



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

<b>DISCIPLINA: Higiene e Sanitização</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2023/1	<b>Período letivo:</b> 2º semestre
<b>Carga horária total:</b> 39,33 h	<b>Código:</b> BG_ALI.10
<b>CH Extensão:</b> 6 h	<b>CH Pesquisa:</b> -
<b>CH Prática:</b> -	<b>% EaD:</b> -
<b>Ementa:</b> Estudo da manipulação de alimentos. Descrição do processo de higienização. Compreensão do processo de limpeza e sanitização. Caracterização das propriedades dos agentes químicos. Investigação sobre a qualidade da água utilizada nas indústrias de alimentos. Elaboração de plano de higienização.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Manipulação de alimentos

- 1.1 Caracterização de manipuladores de alimentos
- 1.2 Segurança alimentar
- 1.3 Contaminação de alimentos
- 1.4 Higiene de manipuladores, equipamentos, utensílios e ambiente

### UNIDADE II – Processo de Higienização

- 2.1 Conceitos básicos de higienização
- 2.2 Etapas do processo de higienização
- 2.3 Regras básicas no processo de higienização

### UNIDADE III – Limpeza e sanitização

- 3.1 Definição de limpeza e sanitização
- 3.2 Tipos de detergentes e sua utilização de acordo com o tipo de sujidades
- 3.3 Métodos de limpeza
- 3.4 Características dos sanitizantes
- 3.5 Métodos de sanitização

### UNIDADE IV – Propriedades dos agentes químicos

- 4.1 Concentração de um produto químico
- 4.2 Cálculo de diluição

### UNIDADE V – Qualidade da água

- 5.1 Tratamento da água
- 5.2 Características físicas, químicas e microbiológicas da água

### UNIDADE VI – Plano de higienização

- 6.1 Principais etapas para elaboração de um plano de higienização



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

### **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).

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.