|  |  |
| --- | --- |
| **DISCIPLINA:** Higiene e Sanitização | |
| **Vigência:** a partir de 2023/1 | **Período letivo:** 2º semestre |
| **Carga horária total:** 39,33 h | **Código:** BG\_ALI.10 |
| **CH Extensão:** 6 h | **CH Pesquisa: -** |
| **CH Prática: -** | **% EaD:** - |
| **Ementa:** Estudo da manipulação de alimentos. Descrição do processo de higienização. Compreensão do processo de limpeza e sanitização. Caracterização das propriedades dos agentes químicos. Investigação sobre a qualidade da água utilizada nas indústrias de alimentos. Elaboração de plano de higienização. | |

**Conteúdos**

UNIDADE I – Manipulação de alimentos

* 1. Caracterização de manipuladores de alimentos
  2. Segurança alimentar
  3. Contaminação de alimentos
  4. Higiene de manipuladores, equipamentos, utensílios e ambiente

UNIDADE II – Processo de Higienização

2.1 Conceitos básicos de higienização

2.2 Etapas do processo de higienização

2.3 Regras básicas no processo de higienização

UNIDADE III – Limpeza e sanitização

3.1 Definição de limpeza e sanitização

3.2 Tipos de detergentes e sua utilização de acordo com o tipo de sujidades

3.3 Métodos de limpeza

3.4 Características dos sanitizantes

3.5 Métodos de sanitização

UNIDADE IV – Propriedades dos agentes químicos

4.1 Concentração de um produto químico

4.2 Cálculo de diluição

UNIDADE V – Qualidade da água

5.1 Tratamento da água

5.2 Características físicas, químicas e microbiológicas da água

UNIDADE VI – Plano de higienização

6.1 Principais etapas para elaboração de um plano de higienização

**Bibliografia básica**

BRINQUES, G. B. **Higiene e Vigilância Sanitária**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. (Biblioteca virtual).

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de recursos humanos.** 4. ed. rev. ampl. Barueri, SP: Manole, 2011.

KUAYE, A.Y. **Limpeza e sanitização na indústria de alimentos**.1. ed. - Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. (Biblioteca virtual).

**Bibliografia complementar**

AZEREDO, D. R. P. **Inocuidade dos alimentos**. Vol. 1. 1. ed. – Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. (Biblioteca virtual).

FORSYTHE, S. J.; HAYES, P. R.; SANZ PÉREZ, B. **Higiene de los alimentos microbiología y HACCP**. 2. ed. Zaragoza (esp): Acribia, 2018.

FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008.

MATTOS, U. A. O.; MASCULO, F. S. **Higiene e Segurança do Trabalho.** Rio de Janeiro: Elsevier/ABEPRO, 2011.

TONDO, E. D.; BARTZ, S. **Microbiologia e sistemas de gestão de segurança de alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2012.