



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

DELIBERAÇÃO Nº 038 /2001

Cria pré-requisitos para disciplina Eletiva Análise Microbiológica de Alimentos QUI-0601770 do Curso de Engenharia Química-ENGQ.

O CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, no uso da competência que lhe atribui o artigo 11, parágrafo único do Estatuto, com base no Processo nº 4353/DAA/99, aprovou e eu promulgo a seguinte Deliberação:

Art. 1º - A disciplina Eletiva Análise Microbiológica de Alimentos (QUI-0601770) de 03 (três) créditos e 60 (sessenta) horas, terá como pré-requisitos as disciplinas Microbiologia Industrial Teórica (QUI-0600747) e Microbiologia Industrial Experimental (QUI-0600922), para o Curso de Engenharia Química – ENGQ, ministrada pelo Departamento de Tecnologia de Processos Bioquímicos, do Instituto de Química.

Art. 2º – A Ementa da disciplina citada no Art. 1º, constitui anexo único a presente Deliberação.

Art. 3º - A presente Deliberação entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

UERJ, em 08 de novembro de 2001.

**NILCÉA FREIRE
REITORA**



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

(Continuação da Deliberação nº 038 /2001)

ANEXO I

UERJ		EMENTA D E DISCIPLINA		1) ANO	2) SEM
3) UNIDADE: INSTITUTO DE QUÍMICA		4) DEPARTAMENTO TECNOLOGIA DE PROCESSOS BIOQUÍMICOS			
5) CÓDIGO QUI0601770	6) NOME DA DISCIPLINA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS		() Obrigatória (X) Eletiva () Optativa	7) CH 60	8) CRÉD 03
9) CURSO(S)		10) DISTRIBUIÇÃO DE CARGA HORÁRIA			
		TIPO DE AULA	CARGA HORÁRIA	Nº DE CRÉDITOS	
		TEÓRICA	02	02	
		PRÁTICA	02	01	
		LABORATÓRIO			
		ESTÁGIO			
		TOTAL	04	03	
11a) PRÉ-REQUISITO (A): Microbiologia Industrial Teórica Microbiologia Industrial Experimental				12a) CÓDIGO QUI0600747 QUI0600922	
11b) PRÉ-REQUISITO (B):				12b) CÓDIGO	
11c) CO-REQUISITO -				12c) CÓDIGO	
13) OBJETIVOS Proporcionar aos alunos conhecimentos básicos de Técnicas de Análises Microbiológicas de Alimentos para fins de inspeção higiênico-sanitária.					
14) EMENTA: - Fatores que alteram as condições de um alimento; - Principais grupos de alimentos; - Microrganismos deteriorantes e - Conservação de alimentos.					
15) PROFESSOR PROPONENTE		16) CHEFE DO DEPTO.		17) DIRETOR	
DATA	ASSINATURA/MATRÍCULA	DATA	RUBRICA	DATA	RUBRICA