



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

DISCIPLINA: Introdução a Tecnologia de Alimentos	
Vigência: a partir de 2022/2	Período letivo: 2022/2
Carga horária total: 40 h	Código:
Ementa: Compreensão da importância da higiene. Estudo dos diferentes métodos de conservação e seus princípios. Fundamentação das Boas Práticas de Fabricação (BPF). Introdução aos fundamentos de segurança no trabalho.	

Conteúdos

UNIDADE I – Importância da Higiene

- 1.1 Manipuladores
- 1.2 Utensílios
- 1.3 Equipamentos

UNIDADE II – Conservação de alimentos

- 2.1 Pelo calor
- 2.2 Pelo frio

UNIDADE III – Boas Práticas de Fabricação

- 3.1 Princípios
- 3.2 Legislação

UNIDADE IV – Fundamentos de segurança no trabalho

- 4.1 Riscos ambientais
- 4.2 Equipamentos de proteção individual (EPI)
- 4.3 Acidentes e doenças ocupacionais

Bibliografia básica

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. e. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA J. R. F. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1. ed. Barueri: Manole, 2006.

Bibliografia complementar

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

CAMPOS, A. A. M. Cipa – **Comissão Interna de Prevenção de Acidentes: uma nova abordagem**. São Paulo: Editora Senac. 2012.



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

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

FREITAS, J. A. **Introdução à Higiene e conservação das matérias-primas de origem animal**. São Paulo: Atheneu, 2015. (Biblioteca virtual).

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