



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade Federal da Bahia**  
Faculdade de Farmácia  
Colegiado do Curso de Farmácia

|  |                               |  |                                     |
|--|-------------------------------|--|-------------------------------------|
| Nome e código do componente curricular:<br>FAR 177 - Higiene na Indústria de Alimentos   |                               | Departamento:<br>Análises Bromatológicas | Carga Horária: 34<br>T 34 P 00 E 00 |
| Modalidade:<br>Disciplina  | Função:<br>Profissionalizante |  | Natureza:<br>Optativa               |
| Pré-requisito:   |                               |  | Módulo de alunos: 10                |
| Ementa:<br>Conceitos fundamentais de higiene na obtenção de matérias-primas, processamento de alimentos e procedimentos de controle. Reconhecimento dos riscos da contaminação dos alimentos quando existem falhas na higienização pessoal, ambiental e de equipamentos e utensílios.  |                               |  |                                     |
| Conteúdo Programático<br>Princípios de microbiologia de alimentos. Controle de alimentos: áreas de competência, legislação e vigilância sanitária. Sujidades e características dos resíduos de alimentos. Requisitos higiênicos nas edificações e instalações da indústria de alimentos. Princípios básicos de higienização. Principais detergentes e sanificantes. Métodos de limpeza e sanitização. Boas Práticas de fabricação. Higiene como prevenção das doenças transmitidas por alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).  |                               |  |                                     |
| Bibliografia<br>ANDRADE, N.J. e MACEDO, J.A.B. Higienização na indústria de alimentos. Edições Loyola, São Paulo, 1996.<br>APPCC – Na qualidade e segurança microbiológica de alimentos. Edições Loyola, 377p. 1997.<br>FRAZIER, W.C. e WESTHOFF, D.C. Microbiologia de los alimentos. Editora Acrbia, Zaragoza, 1978.<br>RIEDEL, G. Controle Sanitário dos alimentos. Edições Loyola, São Paulo, 1987.<br>SBCTA Manual de Analise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC Profícua – SBCTA Campinas 1995.<br>SENAI – Guia de Elaboração de APPCC da indústria de alimentos. 2000.<br>SENAI – Elementos de apoio para elaboração do plano APPCC, 2000.<br>REGO, J.C. e FARO, Z.P. Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições. Varela. São Paulo. 1999. |                               |  |                                     |