

CURSO DE GRADUAÇÃO: GESTÃO EM SAÚDE		
SÉRIE: 3ª e 4ª	SEMESTRE LETIVO DO ANO: () 1º SEMESTRE (X) 2º SEMESTRE () 1º e 2º SEMESTRES	ANO: 2017

PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA**BLOCO I – IDENTIFICAÇÃO**

Código da Disciplina:

Nome da Disciplina:
Dia(s) da semana
Horário(s) de aula

• Enfoque:

(1) () Obrigatória

(2) () Optativa (X) Eletiva () PDCI

() Concomitante com disciplina obrigatória:

Curso: _____

Série: _____

• Observação:

Número de Alunos por Disciplina:

BLOCO II - CARGA HORÁRIA DA DISCIPLINA

Teórica (horas):

Prática (horas):

Teórico-Prática (horas):

Carga Horária Total (horas):

EAD (horas):

Unidade Administrativa: Departamento

BLOCO III – RESPONSABILIDADE DO DOCENTE*

Docente regente da disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
Monica Concha Amin	22,5	9	13,5
Docente (s) colaborador (es) na disciplina (aqueles que ministram, no mínimo, 20% da carga horária total da disciplina)	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
Docente (s) convidado (s) na Disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
1.			
2.			

* Docentes efetivos e substitutos vinculados à UFCSPA

BLOCO IV – DESCRIÇÃO DO PLANO DE ENSINO

Ementa: Introdução a Qualidade, Requisitos para Implantação da Qualidade, Ferramentas, Princípios, Requisitos, sistemas da Qualidade, Planejamento e gerenciamento da Qualidade. Normas gerais de lançamento de rejeitos. Fundamentos de controle de poluição agroindustrial. Gestão Ambiental Integrada: impactos ambientais; monitoramento ambiental; processo de licenciamento ambiental no agronegócio; ativos e passivos ambientais no agronegócio. Desenvolvimento Sustentável. Gestão ambiental da empresa e tecnologias mais limpas. Proteção ambiental integrada: prevenção de poluição causada por produtos e processos, desde a obtenção da matéria prima até o descarte do produto.

Objetivo Geral: Conhecer o marco teórico, prático e regulatório do controle de resíduos, poluição, legislação ambiental e gestão da qualidade nas etapas da produção das firmas e dos estabelecimentos da agroindústria tendo em conta o cenário global e local do agronegócio, a indústria de alimentos e o desenvolvimento sustentável no contexto brasileiro.

Objetivos Específicos: Ao final desta disciplina o aluno estará apto a:

1. Discorrer sobre a Gestão da Qualidade nos diferentes processos e etapas da produção;
2. Conhecer o marco regulatório do licenciamento ambiental no agronegócio e na indústria de alimentos;
3. Conhecer sobre controle de resíduos e licenciamento ambiental das firmas na indústria de alimentos;
4. Conhecer sobre as dinâmicas do desenvolvimento sustentável e os processos produtivos em geral.

Conteúdo Programático

1. Legislação ambiental. Legislação referente aos impactos ambientais, legislação ambiental mais atuante na área de alimentos, FEPAN, CONAMAs, cases de impactos ambiental na área de alimentos;
2. Tecnologias limpas aplicadas à indústria de alimentos. Cases de gestão ambiental na indústria de alimentos a partir do uso de tecnologias limpas;
3. Sistemas de gestão ambiental. Análise de gestão ambiental; ISO 14001;

4. Tratamento de resíduos na indústria de alimentos. Cases de tratamentos de resíduos industriais exemplos nas indústrias de alimentos.

Procedimentos Didáticos: Aulas expositivo-participativas que envolvem professores e alunos; atividades práticas em eventos e seminários; leitura de artigos pré-selecionados propostos pelo professor e/ou os discentes; Mesas de Discussão e de Debate; Uso de multimídia: vídeos e entrevistas; Quando possível, convidados palestrantes.

Atividades em Educação a Distância:

Atividade Fórum de Discussão EaD com carga horária total de 4,5 horas e Atividade Chat EaD com carga horária total de 4,5 horas.

Situações e Critérios de Avaliação:

Seguindo as Orientações da Universidade no link:

Institucional>Regimento>CAPÍTULO II (arts. 53 a 78) DO ENSINO DE GRADUAÇÃO>Seção VI (arts. 70 a 78) Do Planejamento do Ensino e Da Avaliação do Aprendizado (pág. 21-22)

- Prova 1 (individual) – Conteúdo Parcial. 16/09/17
- Prova 2 (individual)- Conteúdo Parcial. 28/10/17
- Seminário e Trabalho final (individual o/u em duplas unicamente). 29/11 e 02/12/17

Nota final Antes do Exame= [Nota 1ª atividade+ Nota 2ª atividade+ Nota Seminário (0,5% de 1/3) e Nota Trabalho final (0,5% de 1/3)]/3

Bibliografia Básica:

THOMAS, Janet M; CALLAN, Scott J. Economia ambiental: fundamentos, políticas e aplicações. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 556 p. Tradução de: Environmental economics: applications, policy and theory. ISBN 9788522106523 (8 exemplares).

