

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
INSTITUTO DE PATOLOGIA TROPICAL E SAÚDE PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGIA, IMUNOLOGIA PARASITOLOGIA
E PATOLOGIA
Tel (62) 3209-6106 – FAX 3209-6363



NUTRIÇÃO

EMENTA DE DISCIPLINA

Disciplina: Microbiologia Geral e de Alimentos		Código: IPT0063
Pré requisito: Bioquímica I e II		
Início: 13/03/2019		Término: 10/07/2019
CHA total: 96 horas	CHA teórica: 64 horas 2ª feira: 08:00 – 09:40h – Sala – CA D 3ª feira: 14:00 – 14:50h – Sala – CA D 4ª feira: 16:00 – 16:50h – Sala – CA D	CHA prática: 32 horas 3ª feira: 14:50 – 15:40h – Labs: 4ª feira: 16:50 – 17:40h – Labs:
<p>Ementa: Introdução ao estudo dos microorganismos. Métodos físicos e químicos de esterilização e desinfecção. Antibióticos. Estudo dos principais gêneros bacterianos de interesse em microbiologia dos alimentos. Estudo dos fungos e leveduras. Principais fungos contaminantes de interesse em alimentos. Vírus de importância em alimentos. Vírus que não são transmissíveis pela água. Vírus de hepatite A, enterovírus, vírus que causam gastroenterites.</p>		
<p>Objetivo Geral: Conhecimento dos principais agentes de doenças transmitidas por alimentos e de agentes de alterações nos alimentos. Reconhecimento da importância do controle microbiológico dos alimentos e do papel do nutricionista na produção de alimentos seguros.</p>		
<p>Objetivos específicos: Diferenciar bactérias, fungos e vírus em relação à morfologia, estrutura, mecanismos de reprodução, propagação, patogenicidade. Conhecer os mecanismos de transmissão via alimentos e associar os agentes infecciosos às DTAs.</p>		
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alterthum F & Trabulsi LR. <i>Microbiologia</i>. Ed. Atheneu. 4. ed. 2004. 720p. 2. Pelczar, M.J.; Chan, E.C.S.; Krieg, N.R. <i>Microbiologia. Conceitos e Aplicações</i>. 2ª.ed. Ed. Makron Books, São Paulo, 2 vols.1996. 3. Tortora GJ, Funke BR, Case CL. <i>Microbiologia</i>. Ed. Artmed. 2005. 8. ed. 894p. 4. Franco, B.D.G.M. & Landgraf, M. <i>Microbiologia dos Alimentos</i>. Ed. Atheneu, São Paulo. 1999. 182p. 		
<p>Bibliografia Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Silva, Jr. E.A. <i>Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos</i>. 4ª. Ed. Varela, São Paulo, 2001. 475p. 2. Downes, F.P.; Ito, K. <i>Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods</i>. 4th ed., APHA, Washington, 2001. 676p. 3. Silva, N.; Neto, R.C.; Junqueira, V.C.A.; Silveira, N.F.A. <i>Manual de Métodos de Análise microbiológica de Água</i>. Livraria Varela, São Paulo, 2005. 165p. 		

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
INSTITUTO DE PATOLOGIA TROPICAL E SAÚDE PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGIA, IMUNOLOGIA, PARASITOLOGIA
E PATOLOGIA
 Tel (62) 3209-6106 – FAX 3209-6363



NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Disciplina: Microbiologia Geral e de Alimentos	Código: IPT0063
Semestre/Ano: 1º/2019	
Professor coordenador: Maria Cláudia Dantas Porfírio Borges André (mcporfirio@hotmail.com)	
Professores colaboradores:	
Bacteriologia: André Kipnis, Juliana Lamaro Cardoso, Mônica Santiago Barbosa	
Micologia: Carolina Rodrigues Costa; Evandro Leão Ribeiro; Professor substituto	
Virologia: Fabíola Souza Fiaccadori, Márcia Alves Dias de Matos; Marcelle Figueira	
Metodologia:	
ESTRATÉGIAS DE ENSINO	
a) Aulas teóricas: Exposição oral pelos professores. Durante o curso teórico poderá haver seminários/grupo de discussões com a participação dos alunos e avaliação respectiva.	
b) Aulas práticas: Aulas de atividade laboratorial demonstrativas e executadas pelos próprios alunos.	
c) É OBRIGATÓRIO O USO DE JALECO DURANTE AS AULAS.	
RECURSOS DE ENSINO	
Material Didático à Disposição do Curso:	
a) Equipamento multimídia b) Quadro de giz c) Microscópios d) Material de laboratório: vidraria, meios de cultura, etc.	
Observações importantes: O uso de celulares, bem como, o acesso a redes sociais não será permitido durante as aulas e avaliações, exceto quando for requerido para fins didáticos. A frequência de pelo menos 75% será exigida para o bom andamento da disciplina. As mensagens de e-mail da turma para os professores deverão ser sempre assinadas. O respeito e cordialidade mútuo entre alunos e professores deverão ser sempre mantidos.	
Avaliação:	
Será baseada na realização de 04 avaliações sendo 02 de Bacteriologia, 01 de Virologia e 01 de Micologia, sendo que cada nota poderá ser composta pela prova e outras avaliações como seminários e paródias. A média final será calculada de acordo com a seguinte fórmula:	
$MF = \frac{B1+B2+M+V}{4}$	
onde:	
MF = Média Final; B1 – Bacteriologia 1ª; B2 – Bacteriologia 2ª; M = Micologia; V = Virologia	
A MÉDIA FINAL MÍNIMA PARA APROVAÇÃO NA DISCIPLINA É 6,0.	

