



---

**Código:** BiSuALM.108

**Disciplina:** Higiene na Indústria de Alimentos

**Pré-requisito(s):** Microbiologia de Alimentos

**Co-requisito(s):** -

---

<b>Carga Horária</b>		
<b>Teórica:</b> 33.2	<b>Prática:</b> 33.2	<b>Total:</b> 66.4

---

**Ementa:**

Importância. Controle e tratamento de água. Controle das toxinfecções alimentares. Higienização na indústria de alimentos. Principais agentes detergentes. Principais agentes sanitizantes. Avaliação da eficiência microbiológica de sanitizantes associados ao procedimento de higienização. Controle de pragas. Normas e padrões de construção de uma indústria.

---

**Objetivo Geral:**

Identificar as causas das intoxicações alimentares e outras doenças de origem alimentar associadas a higiene dos alimentos. Aprender e aplicar técnicas de higiene que garantam a produção de alimentos seguros. Enfatizar os principais aspectos higiênicos necessários à produção, preparação, comercialização e fornecimento de alimentos.

---

**Objetivo Específico:**

Aprender os conceitos básicos relacionados a produção higiênica; estudar os principais processos de higiene aplicados na indústria; conhecer os tipos de detergentes e sanitizantes empregados na indústria de alimentos; conhecer os métodos empregados nas avaliações dos processos ligados a higienização de acordo com interpretação e análise dos resultados segundo a legislação vigente. Estudar a qualidade da água aplicada a indústria de alimentos; apresentar aos alunos as principais doenças transmissíveis pelos alimentos.

---



**Bibliografia Básica:**

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S.. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Varela, 2003. 655 p. Número de chamada: 363.19264 G373h (BC)

MACÊDO, J.A.B.de. **Métodos laboratoriais de análises físico-químicas e microbiológicas**. 3 ed. Belo Horizonte: Macêdo, 2005. 601 p. ISBN 8590156877. Número de chamada: 543.08 M141m (BI)

SILVA JR., E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5. ed. São Paulo: Varela, 2002. 479 p. ISBN 8585519533 Número de chamada: 614.3 S586m (BC)

---

**Bibliografia Complementar:**

**HIGIENE e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2003. 181 p. ISBN 8585519657 Número de chamada: 664.9 C764h (BC)

GERMANO, M.I.S. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos: Fator de Segurança Alimentar e Promoção de Saúde**. São Paulo: Varela. 2003.165p. Número de chamada: 614.37 G373t (BC)

HAZLWOOD. D.; MCLEAN, A. C. **Manual de Higiene**; São Paulo: Varela. 1995.140p. Número de chamada: 614.37 H429m (BC)

MACÊDO, J.A.B.de. **Águas & águas**. 2. ed. atual. e rev. Belo Horizonte: CRQ-MG, 2004. xix, 977 ISBN 8590156869. Número de chamada: 628.16 M141a

PRATA, L. F.; FUKUDA, R.T. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes**. Jaboticabal: Funep, 2001. 349 p. Número de chamada: 664.907 P912f (BC)

TRIGO, V.C. **Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação**. São Paulo: Varela. 1999. 188 p. ISBN 85-85519-45-2. Número de chamada: 614.3 T828m (BC)

---