



Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ  
Sub-reitoria de Pós-graduação e Pesquisa - SR2  
Departamento de Fomento ao Ensino para Graduados - DEPG  
- FOST -

### Treinamento Laboratorial e Noções de Biossegurança e Controle de Qualidade em Microbiologia



#### EMENTA DE DISCIPLINA

UNIDADE ACADÊMICA	DEPARTAMENTO		
<b>FCM</b>	<b>MICROBIOLOGIA, IMUNOLOGIA E PARASITOLOGIA</b>		
NOME DA DISCIPLINA <i>Treinamento Laboratorial e Noções de Biossegurança e Controle de Qualidade em Microbiologia</i>	(X) OBRIGATÓRIA(ME)  (X) ELETIVA (DO)	C. HORÁRIA 60	CRÉDITOS 04
NOME DO PROJETO / CURSO	DISTRIBUIÇÃO DE CARGA HORÁRIA		
<b>PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA</b>	TIPO DE AULA	C. HORÁRIA	Nº CRÉDITOS
Área de Concentração:	TEÓRICA	30	
<b>MICROBIOLOGIA MÉDICA HUMANA</b>	PRÁTICA	30	
	TOTAL	60	
PRÉ-REQUISITOS <b>NÃO</b>	(X) Disciplina do curso de mestrado acadêmico ( ) Disciplina do curso de mestrado profissional (X) Disciplina do curso de doutorado		

#### EMENTA:

Noções básicas sobre a utilização de vidrarias e equipamentos empregados em Laboratório de Microbiologia. Técnicas de lavagem e de esterilização. Noções básicas sobre o preparo, condições de meios de cultura, reagentes, soluções, corantes e testes bioquímicos. Classificação dos meios de cultura, fundamento de funcionamento e aplicação. Colorações: simples e diferenciais. Princípios e técnicas. Técnicas de cultivo, isolamento, identificação e teste de sensibilidade dos microrganismos. Técnicas de estocagem de amostras bacterianas. Noções básicas sobre diferentes procedimentos utilizados em microbiologia: cultura de células, técnicas moleculares, técnicas com utilização de radioatividade, técnicas imunológicas, cultura e identificação por sistema manuais e automatizados. Princípio e aplicação de técnicas fenotípicas e moleculares para detecção de resistência a antimicrobianos. Procedimentos de gestão da qualidade em Laboratório de Microbiologia: garantia de qualidade das amostras (coleta e transporte); manual de procedimentos técnicos; registros; controle de utilização de equipamentos; controle de qualidade interno dos insumos e procedimentos; controle de qualidade externo; programa de educação continuada. Noções de biossegurança. Como trabalhar com segurança: utilização correta de equipamentos e instrumentos; utilização de equipamentos de proteção individual (EPI); utilização de capelas de biossegurança; orientações para descontaminação em caso de acidente; descarte de resíduos