CRONOGRAMA E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Data	Docente	Conteúdo
13/03 - 4 ^a		Recepção aos calouros – Não haverá aula
18/03 - 2 ^a	Juliana	Introdução e Morfologia bacteriana; Citologia Bacteriana
19/03 - 3 ^a	Juliana Equipe	Citologia Bacteriana Métodos de Diagnóstico
20/03 - 4 ^a	Juliana Equipe	Fisiologia, Nutrição bacteriana Coloração de Gram
25/03 - 2 ^a	Juliana	Metabolismo bacteriano
26/03 - 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Esterilização, anti-sepsia e desinfecção Lavagem e antissepsia das mãos
27/03 - 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Esterilização, anti-sepsia e desinfecção Leitura da aula anterior
01/04 - 2 ^a	Juliana	Genética bacteriana
02/04 - 3 ^a	Juliana Equipe	Antibióticos e interações com alimentos e bactérias Teste de suscetibilidade com alimentos/condimentos
03/04 - 4 ^a	Juliana Equipe	Antibióticos e interações com alimentos e bactérias Leitura da aula anterior
08/04 - 2 ^a	M ^a Cláudia	Mecanismos de patogenicidade
09/04 - 3 ^a	Equipe	Apresentação das paródias
10/04 - 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Ecofisiologia da alteração microbiana dos alimentos Análise de leite: NMP/coliformes
15/04 - 2^a	Juliana	1^a Prova de Bacteriologia
16/04 - 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Ecofisiologia da alteração microbiana dos alimentos Leitura da aula anterior / Isolamento de <i>Staphylococcus</i>
17/04 - 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Microrganismos deteriorantes em alimentos Repique em ágar nutriente
22/04 - 2 ^a	M ^a Cláudia	Microrganismos indicadores de qualidade/DTA
23/04 - 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Doenças Transmitidas por Alimentos Prova da catalase e coagulase
24/04 - 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Amostragem e Análise de alimentos Leitura da aula anterior / Análise de alimento – Pesquisa de <i>Salmonella</i>
29/04 - 2 ^a	M ^a Cláudia	<i>Staphylococcus aureus</i>
30/04 - 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	<i>Clostridium botulinum</i> ; <i>Clostridium perfringens</i> Enriquecimento seletivo
01/05 - 4^a		FERIADO
06/05 - 2 ^a	M ^a Cláudia	<i>Escherichia coli</i> , <i>Shigella</i> , <i>Salmonella</i>
07/05 - 3^a		Espaço das Profissões
08/05 - 4^a		Espaço das Profissões
13/05 - 2 ^a	M ^a Cláudia	<i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , outros Vibrios
14/05 - 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	<i>Bacillus cereus</i> Plaqueamento em ágar SS e XLD
15/05 - 4 ^a	M ^a Cláudia	<i>Listeria monocytogenes</i> Repique em TAF; Provas bioquímicas
20/05 - 2 ^a	M ^a Cláudia	<i>Campylobacter</i>
21/05 - 3 ^a	Juliana Equipe	Enterococos Leitura da aula anterior
22/05 - 4^a	M ^a Cláudia	2^a Prova de Bacteriologia

27/05 – 2 ^a	?	Morfologia e Biologia dos fungos Distribuição dos assuntos para os seminários
28/05 – 3 ^a	? Equipe	Fisiologia e Reprodução dos fungos Tipos de micélio e elementos de frutificação
29/05 – 4 ^a	? Equipe	Técnicas de isolamento e identificação dos fungos Inoculação de alimentos em meios de cultura
03/06 - 2 ^a	?	Fungos como alimentos (comestíveis)
04/06 – 3 ^a	? Equipe	Deterioração dos alimentos por fungos Microcultivo em lâmina de fungos filamentosos
05/06 – 4 ^a	? Equipe	Doenças produzidas por fungos
10/06 – 2 ^a	?	Micotoxinas e Micotoxicoses
11/06 – 3 ^a	? Equipe	Fungos em biotecnologia de alimentos Leitura do Microcultivo em lâmina
12/06 – 4 ^a	? Equipe	Enzimas de fungos utilizados na produção de alimentos
17/06 – 2 ^a	?	Leveduras probióticas e alimentares
18/06 – 3 ^a	? Equipe	Seminários
19/06 – 4^a	?	Prova de Micologia
24/06 – 2 ^a	Marcelle	Estrutura e Classificação Viral
25/06 – 3 ^a	Marcelle Equipe	Replicação Viral Visualização do efeito citopático
26/06 – 4 ^a	Marcelle Equipe	Patogenia Viral/Inativação e Preservação Viral
01/07 – 2 ^a	Marcelle	Diagnóstico laboratorial em virologia
02/07 – 3 ^a	Marcelle Equipe	Vírus transmitidos pela água/alimentos (Hepatites A/E) Reação de Hemaglutinação e Leitura
03/07 - 4 ^a	Marcelle Equipe	Vírus transmitidos pela água/alimentos (Gastroenterites)
08/07 – 2 ^a	Marcelle	Seminário e Grupo de Discussão 1 e 2
09/07 – 3 ^a	Marcelle Equipe	Seminário e Grupo de Discussão 3 e 4
10/07 – 4^a	Marcelle Equipe	Prova de Virologia
15/07 – 2 ^a		
16/07 – 3 ^a		
17/07 – 4 ^a		

Coordenadora da Disciplina
Prof^ª Dr^ª Maria Cláudia D. P. B. André