

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Professor(es): ADRIANE LUCIANA DA SILVA		Titulação: DOUTORADO	
Curso: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM AGROINDÚSTRIA		Turma: 3225	
Componente Curricular/Disciplina: HIGIENE E SANIFICAÇÃO		Oferta: () Anual (X) Semestral	
Quantidade de Horas		Ano /Semestre: 2018/1	
Teórica	Prática	Carga Horária Total	Número total de aulas () Anual (X) Semestral
40		40	40

EMENTA

Característica dos resíduos; Qualidade de água e higienização de superfícies; Principais sanificantes e detergentes e suas especificidades; Etapas da higiene e sanificação. Legislação.

OBJETIVOS

GERAL:

Conhecer, avaliar e aplicar as principais técnicas de limpeza e sanificação em indústrias de beneficiamento e industrialização de alimentos.

ESPECÍFICOS:

Reconhecer a importância da higienização na indústria de alimentos; identificar o tipo de sujidade de cada agroindústria; apontar o tipo de sanitizante e sanificante para cada tipo de resíduo.

CH	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Instrumentos e valores
02	Aula 1 – Apresentação dos alunos, apresentação da disciplina.	Exposição dialogada pelo professor.	A avaliação será através da participação dos alunos em sala de aula, além de atividades, prova e trabalho apresentados. Tanto a prova quanto o trabalho apresentado valerão 10,0 e cada atividade solicitada valerá 0,25 pontos, em que serão somados a nota da prova ou trabalho. Caso o aluno obtenha 10,0 em todas as avaliações, esta pontuação será descartada.
02	Aula 2 – Princípios básicos da higienização		
02	Aula 3 – Métodos de higienização		
02	Aula 4 – Atividade individual em sala de aula, correção e discussão	Atividades orientadas.	
02	Aula 5 – Procedimento geral de higienização.	Trabalho em grupo.	
02	Aula 6 – Principais agentes detergentes		
02	Aula 7 – Continuação: principais agentes detergentes.	Atividades individuais.	
02	Aula 8 - Atividade individual em sala de aula, correção e discussão		
02	Aula 9 - Prova	Visita técnica na Agroindústria do campus.	
02	Aula 10 – Entrega e discussão da prova. Principais agentes sanificantes		
02	Aula 11 – Continuação: Principais agentes sanificantes		
02	Aula 12 - Continuação: principais agentes sanificantes		
02	Aula 13 - Atividade individual em sala de aula, correção e discussão		
02	Aula 14 – Prova		
02	Aula 15 - Entrega e discussão da prova. Orientação para elaboração de trabalho em equipe		
02	Aula 16 – Visita técnica na Agroindústria do IF		
02	Aula 17 – Apresentações de trabalhos		
02	Aula 18 – Eficiência microbiológica associada a higienização		
02	Aula 19 – Prova em dupla		
02	Aula 20 – Entrega, correção e discussão da atividade avaliativa		
	Prova final		

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA:



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

CAMPUS
PETROLINA ZONA RURAL

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos – princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008

COMPLEMENTAR:

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. 2006.
OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.
ORDÓNEZ, J.A Tecnologia dos alimentos, e processos, vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.121, Porto Alegre-RS, 2005.

Professor(a)		Coordenador(a) Curso	
Data	Assinatura	Data	Assinatura
___/___/___		___/___/___	