



## Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.  
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central CEP 44.032-620  
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia  
Site: [www.fat.edu.br](http://www.fat.edu.br) E-mail: fat@fat.edu.br  
CGC: 01.149.432/0001-21

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

<b>CURSO</b>	<b>ANO LETIVO</b>
NUTRIÇÃO	2015.2
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>
NUT010	MICROBIOLOGIA GERAL
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>SEMESTRE DE OFERTA</b>
54H	2º

### EMENTA

Histórico, objetivos e evolução da microbiologia. Caracterização e classificação dos microrganismos. Morfologia e estrutura microbiana, cultivo e crescimento bacteriano. Biotecnologia de enzimas de microrganismos e sua regulação. Metabolismo bacteriano. Leveduras e fungos. Controle microbiológico. Vírus e fundamentos de genética bacteriana. Aplicabilidade da microbiologia nos aspectos relevantes e nutrição humana.

### OBJETIVOS

Fazer com que o discente possa diferenciar e compreender os diferentes tipos de microrganismos e sua importância dentro do seu habitat. Conhecer os mecanismos de nutrição, cultivo e aplicabilidade dos microrganismos para que tenha capacidade de entendimento dos processos e entender as formas de controle e prevenção dos mesmos.

### PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista formado pela FAT terá um perfil inovador e crítico capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, em especial a população em que se insere, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividade, através da atenção dietética. A formação generalista, humanista, ética, inovadora e crítica está baseada na reflexão sobre a realidade política, econômica, social, cultural em que se insere esse profissional, comprometido e integrado com as áreas do conhecimento da ciência da saúde e da nutrição.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### I. Introdução a Microbiologia

- Histórico
- Importância dos microrganismos

### II Bacteriologia

- Morfologia / fisiologia
- Crescimento
- Reprodução

### III Micologia

- Morfologia
- Sistemática
- Reprodução

### IV Virologia

- Características gerais
- Morfologia e estrutura

### V Controle dos microrganismos: métodos de desinfecção e esterilização

- Agentes físicos
- Agentes químicos

### VI Cultivo

- Crescimento microbiano

### VII Biotecnologia

- Conceito e importância

### VIII Aplicabilidade

- Principais características
- Processos de alimentos

## **METODOLOGIA**

Aulas teóricas expositivas e/ou participativas.

Vídeos didáticos sobre o assunto.

## **AVALIAÇÃO**

O conceito final levará em conta os conceitos obtidos em três provas teóricas e uma prova prática sobre a matéria tratada no período, e ao conjunto dos conceitos obtidos nos relatórios em grupo das aulas práticas.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- PELCZAR, M.J.Jr.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. **Microbiologia. Conceitos e Aplicações**. Vol. I e Vol. II. 2ª ed. Makron Books do Brasil, 1997.
- MADIGAN, T.M.; MARTINKO, J.M.; DUNLAP, P.V.; CLARCK, D.P. **Microbiologia de Brock, Artmed**. 10ª ed. Porto Alegre, 2006.
- TRABULSI, L. R. et al. **Microbiologia**. 4ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- MURRAY, P.R.; ROSENTHAL, K.S.; KOBAYASHI, G.S.; PFALLER, M.A. **Microbiologia Médica**. 4ª ed. Editora Guanabara Koogan, 2004.
- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**, 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001.
- TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. Artmed 8ª ed. Porto Alegre, 2005.
- RIBEIRO, M.C.; SOARES, M.M. **Microbiologia prática: roteiro e manual – bactérias e fungos**. São Paulo: Atheneu, 2002.
- CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FISHER, B.D. **Microbiologia ilustrada**. Artmed, 2ª ed. Porto Alegre, 2008.

### COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO