



DISCIPLINA: Higiene e Sanitização na Indústria	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 1º ano
Carga horária total: 30h	Código: VG_TEC.121
Ementa: Estudos das fontes e usos da água na indústria de alimentos assim como o tratamento de água. Conhecimento das substâncias utilizadas como detergentes e sanitizantes e compreensão dos métodos de limpeza e sanitização na indústria de alimentos. Estudo das medidas de segurança do trabalho na indústria e legislação vigente. Aplicação das boas práticas de fabricação e legislação vigente.	

Conteúdos

UNIDADE I - Estudo da Água

- 1.1 Fontes e usos da água na indústria de alimentos
- 1.2 Análise de dureza da água
- 1.3 Tratamento da água

UNIDADE II – Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos

- 2.1 Fases da limpeza: Pré-lavagem, limpeza com detergentes, enxague e sanitização
- 2.2 Produtos usados na limpeza e sanitização
- 2.3 Cálculo para elaboração de solução de água clorada para a sanitização
- 2.4 Métodos de remoção de sujidades e sanitização

UNIDADE III - Segurança do Trabalho

- 3.1 Segurança do trabalho
- 3.2 Equipamentos indispensáveis. (EPI, EPC)
- 3.3 Importância da CIPA
- 3.4 Legislação de segurança no trabalho: conceito e importância

UNIDADE IV - Boas Práticas de Fabricação

- 4.1 Conceito e importância
- 4.2 Legislação

Bibliografia básica

- ANDRADE, Nélcio José; MACÊDO, Jorge Antônio B. de. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996. 182 p.
- GAVA, Altanir Jaime. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 3. ed. São Paulo, SP: Nobel, 1981. 284 p.
- SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico - Sanitário em Alimentos**. 5. ed. São Paulo: Varela, 2002. 479p.
- MICHEL, Oswaldo. **Acidentes do trabalho e doenças ocupacionais**. São Paulo: LTR, 2000. 373 p.



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

Bibliografia complementar

BRASIL ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

CAMARGO, Fernanda Lessa Freitas. **Serviços de Alimentação, Administração e Qualidade.** Pelotas, RS: Editora UFPEL, 2001. 138 p.

EVANGELISTA, Jose. **Tecnologia de alimentos.** Rio de Janeiro, RJ: Ateneu, 1987. 652p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos:** Qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de recursos humanos. Barueri, SP: Manole, 2008. XXXIII, 986 p.

TRIGO, Viviano Cabrera. **Manual Prático de Higiene e Sanidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo, SP: Varela, 1999. XV, 188p.