|  |
| --- |
| **Higiene na indústria de alimentos** |

**Nível:** Mestrado Profissional

**Obrigatória:** não

**Carga horária:** 45 horas

**Créditos:** 03

**Ementa:**

Controle e tratamento de água para abastecimento, lavagem e sanitização. Características dos resíduos aderidos ás superfícies. Princípios básicos de higienização. Principais agentes químicos e físicos e suas aplicações na higienização industrial. Natureza das superfícies a serem higienizadas. Principais métodos de limpeza e sanificação. Métodos de controle dos procedimentos de higienização. Testes de eficácia de detergentes e sanificantes. Adesão bacteriana e formação de biofilme. Atualidades em Higiene na indústria de alimentos.

**Bibliografia:**

1. BAM. BACTERIOLOGICAL ANALYTICAL MANUAL. US Food and Drug Administration, FDA. Disponível em: https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/bacteriological-analytical-manual-bam. Acesso em: 20 dez 2024.

2. GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.** 7.ed.: São Paulo: Manole, 2024. 476p.

3. GISÈLE LAPOINTE, G.; WILSON, T.; TARRAH, A.; GAGNON, M.; ROY, D.

Biofilm Dairy Foods Review: Microbial Community Tracking from Dairy Farm to Factory: Insights on Biofilm Management for Enhanced Food Safety and Quality, **Journal of Dairy Science**, 2025. <https://doi.org/10.3168/jds.2024-25397>.

4. POLETTO, J. **Segurança dos alimentos**. São Paulo:Editora Senac, 2024. 110p.

5. SAHARAN, B. S.; BENIWAL, N.; DUHAN, J.S. From formulation to function: A detailed review of microbial biofilms and their polymer-based extracellular substances, **The Microbe**, v. 5, p. 100194, 2024.