



DISCIPLINA: Higiene e Segurança na Agroindústria	
Vigência: a partir de 2011/1	Período letivo: 2º
Carga horária total: 60 h	Código: CAVG_Diren.022
Ementa: Conceito de higiene. Transmissão de doenças via alimento. Processos patológicos em doenças de origem alimentar. Controle e avaliação da qualidade de alimentos. Principais intoxicações e infecções de origem alimentar. Práticas de limpeza e sanitização na agroindústria. Implementação de sistemas de prevenção de controle. Legislação sanitária dos alimentos. Medida protetora.	

Conteúdo

Unidade I - Introdução a Higiene e Segurança Alimentar

- 1.1. Relação de Alimentação e Saúde
- 1.2. Conceitos de Segurança Alimentar
- 1.3. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs)
- 1.4. Contaminação dos Alimentos

Unidade II - Legislação Sanitária

- 2.1. Boas Práticas: aquisição, recebimento e armazenamento e transporte de alimentos
- 2.2. Boas Práticas: pré-preparo e preparo, distribuição, e transporte de alimentos
- 2.3. Coleta de amostra
- 2.4. Procedimentos Operacionais Padronizados: Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos
- 2.5. Procedimentos Operacionais Padronizados: higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas
- 2.6. Procedimentos Operacionais Padronizados: manejo de resíduos.

Unidade III – Higienização na Agroindústria

- 3.1. Conceito
- 3.2. Natureza das superfícies
- 3.3. Procedimento geral de higienização
- 3.4. Métodos de higienização
- 3.5. Agentes químicos para higienização
- 3.6. Principais agentes detergentes

Unidade IV – Sanitização na Agroindústria

- 4.1. Conceito
- 4.2. Sanitizantes físicos



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

4.3. Sanitizantes químicos

Unidade V – Segurança na Agroindústria

- 5.1. Conceito
- 5.2. Normas regulamentadoras
- 5.3. CIPA
- 5.4. Prevenção e combate a incêndios
- 5.5. Equipamentos de proteção individual e coletiva
- 5.6. Sinalização de segurança
- 5.7. Primeiros socorros

Bibliografia básica

ANDRADE, N.J. **Higiene na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2008.
GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S., **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4ed. São Paulo: Varela, 2011. 1088p.
HOEPPNER, M.G. **Normas Regulamentadoras Relativas à Segurança e Medicina do Trabalho**. São Paulo: Ícone, 2003.

Bibliografia complementar

CONTRERAS, C.C.; BROMBERG, R.; CIPOLLI, K.M.V.A.B.; MIYAGUSKU, L. **Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados**. São Paulo: Varela, 2002. 181p.
HAZELWOOD, D.; McLEAN, A. **Manual de Higiene para Manipuladores**. São Paulo, Varela, 1998.