MILLER JUNIOR, G. Tyler. Ciência ambiental. São Paulo: Cengage Learning, 2007. 501 p. Tradução de: Environmental science. ISBN 8522105499 (8 exemplares).

SACHS, Ignacy. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009. 95 p. (Idéias sustentáveis). ISBN 858643535X. (8 exemplares).

Bibliografia Complementar:

BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320 p. ISBN 9788536323022(8 exemplares).

DERISIO, José Carlos. Introdução ao controle de poluição ambiental. 4. ed. atual. São Paulo: Oficina de textos, 2012. 223 p. ISBN 9788579750465 (4 exemplares).

PHILIPPI JUNIOR, Arlindo (Ed.). Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. Barueri: Manole, 2013. 842 p. (Coleção ambiental). ISBN 8520421881 (3 exemplares).

CHRISTENSEN, Clayton M.; GROSSMAN, Jerome H.; HWANG, Jason. Inovação na gestão da saúde: soluções disruptivas para reduzir custos e aumentar qualidade. Porto Alegre: Bookman, 2009. 421 p. Tradução de: The innovator's prescription : a disruptive solution for health care. ISBN 9788577803934 (3 exemplares).

RIBEIRO, Sandra. Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em unidades de alimentação e nutrição - UAN's. São Paulo: Varela, 2005. 97 p. ISBN 8585519754 (6 exemplares).

KNIGHT, John B.; KOTSCHKEVAR, Lendal H. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3.ed. São Paulo: Roca, 2005. 492 p. Tradução de: Quantity food production, planning, and management. ISBN 9788572415408 (3 exemplares).

Outras Fontes

BLOCO V – CRONOGRAMA
Cronograma de Atividades para **DISCIPLINAS**

Data (dd/mm)	Dia da semana	Horário	Turma	Conteúdo da aula	Aula*	EaD**	Laboratório	Professor que ministra a aula e/ou Professor/Palestrante convidado
05/08	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Apresentação do plano de ensino e cronograma da disciplina. Desenvolvimento Sustentável	T			Monica C. Amin
12/08	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Desenvolvimento Sustentável	T			Monica C. Amin
19/08	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Introdução à qualidade; Requisitos para implantação da Qualidade	T			Monica C. Amin
26/08	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Ferramentas, Princípios, Requisitos, Sistemas da Qualidade	T			Monica C. Amin
02/09	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Os problemas ambientais: Como identificá-los?	T			Monica C. Amin
09/09	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Abordagens para a solução dos problemas ambientais	TP			Monica C. Amin
16/09	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Prova 1	TP			Monica C. Amin
23/09	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Legislação Ambiental no Agronegócio e na Indústria de Alimentos Parte I	P	sim		Monica C. Amin
30/09	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Legislação Ambiental no Agronegócio e na Indústria de Alimentos Parte II	T			Monica C. Amin
07/10	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Cases de Poluição na produção de alimentos	T			Monica C. Amin
14/10	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Cases de Tecnologias limpas na produção de alimentos/ I	T			Monica C. Amin
21/10	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Cases de Tecnologias limpas na produção de alimentos/ II	P	sim		Monica C. Amin
28/10	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Prova 2	TP			Monica C. Amin
04/11	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Normas e Legislação sobre tratamento de resíduos na Indústria de Alimentos	T			Monica C. Amin
11/11	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Normas e Legislação sobre tratamento de resíduos na Indústria de Alimentos	T			Monica C. Amin
18/11	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Cases de tratamento de resíduos na Indústria de Alimentos / I	P	sim		Monica C. Amin
25/11	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Cases de tratamento de resíduos na Indústria de Alimentos / II	P	sim		Monica C. Amin
29/11	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Seminário_Traba. Final	TP			Monica C. Amin
02/12	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Seminário_Traba. Final	TP			Monica C. Amin
09/12	Sábado	8h-10h30	A/ B/	Exame	TP			Monica C. Amin

*Indicar como a aula será desenvolvida: Teórica (T), Prática (P) e/ou Teórico-Prática (TP)

**Assinalar se a aula será desenvolvida na modalidade de Educação a Distância (EaD)

Data de emissão: 10 / 07 / 2017

Professor Regente: Monica Concha Amin

Chefe do Departamento: Tarcísio Nunes Teles

Coordenador do Curso: Monica M. C. de Oliveira