



HIGIENE INDUSTRIAL E LEGISLAÇÃO

Total de Créditos: 4

Ementa

Introdução de higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos; Conceitos de Saúde Pública e sua relação com os alimentos; Princípios da produção higiênica de alimentos; Requisitos de qualidade da água; Características dos detergentes e sanitizantes; Métodos aplicados na limpeza e desinfecção industrial; Métodos aplicados ao controle de vetores; Disposição adequada de resíduos de indústrias de alimentos; Normas legais referentes a microrganismos em alimentos; Normas legais referentes a aditivos e contaminantes em alimentos; Normas legais específicas para produtos de origem animal; Normas e padrões de construção de indústrias de alimentos; Rotulagem de alimentos.

Bibliografia Básica

CONTRERAS, C.J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2002.
GERMANO, P. M. L. GERMANO, M. I. S., Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Varela, 2001.
MÍDIO, A. F., MARTINS, D. I. Toxicologia de alimentos. São Paulo, Varela, 2000.
RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. Editora Atheneu. São Paulo, 2005.
SILVA, E. A. M. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. Editora Varela. São Paulo, 1995.

Bibliografia Complementar

ANDRADE, N. J., MACÊDO, J. A. B. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1996.
EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. Editora Atheneu. São Paulo, 2003.
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de Alimentos. Editora Nobel S.A. São Paulo, 2008.
MÍDIO, A. F. MARTINS, D. I. Herbicidas em alimentos. São Paulo, Varela, 1997.
GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Varela Editora e Livraria LTDA. São Paulo-SP, 2001.
SANTOS, S. G. F. Treinando manipuladores de alimentos. Editora Varela, São Paulo, 2001.