

RESOLUÇÃO N.º 003/2021

EMENTA: Estabelece o currículo do Curso de Pós- Graduação Lato Sensu Especialização em Ciência dos Medicamentos e Alimentos.

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO da UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, no uso de suas atribuições e considerando o que consta no processo n.º 23069.000158/2021-30,

R E S O L V E :

Art. 1º - O currículo do **Curso de Pós-Graduação Lato Sensu Especialização em Ciência dos Medicamentos e Alimentos** compreende as disciplinas e carga horária abaixo relacionados:

Disciplinas	Carga Horária (*)			Carga Horária
	T	P ou TP	ES ou TO	
ÁREA MEDICAMENTOS (OBRIGATÓRIAS)				
Introdução à Metodologia Científica	30 h			30 h
Atividades Complementares na Área de Ciência de Medicamentos e Alimentos	16 h			16 h
Controle Ambiental	15 h			15 h
Técnicas Especiais de Análise	40 h			40 h
Química de Fármacos I	30 h			30 h
Química de Fármacos II	30 h			30 h
Estabilidade de Fármacos	20 h			20 h
Tecnologia de Formas Farmacêuticas	40 h			40 h
Processos e Operações na Produção de Medicamentos	30 h			30 h
Biотecnologia Farmacêutica	30 h			30 h
Mercado Farmacêutico e Propriedade Intelectual	20 h			20 h
Toxicologia Industrial e Regulatória	20 h			20 h
ÁREA MEDICAMENTOS (OPTATIVAS)				
Avaliação da Qualidade de Medicamentos e Cosméticos	30 h			30 h
Validação de Processos Aplicados à Indústria Farmacêutica	30 h			30 h
Estatística Aplicada à Ciência dos Medicamentos e Alimentos	30 h			30 h
Tópicos Especiais em Ciências de Medicamentos e Alimentos	15 h			15 h
ÁREA ALIMENTOS (OBRIGATÓRIAS)				
Introdução à Metodologia Científica	30 h			30 h
Atividades Complementares na Área de Ciência de Medicamentos e Alimentos	16 h			16 h
Controle Ambiental	15 h			15 h
Toxicologia de Alimentos	20 h			20 h
Química e Bioquímica de Alimentos	20 h			20 h
Tecnologia e Processamento de Alimentos	30 h			30 h
Biотecnologia Aplicada a Alimentos	30 h			30 h
Microbiologia de Alimentos	20 h			20 h
Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos	30 h			30 h
Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico	30 h			30 h
Métodos Analíticos em Alimentos: sensorial	16 h			16 h
Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico	18 h			18 h

Métodos Analíticos em Alimentos: microscópico	16 h			16 h
Inovação Tecnológica e Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentares	18 h			18 h
Rotulagem de Alimentos	16 h			16 h
ÁREA ALIMENTOS (OPTATIVAS)				
Alimentos Funcionais e para Fins Especiais	15 h			15 h
Alimentação e sua relação com Doenças Crônicas Não Transmissíveis	15 h			15 h
Propriedade Intelectual	10 h			10 h
Técnicas Especiais de Análise	40 h			40 h
Estatística Aplicada à Ciência dos Medicamentos e Alimentos	30 h			30 h
Tópicos Especiais em Ciências de Medicamentos e Alimentos	15 h			15 h

Art. 2º - O currículo de que trata esta Resolução deverá ser cumprido num tempo útil mínimo de 366 horas e máximo de 426 horas para a Área de Medicamentos e mínimo de 365 horas e máximo de 405 horas para a Área de Alimentos. O currículo da Área de Medicamentos compreende 321 horas de disciplinas obrigatórias e 105 horas de disciplinas optativas. O currículo da Área de Alimentos compreende 325 horas de disciplinas obrigatórias e 125 horas de disciplinas optativas.

Art. 3º - A Monografia deverá ser realizada como trabalho obrigatório de conclusão do curso e deverá ser defendida e avaliada por uma banca examinadora, sem atribuição de carga horária.

Art. 4º - O curso terá a duração em períodos letivos de:

- a) mínima: 2 semestres
- b) máxima: 5 semestres

§ 1º - Na duração máxima estão incluídos os 2 (dois) períodos de trancamento aos quais os alunos têm direito 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 de mais 1 (um) semestre letivo, conforme prescreve o Regulamento do Curso.

Art. 5º - A presente Resolução entrará em vigor na data de sua publicação por este Conselho.

* * * * *

Sala das Reuniões, 10 de fevereiro de 2021.

FABIO BARBOZA PASSOS
Presidente no Exercício
#####

De acordo.

ANTONIO CLAUDIO LUCAS DA NÓBREGA
Reitor
#####