

ATIVIDADE PRÁTICA

HIGIENE E MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

OBJETIVOS

- Aprender os procedimentos para preparação de etanol a 70% e entender o método correto de lavagem das mãos.
- Avaliar a eficácia de agentes químicos (antissépticos).
- Identificar *Staphylococcus aureus* em amostra de alimentos e em vias áreas.

RECURSOS

Para a realização da aula prática será necessário acessar o Laboratório Virtual.

PROCEDIMENTOS PRÁTICOS

Lembre-se de organizar o ambiente para que a atividade ocorra da melhor forma, garantindo uma excelente experiência de aprendizado.

Atividade proposta 1

No Laboratório virtual execute a seguinte atividade prática: Etanol 70 e lavagem das mãos seguindo os tópicos: Apresentação; Sumário teórico; Roteiro; Pré-teste; Experimento e Pós-teste.

Procedimentos para a realização da atividade 1

No seu relatório de aula prática, após a realização do experimento responda as perguntas:

Quais são os procedimentos necessários para a correta lavagem das mãos?

Porque fazer a diluição de etanol a 70%?

Atividade proposta 2

No Laboratório virtual execute a seguinte atividade prática: Eficácia de agentes antissépticos, seguindo os tópicos: Apresentação; Sumário teórico; Roteiro; Pré-teste; Experimento e Pós-teste.

Procedimentos para a realização da atividade 2

No seu relatório de aula prática, após a realização do experimento responda as perguntas:

Qual a importância da correta higienização das mãos?

Qual é a importância do uso de antisséptico na manipulação de alimentos?

Após a lavagem do polegar e o uso de antisséptico (álcool 70%), foi possível observar colônias presente no meio de cultura? Avalie se o antisséptico é eficaz.

Atividade proposta 3

No Laboratório virtual execute a seguinte atividade prática: Identificação de *Staphylococcus aureus* em Alimentos e Vias Aéreas, seguindo os tópicos: Apresentação; Sumário teórico; Roteiro; Pré-teste; Experimento e Pós-teste.

Procedimentos para a realização da atividade 3

No seu relatório de aula prática, após a realização do experimento responda as perguntas:

O que são as enterotoxinas?

Qual é a coloração das colônias dessa espécie nesse meio? Quando a bactéria não fermenta manitol, qual é a coloração que se apresenta no meio?

RESULTADO

Entrega de um arquivo word que contemple todas as respostas do tópico: procedimentos para realização da atividade 1, 2 e 3.