

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE TAQUARITINGA

ANO	PLANO DE ENSINO
2013	2º SEMESTRE DE 2013

CÓDIGO	DEPARTAMENTO
41	PRODUÇÃO INDUSTRIAL

CÓDIGO	DISCIPLINA
4172	SAÚDE E SEGURANÇA OCUPACIONAL

CÓDIGO	PROFESSOR RESPONSÁVEL
	ADRIANA VALIM FERREIRA RAGAZANI

CARGA HORÁRIA			DISTRIBUIÇÃO DAS AULAS		
SEMANAS	X AULAS/SM	= TOTAL	= TEÓRICAS	+ PRÁTICAS	+ AVALIAÇÃO
20	2	40	17	1	2

EMENTA

Agentes agressivos físicos: Ruído, temperatura, iluminação, vibrações, radiações ionizantes e não ionizantes, altas pressões. Agentes agressivos químicos. Introdução ao conceito de toxicologia. Gases e vapores, poeiras. Segurança no manuseio de máquinas e equipamentos agrícolas. A organização do trabalho e sua influência sobre as condições de trabalho. Conceito de fadiga física e mental - ergonomia. Acidentes e doenças do trabalho. Leis e normas regulamentadoras. Equipamentos de proteção individual.

OBJETIVOS

Compreender os principais riscos de acidentes e doenças do trabalho nos diversos setores produtivos. Apresentar propostas de medidas de prevenção a esses agravos à saúde dos trabalhadores. Aplicar os principais modelos de boas práticas de higiene e segurança do trabalho. Analisar perigos e pontos críticos de controle.

ANO	PLANO DE ENSINO	CÓDIGO
2013	2º SEMESTRE DE 2013	4172

PROGRAMA	
Aula	ASSUNTO
1	Órgãos Públicos Responsáveis pela Saúde e Segurança Ocupacional. Normativas e ações. Acidente do trabalho: conceitos. Fatores determinantes dos acidentes do trabalho.
2	Riscos Ambientais: Físicos, Químicos.
3	Riscos Ambientais: Biológicos, Ergonômicos e Acidentes.
4	PPRA, NR 09, Mapa de risco.
5	O uso de drogas ilícitas e o ambiente de trabalho
6	Medidas de controle dos acidentes – proteção coletiva e individual. NR 06
7	Serviços de Segurança e Higiene que deve desenvolver uma ação preventiva na saúde ocupacional. Campanhas de segurança. CIPA/SESMT. NR 05, NR 04
8	PALESTRA – BOMBEIRO Prevenção e combate a incêndio e Primeiros Socorros
9	1ª Avaliação
10	Inspeção de segurança e Campanhas.
11	Investigação e análise dos acidentes. OHSAS 18001:2007 - Sistemas de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho.
12	Insalubridade X periculosidade. Conceito, caracterização, eliminação ou neutralização. PCMSO NR 07
13	Segurança e higiene do trabalho, NR24, condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho.
14	Convenção – segurança e saúde do trabalhador. NR-31. Dinâmica de grupo.
15	Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos. Critérios Microbiológicos para Alimentos. Avaliação de Riscos. Bases legais em segurança dos alimentos – BPF. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP); Documentação de BPF: Manual de BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP); Avaliação das BPF: Listas de Verificação e Plano de ação.
16	Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Verificação do Sistema APPCC. Auditoria – Ação Reguladora. Gestão em segurança dos alimentos - ISO 22000
17	Palestra: Principais Doenças Ocupacionais.
18	2ª Avaliação
19	SEMINÁRIOS: Elaboração de projetos para a prevenção de acidentes nas indústrias e propriedades agrícolas.
20	SEMINÁRIOS: Elaboração de projetos para a prevenção de acidentes nas indústrias e propriedades agrícolas.

ANO	PLANO DE ENSINO	CÓDIGO
2012	2º SEMESTRE DE 2013	4172

METODOLOGIA

Será baseada em aula expositiva com a utilização dos recursos didáticos lousa, data show. Recursos com dinâmica de grupo para interação. Apresentações de seminários: Elaboração de projetos para a prevenção de acidentes nas indústrias. Não serão tolerados uso de palavrados que apresentam cunho chulo, impróprio ou ofensivo em sala de aula. Não serão tolerados o uso de notebooks, netbooks, celulares, leitores MP3 ou outros dispositivos tecnológicos durante o horário da disciplina e avaliações.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Aplicação de 2 provas escritas (P1 e P2), sendo cada uma bimestral. Além das provas, haverá relatórios referente a atividades desenvolvidas em aula e apresentação de seminário:

P1 = (Prova 1) , peso 1;

P2 = (Prova 2 + S)/2 , peso 1;

$$MF = \frac{P1 + P2}{2} = MF = \text{média final}$$

S= Seminário

R= Relatório de trabalho

Importante: 1-Somente será aprovado na disciplina o aluno que obtiver média final $\geq 6,00$ e, no mínimo, 75% de presença na disciplina. 2- As provas bimestrais (P1 e P2) e Seminários/trabalhos de aula (S) terão valores individuais de 10,0 (dez) pontos.

ANO	PLANO DE ENSINO	CÓDIGO
2012	2º SEMESTRE DE 2013	4172

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- FERNANDES, F. Meio Ambiente Geral e Meio do Trabalho. LTR, 2009.
- GARCIA, G F B. Meio Ambiente do Trabalho. Metodo, 2009.
- GONÇALVES, E A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. LTR. 2008.
- SALIBA; PAGANO. Legislação de Segurança Acidente do Trabalho e Saúde do Trabalhador. LTR. 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- EDITORA ATLAS. Manuais de Legislações Atlas – Segurança e Medicina do Trabalho. 51ª. edição. São Paulo. Ed. Atlas, 2002.
- GAVA, A. J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos – Princípios 2005 e Aplicações. 2ª. ed. São Paulo; Nobel, 2009, 147-154.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003, 626p.
- OHSAS 18001:2007 - Sistemas de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho - Requisitos. São Paulo: Risk Editora Tecnologia, 1999.
- PALERMO, M. A. Gerenciamento Ambiental Integrado. São Paulo: Annablume, 2006.
- PEREIRA, A. D. Tratado de Segurança e Saúde Ocupacional - vol. 1. Rio de Janeiro: LTR, 2005.
- RENÉ MENDES. Patologia do Trabalho –Atualizada e Aplicada, vol.1, 2ª. Ed., Ed. Atheneu, 2005.
- ROCHA, J C C. Direito Ambiental e Transgênicos. DEL REY, 2008.
- SALIBA; PAGANO. Legislação de Segurança Acidente do Trabalho e Saúde do Trabalhador. LTR. 2008.
- SALIBA, T.M., CORREA, M.A.C. Insalubridade e Periculosidade. Aspectos Técnicos e Práticos. LTR, 2009.