



EMENTA DE DISCIPLINA

PCS 46 - Fundamentos e princípios técnicos aplicados ao laboratório de bacteriologia - (ME)

Carga horária: 45 horas (02 créditos).

Professores responsáveis: Profa. Dra. Rosilene Fressatti Cardoso

Curso: Mestrado.

EMENTA

Princípios básicos de controle, cultivo, isolamento e identificação bacteriana.

PROGRAMA DA DISCIPLINA

1. Fundamentos em técnicas de controle de microrganismos: métodos físicos e químicos de controle microbiano
2. Princípios técnicos em bacteriologia:
3. Requerimentos físicos e químicos de crescimento
4. Meios de cultivos
5. Preservação de linhagens bacterianas
6. Métodos morfotintoriais e bioquímicos para identificação bacteriana
7. Características morfológicas
8. Coloração diferencial
9. Testes bioquímicos.

BIBLIOGRAFIA

1. DOYLE, P. M.; BEUCHAT, L. R.; MONTWILLE, T. J. Food Microbiology. 3ed. Washington: ASM Press. 2007.
2. INTERNATIONAL COMMISSION FOR MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. Microorganismos de los alimentos 1. Su Significado y métodos de enumeración. 2 ed. Zaragoza: Acribia, 2000.
3. ISENBERG, H.B. Clinical Microbiology Procedures handbook. 2ed. Washington: ASM Press. 2005.
4. JAY, J. M. Microbiologia moderna de los alimentos. 4 ed. Zaragoza: Acribia. 2002.
5. MURRAY, P.R.; BARON, E.J.; JORGENSEN, J.H.; PFALLER, M.A.; YOLKEN, R.H. Manual of Clinical Microbiology. 9th ed. Washington: ASM Press. 2007.
6. PELCZAR J. M.; CHAN, E. C. J.; KRIEG, N. R.; EDWARDS, D. D.; PELCZAR, M. F. Microbiologia – conceitos e aplicações. 2 ed. São Paulo: Makron Books. 1997.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA SAÚDE

7. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
8. TRABULSI, L. R. ALTERTHUM, F; GOMPERTZ. O. F.; CANDEIAS, J. A. N. Microbiologia. 4ed. São Paulo: Atheneu. 2005.