

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



NUTRIÇÃO

EMENTA DE DISCIPLINA

Disciplina: Microbiologia Geral e de Alimentos		Código: IPT0063
Pré requisito: Bioquímica I e II		
Início: 13/03/2017		Término: 10/07/2017
CHA total: 96 horas	CHA teórica: 64 horas 2ª feira: 08:00 ó 09:40h ó Sala 206 ó CA D 3ª feira: 14:00 ó 14:50h ó Sala 206 ó CA D 4ª feira: 16:00 ó 16:50h ó Sala 206 ó CA D	CHA prática: 32 horas 3ª feira: 14:50 ó 15:40h ó Labs: 1, 2, 3 4ª feira: 16:50 ó 17:40h ó Labs: 5, 6, 7
<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, patogenia. 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. 		

13/03 - 2 ^a	Juliana	Introdução e Morfologia bacteriana; Citologia Bacteriana
14/03 - 3 ^a	Juliana Equipe	Citologia Bacteriana Métodos de Diagnóstico
15/03 - 4 ^a	Juliana Equipe	Fisiologia, Nutrição bacteriana Coloração de Gram
20/03 - 2 ^a	Juliana	Metabolismo bacteriano
21/03 - 3 ^a	Juliana Equipe	Mecanismos de patogenicidade Lavagem e antisepsia das mãos
22/03 ó 4 ^a	Juliana Equipe	Genética bacteriana Leitura da aula anterior
27/03 - 2 ^a	Juliana	Esterilização, anti-sepsia e desinfecção
28/03 - 3 ^a	Juliana Equipe	Substâncias antimicrobianas naturais em alimentos Teste de suscetibilidade com alimentos/condimentos
29/03 - 4 ^a	Juliana Equipe	Antibióticos e interações com alimentos e bactérias Leitura da aula anterior
03/04 - 2 ^a	Juliana	Antibióticos e interações com alimentos e bactérias
04/04 ó 3 ^a	Equipe	Apresentação das paródias
05/04 ó 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Ecofisiologia da alteração microbiana dos alimentos Análise de água: NMP/coliformes e Contagem/mesófilos
10/04 - 2^a	Juliana	1^a Prova de Bacteriologia
11/04 - 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Ecofisiologia da alteração microbiana dos alimentos Leitura da aula anterior / Isolamento de <i>Staphylococcus</i>
12/04 ó 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Microrganismos deteriorantes em alimentos Repique em ágar nutriente
17/04 - 2 ^a	M ^a Cláudia	Microrganismos indicadores de qualidade
18/04 ó 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Amostragem e Análise de alimentos Prova da catalase e coagulase
19/04 ó 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Doenças Transmitidas por Alimentos Leitura da aula anterior
24/04 - 2 ^a	M ^a Cláudia	<i>Staphylococcus aureus</i>
25/04 ó 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	<i>Clostridium botulinum</i> ; <i>Clostridium perfringens</i> Análise de alimento ó Pesquisa de <i>Salmonella</i>
26/04 ó 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	<i>Bacillus cereus</i> Enriquecimento seletivo
01/05 - 2^a		FERIADO
02/05 ó 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	<i>Campylobacter</i> Plaqueamento em ágar SS e XLD
03/05 ó 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	<i>Listeria monocytogenes</i> Repique em TAF
08/05 ó 2 ^a	M ^a Cláudia	<i>Escherichia coli</i> , <i>Shigella</i> , <i>Salmonella</i>
09/05 ó 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	<i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , outros Vibrios Provas bioquímicas
10/05 ó 4 ^a	Juliana Equipe	Enterococos Leitura da aula anterior
15/05 ó 2^a	M ^a Cláudia	2^a Prova de Bacteriologia
16/05 ó 3 ^a	Orion Equipe	Morfologia e Biologia dos fungos Distribuição dos assuntos para os seminários