

CRONOGRAMA DO CURSO DE NUTRIÇÃO - DIURNO
Primeiro Semestre de 2017.

MARÇO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
14	3 ^f	Aula Teórica	Comunicados Iniciais. Introdução a Microbiologia.
17	6 ^f	Aula Teórica	Características Gerais das Bactérias (Morfologia).
21	3 ^f	Aula Teórica	Características Gerais das Bactérias (Citologia).
24	6 ^f	Aula Teórica	Características Gerais das Bactérias (Citologia).
28	3 ^f	Aula Teórica	Métodos de Coloração e Microscopia Bacteriana.
31	6 ^f	Aula Teórica	Características Gerais dos Fungos.

ABRIL			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
4	3 ^f	Avaliação	Primeira Avaliação Escrita.
		Aula Teórica	Características Gerais dos Vírus.
7	6 ^f	Aula Teórica	Características Gerais dos Vírus.
		---	2ª Chamada da Primeira Avaliação Escrita.
11	3 ^f	Prática	Método de Coloração de Gram.
14	6 ^f	---	Feriado
18	3 ^f	Aula Teórica	Características Fisiológicas e do Crescimento Bacteriano.
21	6 ^f	---	Feriado
25	3 ^f	Aula Teórica	Características Fisiológicas e do Crescimento Bacteriano.
28	6 ^f	Aula Teórica	Características Gerais da Microbiota do Homem.

MAIO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
2	3 ^f	Aula Teórica	Micro-Organismos de Importância Higiênico-Sanitária em Água e Alimentos.
5	6 ^f	Aula Teórica	Especificações de Qualidade Microbiológica de Água e Alimentos.
9	3 ^f	Aula Teórica	Especificações de Qualidade Microbiológica de Água e Alimentos.
12	6 ^f	Aula Teórica	Especificações de Qualidade Microbiológica de Água e Alimentos.
16	3 ^f	Aula Teórica	Fatores que Influenciam o Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos.
19	6 ^f	Aula Teórica	Fatores que Influenciam o Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos.
23	3 ^f	Avaliação	Segunda Avaliação Escrita.
		Aula Teórica	Deterioração Microbiana dos Alimentos.
26	6 ^f	Aula Teórica	Deterioração Microbiana dos Alimentos.
		---	2ª Chamada da Segunda Avaliação Escrita.
30	3 ^f	Aula Teórica	Métodos Físicos de Controle dos Micro-Organismos.

JUNHO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
2	6 ^f	Aula Teórica	Métodos Físicos de Controle dos Micro-Organismos.
6	3 ^f	Avaliação	Terceira Avaliação Escrita.
		Aula Teórica	Métodos Físicos de Controle dos Micro-Organismos.
9	6 ^f	Aula Teórica	Métodos Químicos de Controle dos Micro-Organismos (Sanitização).
		- - -	2ª Chamada da Terceira Avaliação Escrita.
13	3 ^f	Aula Teórica	Métodos Químicos de Controle dos Micro-Organismos (Antissepsia).
16	6 ^f	- - -	Estudo Dirigido
20	3 ^f	Aula Teórica	Doenças Transmitidas por Água e Alimentos (DTAs).
23	6 ^f	Aula Teórica	Doenças Transmitidas por Água e Alimentos (DTAs).
27	3 ^f	Aula Teórica	Principais Características das DTAs Bacterianas.
30	6 ^f	Aula Teórica	Principais Características das DTAs Bacterianas.

JULHO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
4	3 ^f	Avaliação	Quarta Avaliação Escrita.
7	6 ^f	- - -	2ª Chamada da Quarta Avaliação Escrita.
11	3 ^f	Avaliação	PROVA FINAL.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR RECOMENDADA:

→ Assuntos de Microbiologia Geral:

- **MICROBIOLOGIA - TORTORA G. J.; FUNKE B. R.; CASE C.L.**
8ª Edição – 2005 - Artmed Editora
- **MICROBIOLOGIA DE BROCK - MICHAEL T. MADIGAN, JOHN M. MARTINKO, JACK PARKER**
12ª Edição – 2010 - Artmed Editora

→ Assuntos de Microbiologia Médica:

- **MICROBIOLOGIA MÉDICA - MURRAY P. R.; ROSENTHAL K. S.; PFALLER M. A.**
6ª Edição – 2010 – Editora Elsevier

→ Assuntos de Microbiologia dos Alimentos:

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