

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA CAMPUS FLORESTAL

FOLHA:

RUBRICA:

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	Nº de aula por	Nº de aula por
Semestral	Semanal	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:	1 1
REUNIÃO, DE /	
ATA N.°	

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:					
	_ REUNIÃO, DE _		_/	/	
ATA N.º _		·			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA CAMPUS FLORESTAL

-	N	ο.
		•

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA CURSOS TÉCNICOS

		IDENTI	FICAÇÃO		
DISCIPLINA: Microbiologia Geral			CÓDIGO: CAL 013		
DEPARTAMENTO: CAMPUS FLORESTAL			UNIDADE:		
DURAÇÃO EM SEMANAS	CAMPUS F		C CENANA	10	CAF CARGA HORÁRIA TOTAL
DURAÇAO EM SEMANAS	TEÓRICAS:	TOTAL AULA PRÁTICAS		TOTAL:	CARGA HORARIA TOTAL
20	2		2	4	66:40:00
TOTAL DE AULAS /SEMESTRE: 80			SEMESTR	E LETIVO:	
PRÉ-F	REQUISITOS		PRÉ OU CO-REQUISITOS		
		EM	ENTA		
Tipos de coloração bacteria	gia e ultra-estrutura ana. Metabolismo ba uens e micorrizas). I le biológico bacteria	das bactérias. acteriano. Morf Micoses huma no por fagos. \	Nutrição e fologia e ulf nas. Estrut Viroses hur	cultivo de bactéri tra-estrutura dos fi ura dos vírus. Cic manas.	as. Meios de cultura bacterianos. ungos. Classificação dos fungos. los e etapas da infecção viral.
Informar: 1 – O período de o 2 – Favor incluir t		ue a disciplina	uando se tra é oferecida	atar de disciplina o le seu respectivo p	
CURSO		MODALIDADE			
Técnico em Alimentos Concon		2°			
Técnico em Alimentos Integrad	do	2º			
				1	
APROVADO PELO DEPAI	RTAMENTO:		APROV	/ADO PELA CÂM	ARA DE ENSINO:
	///	_			E/
ATA N.º /			ATA N.º		

PPO/916A/08



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA **CAMPUS FLORESTAL**

N	u	
14		•

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA				
CURSOS TÉCNICOS				

	CURSOS TÉC	NICOS	
	1		
		1	
DISCIPLINA: Microbiologia Geral			CÓDIGO: CAL 013
	UNIDADES E AS	SUNTOS	
AULAS TEÓRICAS		N° DE HOR	AS-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:	APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:
REUNIÃO, DE /	REUNIÃO, DE/
ATA N.º/	ATA N.°

PPO/916A/08



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA CURSOS TÉCNICOS

AULAS PRÁTICAS	N° 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:	APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:
REUNIÃO, DE / ATA N.º /	REUNIÃO, DE / ATA N.° /

PPO/916A/08



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA CAMPUS FLORESTAL

N.I.C	١.
N,	•
	•

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA:	Minute Const		CÓDIGO:
	Microbiologia Geral		CAL 013
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA	AS	
	LIVRO(S) TEXTO(S)		
MADIGAN, M. T.; MARTIN Paulo, SP, 2010. 608 p.	NKO, J. M. & PARKER, J. Microbiologia de BROCK, 1	0a Edição. Pears	on Prentice-Hall, Inc, São
PELCZAR JR., M. J.; CHA Makron Books, 1997.	AN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e	aplicações. Vol 1.	2. São Paulo: Pearson
TORTORA, G. J.; FUNKE	, B. R. & CASE, C. L. Microbiologia. 6a Edição. Artme	ed Editora. Porto A	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:	APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:
REUNIÃO, DE /	REUNIÃO, DE /
ATA N.°	ATA N.°