

CRONOGRAMA DO CURSO DE NUTRIÇÃO - INTEGRAL

Segundo Semestre de 2024 – 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.**

MARÇO

DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
12	3 ^{af}	Aula 1	Características Gerais das Bactérias (Morfologia).
15	6 ^{af}	Aula 2	Características Gerais das Bactérias (Citologia).
19	3 ^{af}	Aula 3	Microscopia de Bactérias.
22	6 ^{af}	Aula 4	Método de Coloração de Bactérias (Gram).
26	3 ^{af}	Aula 5	Método de Coloração de Bactérias (Ziehl-Neelsen).
29	6 ^{af}	- - -	Feriado

ABRIL

DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
2	3 ^{af}	Aula 8	Características do Crescimento Bacteriano.
5	6 ^{af}	Aula 9	Características Fisiológicas das Bactérias.
9	3 ^{af}	Aula 10	Características Gerais da Microbiota do Homem.
12	6 ^{af}	Prática	Microscopia e Coloração de Gram.
16	3 ^{af}	Avaliação	Primeira Avaliação Escrita (Peso 1).
		Aula 10 (Cont.)	Características Gerais da Microbiota do Homem (Continuação).
19	6 ^{af}	Aula 11	Microrganismos de Importância Higiênico-Sanitária em Água e Alimentos.
		- - -	2ª Chamada da Primeira Avaliação Escrita.
23	3 ^{af}	- - -	Feriado
26	6 ^{af}	Aula 12	Métodos Físicos de Controle dos Microrganismos. (Pasteurização)
30	3 ^{af}	Aula 13	Métodos Físicos de Controle dos Microrganismos. (Calor Úmido sob Pressão)

MAIO

DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
3	6 ^{af}	Prática	Técnicas de Semeadura de Bactérias (Execução).
7	3 ^{af}	Avaliação	Segunda Avaliação Escrita (Peso 2).
		Prática	Técnicas de Semeadura de Bactérias (Leitura).
10	6 ^{af}	Aula 14	Doenças Transmitidas por Água e Alimentos (DTAs) (Parte Geral; Etiologia).
		- - -	2ª Chamada da Segunda Avaliação Escrita.
14	3 ^{af}	Aula 15	DTAs - <i>Salmonella</i>
17	6 ^{af}	Aula 16	DTAs - <i>Staphylococcus aureus</i>
21	3 ^{af}	Aula 17	DTAs - <i>Clostridium perfringens</i>
24	6 ^{af}	Aula 18	DTAs - <i>Bacillus cereus</i>
28	3 ^{af}	Aula 19	DTAs - Botulismo
31	6 ^{af}	Aula 20	DTAs - <i>Listeria monocytogenes</i>

JUNHO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
4	3 ^{af}	Avaliação	Terceira Avaliação Escrita (Peso 4).
		Aula 21	Métodos Químicos de Controle dos Microrganismos. (Antissepsia).
7	6 ^a	Aula 22	Métodos Químicos de Controle dos Microrganismos. (Sanitização).
		...	2 ^a Chamada da Terceira Avaliação Escrita.
11	3 ^{af}	Aula 23	Características Gerais dos Fungos.
14	6 ^{af}	Prática	Avaliação da Eficácia do Procedimento de Antissepsia (Execução).
18	3 ^{af}	Prática	Avaliação da Eficácia do Procedimento de Antissepsia (Leitura).
21	6 ^{af}	Aula 24	Características Gerais dos Vírus.
25	3 ^{af}	Aula 24 (Cont.)	Características Gerais dos Vírus.
28	6 ^{af}	Prática	Pesquisa de Portador de <i>Staphylococcus aureus</i> (Execução).

JULHO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
2	3 ^{af}	Avaliação	Quarta Avaliação Escrita (Peso 2).
		Prática	Pesquisa de Portador de <i>Staphylococcus aureus</i> (Leitura).
5	6 ^{af}	Avaliação	2 ^a Chamada da Quarta Avaliação Escrita.
9	3 ^{af}	Avaliação	PROVA FINAL.
12	6 ^{af}	Avaliação	2 ^a Chamada da Prova Final.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA:

→ 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