

CRONOGRAMA DO CURSO DE NUTRIÇÃO - INTEGRAL
Segundo Semestre de 2025.1 – Previsão 1.3

ABRIL			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
1	3 ^a f	Aula 1	Características Gerais das Bactérias (Morfologia).
4	6 ^a f	Aula 2	Características Gerais das Bactérias (Citologia).
8	3 ^a f	Aula 3	Microscopia de Bactérias.
11	6 ^a f	Aula 4	Método de Coloração de Bactérias (Gram).
15	3 ^a f	Aula 5	Método de Coloração de Bactérias (Ziehl-Neelsen).
18	6 ^a f	Feriado	Sexta-feira Santa
22	3 ^a f	Feriado Ponte	Dia 23/04 - Dia de São Jorge (Feriado Estadual)
25	6 ^a f	Aula 6	Características do Crescimento Bacteriano.
29	3 ^a f	Aula 7	Características Fisiológicas das Bactérias.

MAIO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
2	6 ^a f	Feriado Ponte	Dia 01/05 - Dia do Trabalho (Feriado Nacional)
6	3 ^a f	- - -	Em função de problemas com o Professor não houve aula nesta data.
9	6 ^a f	- - -	Em função de problemas com o Professor não houve aula nesta data.
13	3 ^a f	- - -	Em função de problemas com o Professor não houve aula nesta data.
16	6 ^a f	Prática 1	Microscopia e Coloração de Gram.
20	3 ^a f	Aula 7	Características Fisiológicas das Bactérias. (Continuação)
23	6 ^a f	Aula 8	Características Gerais da Microbiota do Homem.
27	3 ^a f	Aula 8	Características Gerais da Microbiota do Homem (Continuação).
30	6 ^a f	Aula 9	Microrganismos de Importância Higiênico-Sanitária em Água e Alimentos.

JUNHO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
3	3 ^a f	Avaliação	Primeira Avaliação Escrita (Peso 1) (Matéria: aulas 1 a 7 + Pr. 1).
		Aula 9	Microrganismos de Importância Higiênico-Sanitária em Água e Alimentos. (cont.)
6	6 ^a f	- - -	2a Chamada da Primeira Avaliação Escrita.
		Aula 10	Doenças Transmitidas por Água e Alimentos (DTAs) (Parte Geral)
10	3 ^a f	Aula 11	Doenças Transmitidas por Água e Alimentos (DTAs) (Etiologia).
13	6 ^a f	Aula 12	DTAs - <i>Staphylococcus aureus</i>
17	3 ^a f	Aula 13	DTAs - <i>Bacillus cereus</i> e DTAs - <i>Clostridium perfringens</i>
20	6 ^a f	Aula 14	DTAs - Botulismo
24	3 ^a f	Avaliação	Segunda Avaliação Escrita (Peso 4) (Matéria: aulas 8 a 14).
		Aula 15	DTAs - <i>Salmonella</i>
27	6 ^a f	Aula 16	DTAs - <i>Listeria monocytogenes</i>
		- - -	2a Chamada da Segunda Avaliação Escrita.

JULHO			
DIA		ATIVIDADE	ASSUNTO
1	3 ^{af}	Aula 17	Métodos Físicos de Controle dos Microrganismos. (Calor Úmido sob Pressão)
4	6 ^{af}	Aula 18	Métodos Físicos de Controle dos Microrganismos. (Pasteurização)
8	3 ^{af}	Aula 19	Métodos Químicos de Controle dos Microrganismos. (Antissepsia/Sanitização).
11	6 ^{af}	Prática 2	Demonstração de Técnica de Semeadura e Pesquisa de Portador de <i>S. aureus</i> .
15	3 ^{af}	Aula 20	Características Gerais dos Fungos.
18	6 ^{af}	Aula 21	Características Gerais dos Vírus – Replicação e Patogenicidade
22	3 ^{af}	Aula 22	Características Gerais dos Vírus – Antivirais e Vacinas.
25	6 ^{af}	Avaliação	Terceira Avaliação Escrita (Peso 3) (Matéria: aulas 15 a 22 + P2).

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

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.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA/COMPLEMENTAR:

→ Assuntos de Microbiologia Geral:

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

→ Assuntos de Microbiologia Médica:

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

→ Assuntos de Microbiologia dos Alimentos:

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