



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

DISCIPLINA: Higiene e Segurança na Agroindústria	
Vigência: a partir de 2013/2	Período letivo: 2º semestre
Carga horária total: 60h	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.	

Conteúdos

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 – Trabalho Científico

- 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 dados
- 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 detergentes

UNIDADE IV – Sanitização na Agroindústria

- 4.1 Conceito
- 4.2 Sanitizantes físicos
- 4.3 Sanitizantes químicos



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

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**. 4.ed. São Paulo: Varela, 2011. 1088p.

HOEPPNER, M.G. **Normas Regulamentadoras Relativas à Segurança e Medicina do Trabalho**. São Paulo: Ícone, 2003.

Bibliografia complementar:

CHAVES, J.B.P. **Controle de Qualidade para Indústrias de Alimentos (Princípios Gerais)**. Viçosa: UFV, 1998. 94p.

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. 140p.

LOPES, E. **Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados Exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA**. São Paulo: Varela, 2004. 236p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Diário Oficial da União nº 206, de 23 de outubro de 2002, Seção 1, pág. 126.