



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 2023/1	Período letivo: 2º semestre
Carga horária total: 60h	Código: SUP.1241
CH Extensão: NSA	CH Pesquisa: NSA
CH Prática: NSA	% EaD: NSA
Ementa: Estudo sobre o conceito de higiene e transmissão de doenças via alimento. Investigação sobre processos patológicos em doenças de origem alimentar. Introdução ao controle e avaliação da qualidade de alimentos. Principais intoxicações e infecções de origem alimentar. Desenvolvimento de práticas de limpeza e sanitização na agroindústria. Implementação de sistemas de prevenção de controle. Compreensão da legislação sanitária dos alimentos e medidas protetoras.	

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

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Isabel Simões. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de recursos humanos. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2008. 1034p.

HOEPPNER, Marcos Garcia (Org.). **NR:** normas regulamentadoras e relativas à segurança e medicina do trabalho - Capítulo V, Título II da CLT. 4 ed. ver. e atualiz. São Paulo, SP: Ícone, 2010.

FRANCO, Bernadette Gombossy de Mello; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos.** São Paulo, SP: Ed. Atheneu, 2008. 182p.

Bibliografia complementar

ANDRADE, Nelio José de; MACÊDO, Jorge Antônio B. de. **Higienização na indústria de alimentos.** São Paulo, SP: Varela, 1996. 182p.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar.** Porto Alegre/RS: Artmed, 2002. 424p.

HOBBS, Betty C.; ROBERTS, Diane. **Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos.** São Paulo, SP: Varela, 1999. xxix, 376p.

SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos.** 5. ed. São Paulo, SP: Varela, 2002.

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

Documento Digitalizado Público

Programa disciplina CST em Agroindústria - 2023/1 - Higiene e Segurança na Agroindústria

Assunto: Programa disciplina CST em Agroindústria - 2023/1 - Higiene e Segurança na Agroindústria
Assinado por: Cristiane Zaicovski
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Cristiane Brauer Zaicovski, COORDENADOR(A) - FUC0001 - VG-CSTAGIN**, em 02/12/2024 11:27:40.

Este documento foi armazenado no SUAP em 02/12/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 774897

Código de Autenticação: 9c32bcb0d8

