos 08 (oito) créditos de trabalho orientado, correspondentes a 360 horas (trezentos e sessenta horas/aula).

Atividades	Créditos				Carga Horária
	T	P / TP	ES/TO	Total	
17 Disciplinas Obrigatórias	35				525
6 Disciplinas Optativas da Linha de Pesquisa correspondente ao seu Projeto de Pesquisa	8				120
Dissertação			8		360
Totais	43		8		1005

Art. 3º - O Curso terá a duração em meses:

- a) mínima: 12 de meses (doze) meses
- b) máxima: 24 (vinte e quatro) meses

§ 1º - Na duração máxima não está incluído o período de trancamento ao qual os alunos têm direito.

§ 2º - Em caso de dificuldade de realização do trabalho final em tempo útil, o prazo máximo estabelecido por este artigo para conclusão do curso poderá ser excepcionalmente prorrogado por mais 1 (um) semestre letivo, conforme prescreve o Regulamento do Curso.

Art. 4º - A presente Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

* * * * *

Sala das Reuniões, 10 de fevereiro de 2010.

ROBERTO DE SOUZA SALLES
Presidente

De acordo.

ROBERTO DE SOUZA SALLES
Reitor