



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 2015/1	Período letivo: 1º semestre
Carga horária total: 30 h	Código: BG_ENS.005
Ementa: Conceitos gerais. Higiene industrial. Métodos de limpeza. Métodos de sanificação. Principais produtos empregados. Agentes e processos de limpeza e sanitização. Controle sanitário e contaminação. Terminologia dos detergentes. Requisitos higiênicos nas indústrias de alimentos. Tratamento e qualidade da água. Controle de pragas e infestações. Higiene pessoal de colaboradores. Legislação específica.	

Conteúdos

UNIDADE I - Higiene Industrial

- 1.1 Fundamentos de higiene, limpeza e sanitização na indústria
- 1.2 Métodos de remoção de sujidades e sanitização
- 1.3 Conceitos de detergentes e sanitizantes
- 1.4 Agentes químicos para Higienização
- 1.5 Eficiência microbiológica de sanitizantes
- 1.6 Sanitizantes físicos e químicos
- 1.7 Mecanismos de ação e forma de utilização dos detergentes e desinfetantes

UNIDADE II - Controle de Pragas e Infestações

- 2.1 Tipos de pragas
- 2.2 Métodos de controle de pragas
- 2.3 Detecção e monitorização de pragas
- 2.4 Eliminação de pragas

Bibliografia básica

CONTRERAS, C. C.; BROMBERG, R.; CIPOLLI, K. M. V. A. B.; MIYAGUSKU, L. **Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2002.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

Bibliografia complementar

BRASIL, Ministério da Agricultura. **Regulamento da Agricultura**: Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília; 1980.

FORSYTHE, S. J.; HAYES, P. R. **Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP**. 2. ed. Ed Acribia, 2002.

GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3. ed. São Paulo: Manole; 2008.



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

SILVA, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

SILVA, J. A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Livraria Varela, 2000.