

CURSO DE GRADUAÇÃO: Tecnologia em Gastronomia, Nutrição, Gestão em Saúde, Farmácia, Biomedicina (diurno e noturno) e Toxicologia Analítica		
SÉRIE:	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 () Eletiva (X) PDCI

() Concomitante com disciplina obrigatória: Curso: _____

Série: _____

- **Observação:** A disciplina será ofertada como optativa para o curso de Tecnologia em Alimentos (20 vagas).

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
Cheila M. Daniel de Paula	1,5	00	25,5
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
Letícia Sopena Casarin	00	00	6
Docente (s) convidado (s) na Disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
1.			

* Docentes efetivos e substitutos vinculados à UFCSPA

BLOCO IV – DESCRIÇÃO DO PLANO DE ENSINO

Ementa: Introdução gestão da saúde e segurança do trabalho através do conhecimento do conjunto de Normas Regulamentadoras pertinentes a segurança e saúde do trabalhador do setor alimentício.

Objetivo Geral: Promover junto ao aluno a introdução do conceito de saúde e segurança do trabalho em estabelecimentos produtores de alimentos (indústrias e serviços de alimentação) e propiciar o conhecimento de ferramentas necessárias para o cumprimento das normas de segurança, higiene e princípios de saúde, levando em consideração aspectos de melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores do setor.

Objetivos Específicos: ao final da disciplina espera-se que o aluno seja capaz de:

- Identificar a legislação específica de segurança do trabalho.
- Conhecer e contextualizar e os sistemas de gestão da saúde e segurança dos alimentos que atendam a legislação vigente no setor alimentício.
- Reconhecer as responsabilidades na promoção da segurança dos trabalhadores.

Conteúdo Programático:

Introdução a Saúde e Segurança do Trabalho (conceitos)

- Legislação: Normas Regulamentadoras.
- Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA.
- Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT.
- Equipamento de Proteção Individual.
- Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria de Alimentos e Serviços de Alimentação.
 - o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.
 - o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA.
 - o Programa de Prevenção e Combate a Incêndios -PPCI
- Saúde e Segurança do Trabalho em Indústrias de Alimentos
- Saúde e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação
- Gestão Integrada da Segurança do Trabalho e Segurança dos Alimentos

Procedimentos Didáticos:

Aulas expositivo-dialogadas com uso de recursos áudio visuais
Apresentação de seminários, atividades em grupo e individuais utilizando metodologias ativas.
Atividades a distância com o auxílio da plataforma moodle.

Atividades em Educação a Distância:

(As atividades em EAD podem ser oferecidas somente em cursos já reconhecidos, representando até 20% da carga horária total do curso e definidas com a coordenação do curso)

Situações e Critérios de Avaliação:

Serão realizadas atividades como trabalhos individuais e em grupos, estudos dirigidos, atividades em EAD com a finalidade de avaliar a aprendizagem do aluno e a sua capacidade em transpor a teoria abordada para situações da prática profissional

1^a nota: Participação: composta por participação nas atividades e discussões em sala de aula (peso 10,0) (totalizando 10,0)

2^a nota: trabalhos: composta por entrega de atividades EAD e/ou exercícios de sala de aula, a pontualidade na entrega é um dos critérios avaliados (peso 10,0) (totalizando 10,0)

3^a Portfólio (peso 10,0): a cada aula o aluno deverá buscar notícias ou artigos relacionados a NR estudada e deverá entregar um portfólio com o material selecionado até o momento na 6^a, 11^a, 16^a. Na 19^a aula deverá entregar a versão final do Portfólio (peso 10,0) (totalizando 10,0)

Média final: Média das 3 notas

Alunos com média final igual ou acima de 7(sete) serão aprovados.

Se a média final for inferior a 7,0 (sete) e igual ou superior a 4,0 (quatro), o aluno obrigatoriamente fará o exame. Para ser aprovado após o exame final, o aluno precisa ter: a) nota no exame \geq a 4,0 (quatro); b) $(\text{média final} \times 6) + (\text{exame final} \times 4) / 10 \geq 6,0$ (seis). Se a nota do exame for inferior a 4,0 ou a nota calculada no item b for inferior a 6,0 o aluno está reprovado na disciplina (Artigo 76 do Regimento Geral da Universidade).

Bibliografia Básica:

(Três itens com exemplares disponíveis na biblioteca da UFCSPA)

- GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. 4.ed. Barueri, SP: Manole, 2011.
- BERTOLINO, Marco T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia com ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2002.

Bibliografia Complementar:

(Cinco itens com exemplares disponíveis na biblioteca da UFCSPA)

- SACOL, Ana Lúcia de Freitas. Instrumentos para implantação as boas práticas em empresas alimentícias. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2012.
 - TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2011-2012
 - SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
- PROGRAD – 2016
- JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005-2009.
 - MORTIMORE, Sara; Wallace, Carol. HACCP- Enfoque Prático. Ed. Acríbia, 2^a ed. 2001.
 - FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002

Outras Fontes:

BARRETTO, Carla. Segurança do Trabalho Em Unidade De Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rúbio, 2016.

- PINTÁ, José Antônio de Barros. Pericias do Trabalho. Porto Alegre: Next comunicação sustentável, 2011.
- FISCHER, Georg; KIRCHNER, Arndt; KAUFMANN, Hans, SCHIMID Dieter. Gestão da Qualidade: Segurança do Trabalho e Gestão Ambiental. São Paulo: Blucher, 2009.
- <http://www.mtps.gov.br/seguranca-e-saude-no-trabalho/normatizacao/normasregulamentadoras>
- www.anvisa.gov.br (Agência Nacional de Vigilância Sanitária)
- www.codexalimentarius.net
- www.saude.rs.gov.br (Vigilância Sanitária Estadual)
- www.portoalegre.rs.gov.br (Vigilância Sanitária Municipal)
- www.agricultura.gov.br (Ministério da Agricultura)
- www.aberc.com.br (Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas)
- Artigos de periódicos científicos indicados em sala de aula

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
04/08	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	Apresentação da disciplina. Debate: Conceito atual de Saúde e Segurança do Trabalho.	TP			Letícia Sopena Casarin Cheila M. Daniel de Paula
11/08	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	Normas Regulamentadoras, aspectos gerais: NR01, 02 e 03	TP			Cheila M. Daniel de Paula
18/08	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	NR04- Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT	TP			Cheila M. Daniel de Paula
25/08	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	NR05- Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA	TP			Cheila M. Daniel de Paula
01/09	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	NR 06 - Equipamento de Proteção Individual	TP			Cheila M. Daniel de Paula
08/09	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	Atividade NR05 – CIPAT 1ª entrega de portfólio	TP	EAD		Cheila M. Daniel de Paula
15/09	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	Apresentações Atividade NR 05	TP			Letícia Sopena Casarin Cheila M. Daniel de Paula
22/09	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	NR 07 -Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.	TP			Cheila M. Daniel de Paula
29/09	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	NR 08- Edificações NR 09- Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA.	TP			Cheila M. Daniel de Paula

06/10	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	NR12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos	TP			Cheila M. Daniel de Paula
13/10	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	Estudo dirigido: NR-10 – Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade; NR 11 -Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais 2ª entrega de portfólio	TP	EAD		Cheila M. Daniel de Paula
20/10	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	Estudo dirigido: Nº 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho;	TP	EAD		Letícia Sopena Casarin
27/10	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	NR 26 – Sinalização de Segurança;	TP			Letícia Sopena Casarin
03/11	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	Estudo dirigido: - Norma Regulamentadora Nº 13 – NR13 – Caldeiras, Vasos de Pressão e Tubulações; - NR 14 – Fornos;	TP	EAD		Cheila M. Daniel de Paula
10/11	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	NR 23 - Programa de Prevenção e Combate a Incêndios –PPCI	TP			Cheila M. Daniel de Paula
17/11	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	NR 23 - Programa de Prevenção e Combate a Incêndios –PPCI 3ª entrega de portfólio	TP			Cheila M. Daniel de Paula
24/11	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	NR 36 – Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados.	TP			Cheila M. Daniel de Paula
01/12	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	NR 15 – Atividades e Operações Insalubres; NR 16 Atividades e Operações Perigosas. NR-35 – Trabalho em Altura; NR-33 – Segurança e Saúde no Trabalho em Espaços Confinados;	TP			Cheila M. Daniel de Paula
08/12	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	4ª entrega de portfólio (entrega final) Discussão geral sobre a disciplina.	TP			Cheila M. Daniel de Paula
15/12	Sexta-feira	17 as 18:30	A/B	EXAME	T			Cheila M. Daniel de Paula

*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: 09/07/17

Professor Regente: Cheila M. Daniel de Paula

Chefe do Departamento: Cheila M. Daniel de Paula

Coordenador do Curso: Carolina Pereira Kechincki