



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

DISCIPLINA: Higiene Agroindustrial	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: 1º Ano
Carga horária Total: 45h.	Código: NEAD.1115
EMENTA: Aborda os elementos básicos dos processos de higiene e sanitização de produtos das diversas origens agroindustriais. Desenvolve estudos sobre elementos de controle de produtos e legislação e normas que regem os procedimentos técnicos na agroindústria.	

CONTEÚDOS

UNIDADE I - Higiene, Limpeza, e Sanitização em Agroindústrias:

1.1. Limpeza

1.1.1 Fases da limpeza;

1.2 Produtos usados na limpeza e sanitização;

1.3 Sanitização.

UNIDADE II - Estudos da Água:

2.1 Fontes e usos da água.

UNIDADE III - Sujidades:

3.1 Métodos de remoção de sujidades e sanitização.

UNIDADE IV- Equipamentos (EPI, EPC):

4.1 Tipos de equipamentos e normas;

4.2 Utilizações.

UNIDADE V - CIPA:

5.1 Importância e objetivos da CIPA;

5.2 Normas regulamentadoras.

UNIDADE VI - Emprego de Análise de Principais Pontos Críticos de Controle (Appcc) e Boas Práticas de Fabricação (BPF):

6.1 Identificação dos perigos;

6.2 Determinação dos Pontos Críticos de Controle.

6.3 Instituição de medidas de controle;

6.4 Ações Corretivas;

6.5 Verificação;

6.6 Introdução a BPF;

6.7 Fundamentos de BPF;

6.8 Elementos de BPF;

6.9 Implementação de BPF.

UNIDADE VII - Legislação Específica:

7.1 Principais leis e normas regulamentadoras.

RELAÇÃO DA DISCIPLINA COM AS DEMAIS DISCIPLINAS DO CURSO:

Os conteúdos estudados através desta disciplina são fundamentais e estão intimamente ligados às normas de processamento adequado e responsável de



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

produtos e de tecnologias de processamento de origem vegetal e animal. Envolvem especificidades correlacionadas aos produtos de cada origem e se relacionam com todas as demais disciplinas técnicas que serão desenvolvidas ao longo do curso.

Bibliografia Básica

ANDRADE, Nélio José de. **Higienização da indústria de alimentos**. São Paulo: Livraria. Varela, 1996.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática**. 2ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.

Bibliografia Complementar

AZEREDO, Henriette Monteiro Cordeiro de. **Fundamentos de estabilidade de alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2004. 195 p.

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. v3. São Paulo: Atheneu, 1998. 318p.

CAMARGO, Adriano Costa de. **Conservação pelo calor**. USP-CENA/ PCLQ . Setembro, 2002.

CENA, **Comissão de Energia Nuclear para a Agricultura** – informações disponíveis em www.cena.usp.br.

FELLOWS, P.J. **Food processing technology: principles and practice**. New York: Ellis Horwood, 1988. 505p.

GIORDANO, José Carlos; GALHARDI, Mario Gilberto, **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle**. Campinas: SBCTA, 2004. 92p.

GAVA, A.J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 3ed. São Paulo: Nobel, 1981. 278p.

GUIA DE PROCEDIMENTOS para implantação do Método de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) / Bryan, F. L. e cols, IAMFES, São Paulo: Ponto Crítico Consultoria em Alimentação, 1997.

MADRID, A. **Manual de indústria dos alimentos**. A Madrid, J. Cenzano, J. M. Vicente; tradução de José A. Ceschin. São Paulo: livraria Varela. 1995



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

RIEDEL, Guenter. **Controle Sanitário em Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

SILVA, João Andrade, **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: livraria Varela. 2000.

VICENZI, Raul. **Apostila de Conservação de alimentos**. Química industrial de alimentos, Unijui.