



MEC - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
CONSELHO DE ENSINO E PESQUISA

RESOLUÇÃO N.º 385/2012

EMENTA: Estabelece o currículo e a duração do Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária - Área de Concentração em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal, em nível de Mestrado e Doutorado.

O CONSELHO DE ENSINO E PESQUISA DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, no uso de suas atribuições e considerando o que consta do Processo n.º 23069.051780/12-17

RESOLVE:

Art. 1º - O currículo do **Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária, Área de Concentração em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal**, compreendem as matérias e disciplinas abaixo relacionadas:

I – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS:

MATÉRIAS	DISCIPLINAS	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA
1. Estágio	1.1. Estágio à Docência na Área de Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal	03	60
2. Seminários	2.1. Seminários em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal	04	75

II – DISCIPLINAS OPTATIVAS:

MATÉRIAS	DISCIPLINAS	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA
1. Bioquímica	1.1. Bioquímica de Alimentos	02	30
	1.2. Alimentos Funcionais de Origem Animal	03	45
2. Estatística	2.1. Bioestatística	03	45
3. Metodologia da Pesquisa	3.1. Metodologia da Pesquisa Científica	03	60
4. Tecnologia de Alimentos	4.1. Processamento Tecnológico de Carnes e Derivados I	03	60

MATÉRIAS	DISCIPLINAS	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA
	4.2. Processamento Tecnológico de Carnes e Derivados II	04	90
	4.3. Processamento Tecnológico de Aves e Derivados	03	60
	4.4. Processamento Tecnológico de Ovos e Derivados	02	45
	4.5. Processamento Tecnológico de Pescado e Derivados I	03	60
	4.6. Processamento Tecnológico de Pescado e Derivados II	03	60
	4.7. Processamento Tecnológico de Leite e Produtos Derivados	04	75
	4.8. Queijos Maturados e Produtos Lácteos Fermentados	03	60
	4.9. Aplicação do Frio em Produtos de Origem Animal	02	45
5. Higiene de Alimentos	5.1. Higiene de Aves, Ovos e Derivados	03	60
	5.2. Higiene de Pescado e Derivados	03	60
	5.3. Higiene de Carnes e Derivados	04	90
	5.4. Ciência e Higiene de Leite e Produtos Derivados	04	60
6. Patologia	6.1. Patologia Aplicada à Inspeção Sanitária de Carnes	03	60
	6.2. Doenças do Pescado	02	45
	6.3. Mecanismos das Lesões	02	30
	6.4. Tumores dos Animais de Abate	02	45
	6.5. Doenças das Aves	03	75
7. Ciência da Carne	7.1. Ciência da Carne	03	45
8. Controle de Qualidade	8.1. Controle Químico de Qualidade I	04	90
	8.2. Controle Químico de Qualidade II	03	75
	8.3. Controle Microbiológico de Qualidade I	04	90
	8.4. Controle Microbiológico de Qualidade II	04	90
	8.5. Tópicos de Enzimologia e Enzimas na Indústria de Alimentos	02	45
	8.6. Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	03	60
	8.7. Atualização Científica e Metodológica em Controle Químico de Produtos de Origem Animal	03	45
9. Padronização	9.1. Classificação e Tipificação de Carnes	02	30
	9.2. Classificação e Tipificação de Aves e Ovos	02	45
10. Legislação	10.1. Legislação Nacional e Internacional da Área de Higiene e Processamento Tecnológico dos Produtos de Origem Animal	02	30
11. Medicina Veterinária	11.1. Epidemiologia e Saúde Pública	03	45

MATÉRIAS	DISCIPLINAS	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA
Preventiva	11.2. Diagnóstico e Métodos Biomoleculares	04	90
	11.3. Zoonoses	02	30
	11.4. Biologia Molecular	03	45
	11.5. Vigilância Epidemiológica e Defesa Sanitária Animal	04	75
	11.6. Saneamento em Higiene Veterinária	04	75
	11.7. Perícia Veterinária	03	45
	12. Morfologia	12.1. Histologia e Embriologia do Pescado	02
13. Anatomia, Fisiologia e Biologia	13.1. Anatomia, Fisiologia e Biologia do Pescado.	02	45
14. Tópicos Especiais	14.1. Tópicos Especiais em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal I	06	90
	14.2. Tópicos Especiais em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal II	09	135
	14.3. Tópicos Especiais em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal III	12	180

Art. 2º - O currículo de que trata esta Resolução estabelece:

§ 1º - Para o Curso de Mestrado: um mínimo de 20 (vinte) créditos em disciplinas obrigatórias e optativas, correspondentes a 300 (trezentos) horas e mais 10 (dez) créditos referentes à apresentação e defesa de uma dissertação, correspondentes a 450 (quatrocentos e cinquenta) horas, perfazendo, no mínimo, um total de 750 (setecentos e cinquenta) horas; com duração mínima de 12 (doze) e máxima de 24 (vinte e quatro) meses, além do período máximo de trancamento a que o aluno tem direito.

§ 2º - Para o Curso de Doutorado: um mínimo de 30 (trinta) créditos em disciplinas obrigatórias e optativas, correspondentes a 450 (quatrocentos e cinquenta) horas e mais 22 (vinte e dois) créditos referentes à apresentação e defesa de uma tese, correspondentes a 990 (novecentos e noventa) horas, perfazendo, no mínimo, um total de 1.440 (um mil, quatrocentos e quarenta) horas; com duração mínima de 24 (vinte e quatro) e máxima de 48 (quarenta e oito) meses, além do período máximo de trancamento a que o aluno tem direito.

§ 3º - Compreendem-se como atividades acadêmicas aulas teóricas, práticas, teórico-práticas, pesquisas, trabalhos supervisionados ou orientados e seminários.

Art. 3º - A disciplina Estágio à Docência na Área de Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal, criada atendendo solicitação da CAPES, será oferecida em caráter obrigatório para todos os alunos do Programa, bolsistas ou não bolsistas.

Art. 4º - As disciplinas de: Tópicos Especiais em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal I; Tópicos Especiais em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal II e Tópicos Especiais em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal III, serão oferecidas unicamente para o Curso de Doutorado, sendo permitida a sua inscrição uma única vez, no intuito de integralização do currículo.

Art. 5º - A presente Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas Resolução n.º 85/2008, deste Conselho e demais disposições em contrário.

* * * * *

Sala das Reuniões, 15 de agosto de 2012

SIDNEY LUIZ DE MATOS MELLO
Presidente no Exercício

De acordo.

ROBERTO DE SOUZA SALLES
Reitor