



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**INSTITUTO BIOMÉDICO**  
**DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA**

**Plano de Curso – 2022.1**

<b>Disciplina:</b> Microbiologia	
<b>Código:</b> SMP0051	<b>C.H.:</b> 90 h (2T; 2P)
<b>Curso atendido:</b> Nutrição Integral	<b>Vagas ofertadas:</b> 57 (cinquenta e sete)
<b>Docentes/ Matrículas:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Renato Geraldo da Silva Filho (SIAPE: 398178)</li><li>• Carmen Soares de Meirelles Saramago (SIAPE: 397353)</li></ul>	

**Metodologia do Curso:**

As **Aulas Teóricas** serão gravadas e disponibilizadas todas as terças e sextas, nos dias previstos do **Cronograma de Atividades** na plataforma “*Google Classroom*”, possibilitando o acesso assíncrono pelos alunos. Todas as **Aulas Teóricas** serão acompanhadas de **Questionários** do *Google Forms* com perguntas sobre o conteúdo da aula.

**Atividades síncronas** serão realizadas, dentro do horário de aula previsto na grade do curso, as **Terças-Feiras (09:00 – 11:00 h - Esclarecimento de Dúvidas)** e, eventualmente, as **Sextas-feiras (09:00 – 10:00 h – Atividades Complementares)**, com o uso do “*Google Meet*”. Com isso as atividades síncronas ocuparão no máximo de 50% da carga horária do curso. **A presença será contabilizada nas atividades síncronas e será um dos critérios de aprovação do aluno**, como disposto nas normas vigentes da UNIRIO. **Independentemente da realização de atividades síncronas, existirá a liberação das atividades assíncronas nesses dias.**

Em uma seção específica da plataforma “*Google Classroom*” serão disponibilizados vídeos ilustrativos e textos complementares aos assuntos das atividades assíncronas.

**Avaliação dos Alunos:**

A nota dos alunos será baseada na média aritmética simples das notas obtidas nas seguintes atividades:

- 3 (três) **Avaliações**, realizadas **assincronamente**;
- 3 (três) **Estudos Dirigidos**, realizadas **assincronamente**;
- 37 (trinta e sete)\* **Questionários** realizados **assincronamente**;
- 1 (uma) **Prova Final**, realizada **sincronamente**;

\* Destes questionários o aluno deverá entregar, no mínimo, 80% do total disponibilizado.



### Cronograma de Atividades:

<b>Abril</b>	26	Apresentação do Curso. Aula 1 - Morfologia Bacteriana.
	29	Aula 2.1 - Citologia Bacteriana. Aula 2.2 - Citologia Bacteriana.
<b>Maior</b>	3	Aula 2.3 - Citologia Bacteriana.
	6	Aula 3 - Microscopia de Bactérias. Aula 4 - Método de Coloração de Gram.
	10	Aula 5 - Método de Coloração de Ziehl-Neelsen.
	13	Aula 6 - Características Gerais dos Fungos. Aula 7.1 – Carac. Gerais dos Vírus – Partícula Viral e Formas de Cultivo.
	17	Aula 7.2 - Características Gerais dos Vírus - Replicação e Patogenia.
	20	Aula 7.3 - Características Gerais dos Vírus – Replicação e Patogenia.
	24	Aula 7.4 - Características Gerais dos Vírus – Antivirais e Vacinas. Aula 8 – Características do Crescimento Bacteriano.
	27	Aula 9 - Características Fisiológicas das Bactérias. Aula 10.1 – Características Gerais da Microbiota – Conceitos.
31	Aula 10.2 – Características Gerais da Microbiota – Composição e Controle. Aula 10.3 – Características Gerais da Microbiota - Composição e Controle.	
<b>Junho</b>	3	Aula 11.1 – Probióticos-Prebióticos e Microbiota.
	7	Aula 11.2 - Probióticos-Prebióticos e Microbiota.
	10	Aula 12.1 - Bactérias de Importância Higiênico-Sanitária em Água e Alimentos. Aula 12.2 - Bactérias de Importância Higiênico-Sanitária em Água e Alimentos.
	14	Aula 13 - Métodos Químicos de Controle (Antissepsia).
	17	Aula 14 - Métodos Químicos de Controle (Sanitização).
	21	Aula 15 - Métodos Físicos de Controle (Calor Úmido sob Pressão).
	24	Aula 16 - Métodos Físicos de Controle (Pasteurização).
	28	Aula 17 - Métodos de Contagem de Bactérias.
<b>Julho</b>	1	Aula 18 - Doenças Transmitidas por Água e Alimentos – Parte Geral.
	5	Aula 19 - Doenças Transmitidas por Água e Alimentos – Etiologia.
	8	Aula 20 – DTA por Salmonelas.
	12	Aula 21 – DTA Estafilocócica.
	15	Aula 22 - DTA por <i>Clostridium perfringens</i> .
	19	Aula 23 - DTA por <i>Bacillus cereus</i> .
	22	Aula 24 - Botulismo Alimentar.
	26	REVISÃO.
29	REVISÃO.	
<b>Agosto</b>	16	<b>Prova Final.</b>



### Cronograma de Postagem de Atividades de Avaliação e Estudos Dirigidos:

Mes	Dia	Atividade
Maio	10	1º Estudo Dirigido (ED1)
	27	1ª Avaliação (Assuntos: Aula 1 até Aula 9 + ED1)
Junho	3	2º Estudo Dirigido (ED2)
Julho	5	2ª Avaliação (Assuntos: Aula 10 até Aula 17 + ED2)
	15	3º Estudo Dirigido (ED3)
	26	3ª Avaliação (Assuntos: Aula 18 até Aula 24 + ED3)
Agosto	16	Prova Final.

#### Ferramentas Digitais a Serem Empregadas:

Serão empregadas as ferramentas disponibilizadas na plataforma “**Google Classroom**”, especificamente:

- o “**Google Meet**” para a gravação de aulas teóricas e atividades síncronas para esclarecimentos de dúvidas;
- o “**Google Forms**” para realização de questionários, estudos dirigidos e avaliações;
- o “**Google Meet Attendance List**” para computar a presença nas atividades síncronas.

#### Bibliografia:

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

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

**Assinatura do Professor Responsável:**