

Unidade Curricular	Microbiologia		Área Científica	Biologia e Bioquímica	
CTeSP em	Biotecnologia e Inovação		Escola	Escola Superior Agrária de Bragança	
Ano Letivo	2018/2019	Ano Curricular	1	Nível	0-1
Tipo	Semestral	Semestre	1	Créditos ECTS	5.5
Código		4082-615-1103-00-18			
Horas totais de trabalho	148,5	Horas de Contacto	T	-	TP
			PL	-	TC
			S	-	E
			OT	60	O
					88

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Paula Cristina Azevedo Rodrigues

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conhecer a biologia e diversidade dos microrganismos, o efeito de factores ambientais no crescimento microbiano, a importância dos microrganismos no ecossistema
2. Dominar técnicas microbiológicas básicas.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Não aplicável.

Conteúdo da unidade curricular

Introdução à microbiologia como ciência. Fundamentos da diferenciação e taxonomia nos domínios Eucarya, Bacteria e Archaea. A ubiquidade e diversidade dos microrganismos. Morfologia e estrutura das bactérias, fungos, vírus e protozoários. Nutrição, crescimento e morte dos microrganismos. Fatores ambientais condicionantes da atividade microbiana. Agentes antimicrobianos e seus efeitos no crescimento. Metabolismo microbiano. Microrganismos na indústria, na agricultura, no ambiente e na saúde.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Conteúdos teóricos:
 - Introdução à Microbiologia como ciência experimental; A diversidade dos microrganismos.
 - Morfologia, organização e estrutura da célula procariota; Métodos de coloração.
 - Classificação, morfologia e estrutura dos fungos, ciclos de vida, fisiologia, importância
 - Os vírus: distribuição, estrutura, viroses, parasitismo, ciclo lítico e lisogenia
 - Parasitas: conceitos, interação parasita-hospedeiro, principais ciclos biológicos
 - Curva de crescimento dos microrganismos, nutrição, métodos de controlo e de isolamento
 - Metabolismo microbiano.
 - Microrganismos na indústria, na agricultura, no ambiente e na saúde.
2. Conteúdos Práticos:
 - Ubiquidade dos microrganismos;
 - Isolamento e Cultura pura
 - Morfologia bacteriana
 - Colorações bacterianas
 - Morfologia/estrutura de fungos
 - Crescimento microbiano
 - Identificação bioquímica de microrganismos

Bibliografia recomendada

1. FERREIRA WFC, SOUSA JCF, LIMA N (2010). Microbiologia. Ed. Lidel, Lisboa
2. BLACK JB. (2012). Microbiology: Principles and Explorations, 8ª ed. , Wiley.
3. CAPPUCCINO J, SHERMAN N (2013). Microbiology: A Laboratory Manual, 10ª ed. , Benjamin Cummings.
4. MADIGAN MT, MARTINKO JM, STAHL D, CLARK DP (2010). Brock Biology of Microorganisms, 13ª ed. , Benjamin Cummings.
5. TORTOLA GJ, FUNKE RJ, CASE CL (2012). Microbiologia, 11ª ed. , Artemed, London.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Metodologia expositiva, com recurso a meios audiovisuais. Incentiva-se a participação dos alunos, com colocação de questões e apresentação/discussão de casos. Realização de trabalhos práticos laboratoriais.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação Contínua - (Ordinário) (Final)
 - Trabalhos Laboratoriais - 40% (2 Testes escritos sobre conteúdos práticos, nota mínima (média dos dois testes) 8, 0 valores)
 - Prova Intercalar Escrita - 30% (Prova intercalar escrita da componente teórica.)
 - Exame Final Escrito - 30% (Exame final escrito dos conteúdos teóricos.)
2. Exame Final - (Ordinário) (Final)
 - Exame Final Escrito - 60% (Exame final escrito dos conteúdos teóricos.)
3. Recurso - (Trabalhador) (Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 40% (Exame conteúdos práticos.)
 - Exame Final Escrito - 60% (Exame conteúdos teóricos.)
4. Avaliação trabalhador-estudante - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 40% (Exame final escrito sobre conteúdos práticos.)
 - Exame Final Escrito - 60% (Exame final escrito sobre conteúdos teóricos.)

Língua em que é ministrada

1. Português
2. Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Paula Cristina Azevedo Rodrigues	Carlos Francisco Gonçalves Aguiar	Maria José Miranda Arabolaza
10-11-2018	12-11-2018	13-11-2018