

CRONOGRAMA DO CURSO DE NUTRIÇÃO - INTEGRAL

Segundo Semestre de 2025.1 – Previsão 1.2

Importante: as atividades desse cronograma são sequenciais, independente do dia referenciado na tabela. **As únicas atividades que possuem um dia fixo para realização são as Avaliações.** Feriados Pontes são dias de expediente normal na UNIRIO e, portanto, poderão ser negociados com compensação das horas perdidas em outros dias de aula.

ABRIL			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
1	3 ^{af}	Aula 1	Características Gerais das Bactérias (Morfologia).
4	6 ^{af}	Aula 2	Características Gerais das Bactérias (Citologia).
8	3 ^{af}	Aula 3	Microscopia de Bactérias.
11	6 ^{af}	Aula 4	Método de Coloração de Bactérias (Gram).
15	3 ^{af}	Aula 5	Método de Coloração de Bactérias (Ziehl-Neelsen).
18	6 ^{af}	Feriado	Sexta-feira Santa
22	3 ^{af}	Feriado Ponte	Dia 23/04 - Dia de São Jorge (Feriado Estadual)
25	6 ^{af}	Prática 1	Microscopia e Coloração de Gram.
29	3 ^{af}	Aula 6	Características do Crescimento Bacteriano.

MAIO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
2	6 ^{af}	Feriado Ponte	Dia 01/05 - Dia do Trabalho (Feriado Nacional)
6	3 ^{af}	Aula 7	Características Fisiológicas das Bactérias.
9	6 ^{af}	Aula 8	Características Gerais da Microbiota do Homem.
13	3 ^{af}	Avaliação	Primeira Avaliação Escrita (Peso 1) (Matéria: aulas 1 a 7 + Pr. 1).
		Aula 8	Características Gerais da Microbiota do Homem (Continuação).
16	6 ^{af}	Aula 9	Microrganismos de Importância Higiênico-Sanitária em Água e Alimentos.
		---	2ª Chamada da Primeira Avaliação Escrita.
20	3 ^{af}	Aula 10	Métodos Físicos de Controle dos Microrganismos. (Calor Úmido sob Pressão)
23	6 ^{af}	Aula 11	Métodos Físicos de Controle dos Microrganismos. (Pasteurização)
27	3 ^{af}	Aula 12	Métodos Químicos de Controle dos Microrganismos. (Antissepsia/Sanitização).
30	6 ^{af}	Prática 2	Técnicas de Semeadura de Bactérias.

JUNHO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
3	3 ^{af}	Avaliação	Segunda Avaliação Escrita (Peso 2) (Matéria: aulas 8 a 12; Pr.2).
		Aula 13	Doenças Transmitidas por Água e Alimentos (DTAs) (Parte Geral)
6	6 ^{af}	---	2 ^a Chamada da Segunda Avaliação Escrita.
		Aula 14	Doenças Transmitidas por Água e Alimentos (DTAs) (Etiologia).
10	3 ^{af}	Aula 15	DTAs - <i>Staphylococcus aureus</i>
13	6 ^{af}	Aula 16	DTAs - <i>Clostridium perfringens</i>
17	3 ^{af}	Aula 17	DTAs - <i>Bacillus cereus</i>
20	6 ^{af}	Aula 18	DTAs - Botulismo
24	3 ^{af}	Avaliação	Terceira Avaliação Escrita (Peso 4) (Matéria: aulas 9, 13 a 18).
27	6 ^{af}	Prática 3	Avaliação da Eficácia do Procedimento de Antissepsia.
		---	2 ^a Chamada da Terceira Avaliação Escrita.

JULHO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
1	3 ^{af}	Aula 19	DTAs - <i>Salmonella</i>
4	6 ^{af}	Aula 20	DTAs - <i>Listeria monocytogenes</i>
8	3 ^{af}	Aula 21	Características Gerais dos Fungos.
11	6 ^{af}	Aula 22	Características Gerais dos Vírus – Partícula Viral e Formas de Cultivo.
15	3 ^{af}	Aula 23	Características Gerais dos Vírus – Replicação e Patogenia
18	6 ^{af}	Prática 4	Pesquisa de Portador de <i>Staphylococcus aureus</i> .
22	3 ^{af}	Aula 24	Características Gerais dos Vírus – Antivirais e Vacinas.
25	6 ^{af}	Avaliação	Quarta Avaliação Escrita (Peso 3) (Matéria: aulas 19 a 24 + Pr.3 e 4).

AGOSTO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
1	6 ^{af}	Avaliação	Prova Final
5	3 ^{af}	---	2 ^a Chamada da Prova Final.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA/COMPLEMENTAR:

→ Assuntos de Microbiologia Geral:

- MICROBIOLOGIA - TORTORA G. J.; FUNKE B. R.; CASE C.L.
12^a Edição – 2016 - Artmed Editora
- MICROBIOLOGIA DE BROCK - MICHAEL T. MADIGAN, JOHN M. MARTINKO, JACK PARKER
14^a Edição – 2016 - Artmed Editora

→ Assuntos de Microbiologia Médica:

- MICROBIOLOGIA MÉDICA - MURRAY P. R.; ROSENTHAL K. S.; PFALLER M. A.
8^a Edição – 2017 – Editora Elsevier

→ Assuntos de Microbiologia dos Alimentos:

- MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS - FRANCO B. D. G. M.; LANDGRAF M.
1^a Edição – 2008 – Editora Atheneu