

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: 14/08/2017		Término: 13/12/2017
CHA total: 96 horas	CHA teórica: 64 horas 2ª feira: 08:00 – 09:40h – Sala 210 – CA D 3ª feira: 14:00 – 14:50h – Sala 210 – CA D 4ª feira: 16:00 – 16:50h – Sala 210 – 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, enterovirus, 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. 		

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: 2º/2017	
Professor coordenador: Maria Cláudia Dantas Porfirio Borges André (mcporfirio@hotmail.com)	
Professores colaboradores:	
Bacteriologia: Juliana Lamaro Cardoso; Lara Stefânia Netto de O. L. Vasconcelos; Mônica Santiago Barbosa	
Micologia: Carolina Rodrigues Costa; Evandro Leão Ribeiro; Orionalda de Fátima Lisboa Fernandes	
Virologia: Fabíola Souza Fiaccadori; Márcia Alves Dias de Matos; Megmar Aparecida dos Santos Carneiro	
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.	
As notas serão divulgadas no mural da Unidade de Ensino (corredor dos laboratórios do IPTSP).	

CRONOGRAMA E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Data	Docente	Conteúdo
14/08 - 2 ^a		Não haverá aula – Recepção aos calouros
15/08 - 3 ^a	Juliana Equipe	Introdução e Morfologia bacteriana Métodos de Diagnóstico
16/08 - 4 ^a	Juliana Equipe	Citologia Bacteriana Coloração de Gram
21/08 - 2 ^a	Juliana	Citologia Bacteriana
22/08 - 3 ^a	Juliana Equipe	Fisiologia, Nutrição bacteriana Lavagem e antisepsia das mãos
23/08 - 4 ^a	Juliana Equipe	Metabolismo bacteriano Leitura da aula anterior
28/08 - 2 ^a	Juliana	Genética bacteriana
29/08 - 3 ^a	Juliana Equipe	Esterilização, anti-sepsia e desinfecção Teste de suscetibilidade com alimentos/condimentos
30/08 - 4 ^a	Juliana Equipe	Mecanismos de patogenicidade Leitura da aula anterior
04/09 - 2 ^a	Juliana	Antibióticos e interações com alimentos e bactérias
05/09 - 3 ^a	Equipe	Apresentação das paródias
06/09 - 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Ecofisiologia da alteração microbiana dos alimentos Análise de água: NMP/coliformes e Contagem/mesófilos
11/09 - 2^a	Juliana	1^a Prova de Bacteriologia
12/09 - 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Ecofisiologia da alteração microbiana dos alimentos Leitura da aula anterior / Isolamento de <i>Staphylococcus</i>
13/09 - 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Microrganismos deteriorantes em alimentos Repique em ágar nutriente
18/09 - 2 ^a	M ^a Cláudia	Microrganismos indicadores de qualidade
19/09 - 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Amostragem e Análise de alimentos Prova da catalase e coagulase
20/09 - 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Doenças Transmitidas por Alimentos Leitura da aula anterior
25/09 - 2 ^a	M ^a Cláudia	<i>Staphylococcus aureus</i> ; <i>Bacillus cereus</i>
26/09 - 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	<i>Clostridium botulinum</i> ; <i>Clostridium perfringens</i> Análise de alimento – Pesquisa de <i>Salmonella</i> Enriquecimento seletivo
27/09 - 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	<i>Campylobacter</i> ; <i>Listeria monocytogenes</i> Plaqueamento em ágar SS e XLD
02/10 - 2 ^a	M ^a Cláudia	<i>Escherichia coli</i> , <i>Shigella</i> , <i>Salmonella</i>
03/10 - 3 ^a	M ^a Cláudia Equipe	<i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , outros Vibrios Repique em TAF Provas bioquímicas
04/10 - 4 ^a	M ^a Cláudia Equipe	Enterococos Leitura da aula anterior
09/10 - 2^a	M ^a Cláudia	2^a Prova de Bacteriologia
10/10 - 3 ^a	Orion Equipe	Morfologia e Biologia dos fungos Distribuição dos assuntos para os seminários
11/10 - 4 ^a	Orion Equipe	Fisiologia e Reprodução dos fungos Tipos de micélio e elementos de frutificação
16/10 - 2^a		CONPEEX

17/10 – 3 ^a		CONPEEX
18/10 – 4 ^a		CONPEEX
23/10 – 2 ^a	Orion	Isolamento e identificação dos fungos
24/10 – 3 ^a		FERIADO
25/10 – 4 ^a	Orion Equipe	Fungos como alimentos Inoculação de alimentos em meios de cultura
30/10 – 2 ^a	Orion	Doenças produzidas por fungos
31/10 – 3 ^a	Orion Equipe	Deterioração dos alimentos por fungos Microcultivo em lâmina de <i>Aspergillus</i> sp. <i>Penicillium</i> sp e <i>Mucor</i> sp
01/11 – 4 ^a	Orion Equipe	Micotoxinas Leitura do microcultivo em lamina
06/11 – 2 ^a	Orion	Fungos em biotecnologia de alimentos
07/11 – 3 ^a	Orion Equipe	Enzimas de fungos utilizados na produção de alimentos Identificação dos fungos inoculados no meio de cultura
08/11 – 4 ^a	Orion Equipe	Leveduras probióticas e alimentares Repiques de fungos em meios de cultura
13/11 – 2 ^a	Orion	Seminários
14/11 – 3 ^a	Orion	Prova de Micologia
15/11 – 4 ^a		FERIADO
20/11 – 2 ^a		Seminário do IPTSP
21/11 – 3 ^a		Seminário do IPTSP
22/11 – 4 ^a		Seminário do IPTSP
27/11 – 2 ^a	Márcia	Estrutura e Classificação Viral
28/11 – 3 ^a	Márcia Equipe	Replicação Viral Visualização do efeito citopático
29/11 – 4 ^a	Márcia	Patogenia Viral/Inativação e Preservação Viral
04/12 – 2 ^a	Márcia	Diagnóstico viral
05/12 – 3 ^a	Márcia Equipe	Vírus transmitidos pela água/alimentos (Hepatites A/E) Reação de Hemaglutinação e Leitura
06/12 – 4 ^a	Márcia	Vírus transmitidos pela água/alimentos (Gastroenterites)
11/12 – 2 ^a	Márcia	Seminário - Grupos 1 e 2
12/12 – 3 ^a	Márcia Equipe	Seminário - Grupos 3 e 4 Teste rápido para detecção de rotavírus
13/12 – 4 ^a	Márcia	Prova de Virologia

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