



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: 36,66 h	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

BRINQUES, G. B. **Higiene e Vigilância Sanitária**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. (Biblioteca virtual).

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de recursos humanos**. 4. ed. rev. ampl. Barueri, SP: Manole, 2011.

KUAYE, A.Y. **Limpeza e sanitização na indústria de alimentos**. 1. ed. - Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. (Biblioteca virtual).

Bibliografia complementar

AZEREDO, D. R. P. **Inocuidade dos alimentos**. Vol. 1. 1. ed. – Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. (Biblioteca virtual).



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

FORSYTHE, S. J.; HAYES, P. R.; SANZ PÉREZ, B. **Higiene de los alimentos microbiología y HACCP**. 2. ed. Zaragoza (esp): Acribia, 2018.

FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

MATTOS, U. A. O.; MASCULO, F. S. **Higiene e Segurança do Trabalho**. Rio de Janeiro: Elsevier/ABEPRO, 2011.

TONDO, E. D.; BARTZ, S. **Microbiologia e sistemas de gestão de segurança de alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2012.