



**PROGRAMA DE DISCIPLINA
HIGIENE INDUSTRIAL E LEGISLAÇÃO**

INFORMAÇÕES GERAIS

Código: XXX0000	Créditos: 04	Carga Horária: 60 horas-aula	Tipo: Obrigatória
Turma: XXX0000			Semestre: 2022/II
Professor: TARSO DA COSTA ALVIM			Matrícula: 1414208
Carga horária presencial: 60h			C.H. Remota: 0

1 EMENTA

Importância da Higiene Industrial, Qualidade e Tratamento de Água na Indústria de Alimentos. Controle das Toxinfecções Alimentares Veiculadas pela Água. Aderência Bacteriana e Formação de Biofilmes. Procedimentos de Higienização. Principais Agentes Detergentes e Sanificantes. Avaliação do Procedimento de Higienização. Legislação de Alimentos.

2 OBJETIVOS

Capacitar o aluno a compreender os princípios básicos de higienização e os objetivos da higiene industrial, os aspectos físico-químicos e microbiológicos da água na indústria de alimentos e o seu tratamento convencional. Doutrinar sobre higiene e sanitização como prevenção das toxinfecções alimentares, as transformações químicas para remoção de resíduos orgânicos e minerais, as técnicas de higienização pelo uso de detergentes e sanificante, bem como sobre as técnicas para avaliar os procedimentos de higienização.

Em termos de Legislação de Alimentos, familiarizar o aluno com as Normas e padrões de construção de uma indústria de alimentos (Ministérios da Agricultura e da Saúde – RIIPOA e ANVISA), a localização bibliográfica e eletrônica, identificação, interpretação e uso das leis, dos decretos, decretos-lei, portarias e instruções normativas pertinentes aos alimentos, os critérios e normas para rotulagem de alimentos e sobre a rotulagem de alimentos especiais (*light, diet, free*).

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES / CONTEÚDOS	HORAS AULAS	BIBL.
I. Importância da Higiene Industrial, Qualidade e Tratamento de Água na Indústria de Alimentos	14	1,2,3,
II. Toxinfecções Alimentares, Aderência Bacteriana e Formação de Biofilmes, Procedimentos de Higienização	12	1,2,3,
III. Principais Agentes Detergentes e Sanificantes	16	1,2,3,
IV. Avaliação do Procedimento de Higienização	8	1,2,3,
V. Legislação de Alimentos	10	1,2,3,

4 METODOLOGIA

4.1 Ensino

Aulas expositivas, **PRESENCIAIS** e também por vídeo aulas, complementadas por estudos dirigidos, em módulos de 4 horas, MINISTRADOS ÀS QUARTAS FEIRAS

4.2 Avaliação

1ª Prova	Após a Unidade II	Peso 3
2ª. Prova	Após a Unidade IV	Peso 3
Exercícios	Após as Unidades III e V	Peso 2,5
Trabalho Prático	01	Peso 1,5

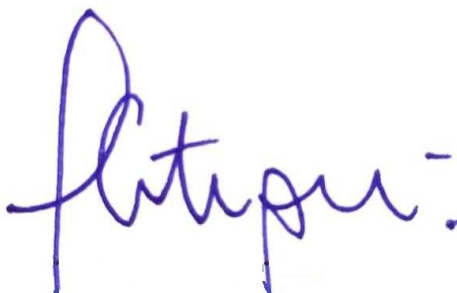
5 BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. ANDRADE, N.J. de; MACÊDO, J.A.B. de. **Higienização na Indústria de Alimentos**. Varela. São Paulo. 2006. 222p.
2. HAZELWOOD, D. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos**. São Paulo. Varela. 2004. 140p.
3. SILVA Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. Varela. São Paulo. 4ª. ed. 2001. 475p.

5.2 COMPLEMENTAR

HOBBS, B.C.; ROBERTS, D. **Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos**. Varela. São Paulo. 1999. 376p



TARSO DA COSTA ALVIM)
Matrícula 1414208