



PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____ .
 ATA N.º ____/____ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____ .
 ATA N.º ____/____ .



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA: Microbiologia Geral	CÓDIGO: CAL 013
---	---------------------------

UNIDADES E ASSUNTOS

AULAS TEÓRICAS	Nº DE HORAS-AULA:
----------------	-------------------

Seqüência	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Conceito de Microbiologia - Classificação dos seres vivos (reinos e domínios)	2
2	Ácidos nucleicos e síntese proteica	2
3	Caracterização e classificação dos micro-organismos	4
4	Métodos de estudo para caracterização e classificação de micro-organismos	4
5	Morfologia e ultra-estrutura das bactérias	2
6	Nutrição e cultivo de bactérias	4
7	Meios de cultura bacterianos	4
8	Tipos de coloração bacteriano	4
9	Metabolismo bacteriano	4
10	Fungos 10.1. Morfologia e ultra-estrutura 10.2. Classificação 10.3. Associações (liquens e micorrizas) 10.4. Micoses humanas	6
11	Vírus 11.1. Estrutura 11.2. Ciclos e etapas da infecção viral 11.3. Vacinação antiviral 11.4. Controle biológico bacteriano por fagos 11.5. Viroses humanas	4

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.


PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

AULAS PRÁTICAS	Nº DE HORAS-AULA
Atividades de rotina em Laboratório de Microbiologia	4
Equipamentos de uso mais frequente em Laboratório de Microbiologia	4
Componentes do microscópio de luz	2
Visualização de células a fresco, fixadas/coradas e organismos vivos	6
Comprovação da ubiquidade dos micro-organismos no ambiente	2
Confecção e observação de lâminas contendo células bacterianas coradas pelo método de Gram	2
Contagem de colônias bacterianas em leite - Parte 1	4
Contagem de colônias bacterianas em leite - Parte 2	4
Teste presuntivo de coliformes em amostras de água	4
Contagem de colônias de coliformes em meio de cultura	2
Isolamento de fungos parasitas de alimentos	2
Confecção de lâminas para a visualização de fungos parasitas de alimentos	2
Fermentação realizada por leveduras	2

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:
 _____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .
 ATA N.º ____ / ____ .
APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:
 _____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .
 ATA N.º ____ / ____ .



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA:

Microbiologia Geral

CÓDIGO:

CAL 013

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LIVRO(S) TEXTO(S)

MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M. & PARKER, J. Microbiologia de BROCK, 10a Edição. Pearson Prentice-Hall, Inc, São Paulo, SP, 2010. 608 p.

PELCZAR JR., M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. Vol 1. 2. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R. & CASE, C. L. Microbiologia. 6a Edição. Artmed Editora. Porto Alegre, RS, 2012. 827 p.

OUTRAS REFERÊNCIAS

FORSYTHE, S. J. Microbiologia de segurança alimentar. São Paulo: Artmed, 2000.

JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

APHA. Compendium of Methods Microbiological Examination of Foods, Editora: APHA, 2001.

Hajdenwurcel, J. R. Atlas de Microbiologia de Alimento. Editora: Fonte Comunicações e Editora, 2004.

DOYLE, M.P.; BEUCHAT, L.R.; THOMAS, J. Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers. Editora: Montville Book. 2 ed. 2001.

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .
ATA N.º ____ / ____ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .
ATA N.º ____ / ____ .