

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Saúde e Segurança do Trabalho</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Período – MÓDULO I</b>
<b>Carga Horária: 20 h.a. (17 h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Pedro Luis Araújo Silva</b>
<b>EMENTA</b>
<p>O componente curricular de Saúde e Segurança do Trabalho, por meio de metodologia didática, oferece conhecimentos para a análise, identificação e prevenção de acidentes em ambientes de trabalhos gastronômicos, notadamente cozinhas, decorrentes da não observância de riscos físicos, químicos, biológicos e/ou ergonômicos, e que possam afetar a segurança e a saúde dos trabalhadores que, direta ou indiretamente, interagem e labutam naqueles ambientes.</p>
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentar os principais conceitos, técnicas, equipamentos e medidas preventivas no que se refere à proteção contra acidentes em uma cozinha, bem como, desenvolver competências que permitam ao aluno reconhecer, avaliar, prevenir e controlar os riscos profissionais decorrentes do trabalho na área gastronômica, como também combater princípios de incêndios e prestar primeiros socorros em casos de acidentes.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentar a importância do trabalho com segurança na área gastronômica;</li> <li>• Reconhecer e prever os riscos em serviços de gastronomia, além dos métodos de mitigá-los;</li> <li>• Descrever as condições e ações que podem desencadear acidentes em uma cozinha;</li> <li>• Reconhecer e selecionar os EPI's e EPC's;</li> <li>• Analisar e criar as rotinas de trabalho para serviços rotineiros;</li> <li>• Conhecer as responsabilidades das pessoas envolvidas nas atividades;</li> <li>• Distinguir e aplicar técnicas que permitam a prevenção de incêndios;</li> <li>• Identificar as situações de emergência e as principais técnicas de socorro aos acidentados.</li> </ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análise de riscos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Riscos físicos;</li> <li>→ Riscos químicos;</li> <li>→ Riscos biológicos;</li> <li>→ Riscos ergonômicos.</li> </ul> </li> <li>• Medidas de controle.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Proteção coletiva;</li> <li>→ Proteção individual;</li> <li>→ Equipamentos e ferramentas de trabalho.</li> </ul> </li> <li>• Planejamento de serviços:               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Procedimentos de trabalho;</li> <li>→ Condições impeditivas;</li> <li>→ Comunicação e o trabalho em equipe.</li> </ul> </li> <li>• Legislação e responsabilidades:               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Norma Regulamentadora nº 5 - CIPA;</li> <li>→ Norma Regulamentadora nº 7 - PCMSO;</li> <li>→ Decreto-Lei 5.452 - CLT.</li> </ul> </li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>Aulas expositivas dialógicas, orientadas pela interação entre professor, alunos e conhecimentos, enriquecidas com a utilização de recursos audiovisuais e complementadas com atividades de leitura individual, discussões em grupo, pesquisas, análise de situações problema (estudos de caso) e dinâmicas.</p>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As avaliações serão contínuas, baseadas nas competências e habilidades de cada aluno, associadas a provas escritas, trabalhos de pesquisa, seminários e interpelações orais.</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS</b>
<p>Quadro branco, pincéis atômicos, computador e projetor multimídia.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p><b>Básica</b></p>
<p>1. SALIBA, Tuffi Messias. <b>Curso básico de segurança e higiene ocupacional.</b></p>

7 ed. São Paulo: LTR, 2016.

2. **Segurança e Medicina do Trabalho.** 70 ed. São Paulo: Atlas, 2012.
3. SCALDELAI, Aparecida Valdinéia *et. al.* **Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho.** 2 ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.

### **Complementar**

1. BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. **SEGURANÇA DO TRABALHO - Guia Prático e Didático.** São Paulo: Érica, 2018.
2. CARDELLA, Benedito. **Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística.** 2 ed. São Paulo: Atlas, 2016.
3. COSTA, Marco Antonio F. da; COSTA, Maria de Fátima Barrozo da. **Segurança e Saúde no Trabalho: Cidadania, Competitividade e Produtividade.** São Paulo: Qualitymark, 2005.
4. GONÇALVES, Isabelle Carvalho; GONÇALVES, Danielle Carvalho; GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de Segurança e Saúde no Trabalho.** 7 ed. São Paulo: LTR, 2018.
5. MIGUEL, Alberto Sérgio S. R. **Manual de Higiene e Segurança do Trabalho.** 13 ed. Porto: Porto Editora, 2014.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Habilidades de Cozinha I</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Semestre – MÓDULO I</b>
<b>Carga Horária: Teórica - 30 h.a. (25h.r.) Práticas Profissionais -30 h.a. (25 h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Renata de Eça Santos</b>
<b>EMENTA</b>
Princípios básicos do processamento de cozinha. Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos, ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas; métodos de cocção; montagem, apresentação e decoração de pratos). Princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos. Armazenamento. Indicadores culinários. Cortes de vegetais. Bases culinárias (molhos, fundos, espessantes e aromáticos).
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>