



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

DISCIPLINA: Higiene e Sanitização	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 2º semestre
Carga horária total: 33,33h	Código: BG_ALI.10
Ementa: Estudo da higienização (limpeza). Compreensão do processo de higienização (desinfecção / sanitização). Caracterização das propriedades dos agentes químicos. Investigação sobre a qualidade da água utilizada nas indústrias de alimentos.	

Conteúdos

UNIDADE I – Higienização - Limpeza

- 1.1 Conceitos básicos de higienização
- 1.2 Etapas do processo de higienização
- 1.3 Regras básicas no processo de higienização
- 1.4 Tipos de detergentes e sua utilização de acordo com o tipo de sujidades
- 1.5 Métodos de limpeza

UNIDADE II – Processo de Higienização – desinfecção/sanitização

- 2.1 Características dos sanitizantes
- 2.2 Métodos de sanitização

UNIDADE III – Propriedades dos Agentes Químicos

- 3.1 Funções dos detergentes
- 3.2 Ações dos desinfetantes
- 3.3 Concentração de um produto químico
- 3.4 Cálculo de diluição

UNIDADE IV – Qualidade da Água

- 4.1 Tratamento da água
- 4.2 Características físicas, químicas e microbiológicas da água

Bibliografia básica

CONTRERAS, C. C.; BROMBERG, R.; CIPOLLI, K. M. V. A. B.; MIYAGUSKU, L. **Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2002.
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

Bibliografia complementar

FORSYTHE, S. J.; HAYES, P. R. **Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP**. 2. ed. Ed Acribia, 2002.



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

GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2008.

JUCENE, C. **Manual de segurança alimentar**: boas práticas para serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008.

SILVA, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. Livraria Varela, 2005.

SILVA, J. A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.