



**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ .  
 ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_ .

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ .  
 ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_ .



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

## IDENTIFICAÇÃO

DISCIPLINA:			CÓDIGO:	
Higiene Industrial			CAL022	
DEPARTAMENTO:			UNIDADE:	
CAMPUS FLORESTAL			CAF	
DURAÇÃO EM SEMANAS	TOTAL AULAS SEMANAIS			CARGA HORÁRIA TOTAL
20	TEÓRICAS: 2	PRÁTICAS: 0	TOTAL: 2	33:20:00
TOTAL DE AULAS /SEMESTRE: 40			SEMESTRE LETIVO:	
PRÉ-REQUISITOS			PRÉ OU CO-REQUISITOS	
			CAL 013	

## EMENTA

Introdução a higiene industrial e sua importância. Fatores que influenciam na higienização eficiente. Controle e tratamento de água. Fontes de contaminação. Micro-organismos patogênicos e alteradores na indústria de alimentos. Biofilme. Métodos de higienização. Principais agentes detergentes. Principais agentes sanitizantes e mecanismos de ação. Procedimento Operacional Padronizado (POP). Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO).

## OFERECIMENTO AOS CURSOS

**Informar: 1 – O período de oferecimento, na grade curricular, quando se tratar de disciplina obrigatória;**  
**2 – Favor incluir todos os cursos em que a disciplina é oferecida e seu respectivo período.**

CURSO	MODALIDADE/PERÍODO	
Técnico em Alimentos Concomitante		
Técnico em Alimentos Integrado		

DISCIPLINA:	Higiene Industrial	CÓDIGO:	CAL 022
-------------	--------------------	---------	---------

## UNIDADES E ASSUNTOS

AULAS TEÓRICAS	Nº DE HORAS-AULA:
----------------	-------------------

## APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

## APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .


**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

<p>1. Introdução a higiene industrial</p> <p>1.1 Definição de higiene industrial (limpeza e sanitização) e importância da higiene na indústria de alimentos</p> <p>1.2 Fatores que influenciam no processo de higienização</p> <p>1.3 Qualidade da água e legislação</p> <p>1.4 Características de solubilidade de resíduos orgânicos</p> <p>1.5 Natureza da superfície</p> <p>1.6 Métodos de higienização</p> <p>1.7 Tipos e níveis de contaminação. Biofilme</p> <p>1.8 Controle Integrado de Pragas</p>	16
<p>2. Agentes detergentes e formulações</p> <p>2.1 Função de um detergente ideal</p> <p>2.2 Principais agentes detergentes e mecanismos de ação</p> <p>Agente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alcalino</li> <li>- Ácido</li> <li>- Fosfatos</li> <li>- Sequestrantes</li> <li>- Tensoativos</li> </ul>	8
<p>3. Agentes sanitizantes</p> <p>3.1 Principais agentes sanitizantes e mecanismo de ação</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agentes sanitizantes físicos <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calor seco, calor úmido, radiação não ionizante e radiação ionizante</li> </ul> </li> <li>- Agentes sanitizantes químicos <ul style="list-style-type: none"> <li>- Álcool, cloro, quaternário de amônia, iodo, ácido peracético, peróxido de hidrogênio</li> </ul> </li> </ul>	10
<p>4. Métodos para determinar a eficiência da higienização</p> <p>5. Definição dos termos BPF, POP, PPHO, APPCC</p>	6

AULAS PRÁTICAS

Nº DE HORAS-AULA:

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**
 \_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.
   
ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.
**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**
 \_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.
   
ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

DISCIPLINA:

**Higiene Industrial**

CÓDIGO:

**CAL 022**

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**LIVRO(S) TEXTO(S)**

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: ARTMED, 2002. vi, 424 p. ISBN 8573079886 (broch.). (2 exemplares)

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 182 p. ISBN 8573791217 (broch.). (3 exemplares)

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simoes. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2011. 1034, [8] p. ISBN 9788520431337 (enc.). (3 exemplares)

**OUTRAS REFERÊNCIAS**

LEAL, Paulo Fernando da Glória. **Higiene e doenças transmissíveis: fundamentos**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 250 p (3 exemplares)

EDUARDO MORAES ARAUJO. **Higiene e segurança no trabalho**. Contentus, 2020. 106 p. ISBN 9786559350186. (ebook)

GRAZIELA BRUSCH BRINQUES. **Higiene e vigilância sanitária**. Editora Pearson, 2016. 218 p. ISBN 9788543017204. (ebook)

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .