

CURSO DE GRADUAÇÃO: Todos (ver observações)		
SÉRIE: TODAS	SEMESTRE LETIVO DO ANO: () 1º SEMESTRE (X) 2º SEMESTRE () 1º e 2º SEMESTRES	ANO: 2018

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

Código da Disciplina:	(não preencher)
Nome da Disciplina:	Saúde e Segurança do Trabalho na Produção de Alimentos
Dia(s) da semana	terça-feira
Horário(s) de aula	Das 16 as 18h

• Enfoque:

(1) () Obrigatória

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

() Concomitante com disciplina obrigatória:

Curso:

Série: _____

Observação: A disciplina será ofertada na modalidade OPTATIVA para os cursos de Tecnologia em Alimentos (15 vagas), Gastronomia (10 vagas) e na modalidade PDCI (20 vagas) para os cursos os demais cursos de Graduação da UFCSPA.

Número de Alunos por Disciplina: **BLOCO II - CARGA HORÁRIA DA DISCIPLINA**

Teórica (horas):	<input type="text" value="12"/>
Prática (horas):	<input type="text" value="00"/>
Teórico-Prática (horas):	<input type="text" value="18"/>
Carga Horária Total (horas):	<input type="text" value="30"/>
EAD (horas):	<input type="text" value="04"/>
Unidade Administrativa: Departamento	<input type="text" value="Nutrição"/>

BLOCO III – RESPONSABILIDADE DO DOCENTE*

Docente regente da disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
Cheila Minéia Daniel de Paula	12	00	18
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.			
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.
 - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.
 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA.
 - Programa de Prevenção e Combate a Incêndios -PPCI
- Saúde e Segurança do Trabalho em Indústrias de Alimentos e 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:

25/09 – WIKI 1: Atividade onde os alunos de forma colaborativa farão a de criação de conteúdo sobre as normas 10 a 14. A presença será contabilizada pela participação na atividade. O conteúdo gerado será avaliado pelo professor e será utilizado como material de apoio para a avaliação teórica.

23/10 - WIKI 2: Atividade onde os alunos de forma colaborativa farão a de criação de conteúdo sobre as normas 15, 16, 33 e 35. A presença será contabilizada pela participação na atividade. O conteúdo gerado será avaliado pelo professor e será utilizado como material de apoio para a avaliação teórica.

As atividades EaD correspondem a 13,33% da carga horária total da disciplina. Todas as atividades atendem a tríade recursos – atividades – mediação.

As presenças nas datas destinadas a atividades em EAD serão computadas apenas para aqueles alunos que participarem das tarefas até as datas previstas no moodle.

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.

1ª nota: Avaliação 1 – Entrega (Peso 2,0) e Apresentação (Peso 8,0) - Atividade CIPA (totalizando 10,0)

2ª nota: Avaliação 2 – Entrega (Peso 2,0) e Apresentação (Peso 8,0) - Atividade MAPA de RISCO (totalizando 10,0)

3ª nota: Avaliação 3 – Estudo de Caso

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.
- JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005-2009.
- MORTIMORE, Sara; Wallace, Carol. HACCP- Enfoque Prático. Ed. Acríbia, 2ª ed. 2001.

Outras Fontes:

- BARRETTO, Carla. Segurança do Trabalho Em Unidade De Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rúbio, 2016.
- FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.
- 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
07/08	terça-feira	16:00-18:00	U	Apresentação da disciplina. Tempestade de ideias e debate sobre o tema: Conceito de Saúde e Segurança do Trabalho Introdução as Normas Regulamentadoras.	TP			Cheila Minéia Daniel de Paula
14/08	terça-feira	16:00-18:00	U	Normas Regulamentadoras, aspectos gerais: NR01, 02 e 03 NR04- Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT	T			Cheila Minéia Daniel de Paula
21/08	terça-feira	16:00-18:00	U	NR05- Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA Atividade NR05 – CIPAT	T			Cheila Minéia Daniel de Paula
28/08	terça-feira	16:00-18:00	U	NR 06 - Equipamento de Proteção Individual	TP			Cheila Minéia Daniel de Paula
04/09	terça-feira	16:00-18:00	U	Avaliação 1- Entrega e Apresentações Atividade NR	TP			Cheila Minéia Daniel de Paula

				05			
11/09	terça-feira	16:00-18:00	U	NR 07 -Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO. NR 08- Edificações NR 09- Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA.	T		Cheila Minéia Daniel de Paula
18/09	terça-feira	16:00-18:00	U	NR12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos	T		Cheila Minéia Daniel de Paula
25/09	terça-feira	16:00-18:00	U	NR-10 – Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade; NR 11 - Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais Norma Regulamentadora Nº 13 – NR13 – Caldeiras, Vasos de Pressão e Tubulações; - NR 14 – Fornos;	T	EaD	Cheila Minéia Daniel de Paula
02/10	terça-feira	16:00-18:00	U	NR 26 – Sinalização de Segurança; NR 23 - Programa de Prevenção e Combate a Incêndios –PPCI	TP		Cheila Minéia Daniel de Paula
09/10				Substituído pelo dia 06/11			
16/10				Substituído pelo dia 13/11			
23/10	terça-feira	16:00-18:00	U	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	EaD	Cheila Minéia Daniel de Paula
30/10	terça-feira	16:00-18:00	U	Avaliação 2- Mapas de Risco	TP		Cheila Minéia Daniel de Paula
06/11	terça-feira	16:00-18:00	U	NR 23 - Programa de Prevenção e Combate a Incêndios –PPCI	TP		Cheila Minéia Daniel de Paula
13/11	terça-feira	16:00-18:00	U	NR 36 – Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados	T		Cheila Minéia Daniel de Paula
20/11				Substituído pelo dia 27/11			
27/11	terça-feira	16:00-18:00	U	3ª avaliação	TP		Cheila Minéia Daniel de Paula
04/12				Substituído pelo dia 11/12			
11/12	terça-feira	16:00-18:00	U	EXAME	TP		Cheila Minéia 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: 24/05/18

Professor Regente: Cheila Minéia Daniel de Paula

Chefe do Departamento: Cheila Minéia Daniel de Paula

