



## Plano de Ensino

### Dados do Componente Curricular

**Nome do Componente Curricular:** Segurança no Trabalho

**Curso:** Tecnologia em Alimentos

**Semestre:** 3º

**Carga Horária:** 33h/r    **Horas Teóricas:** 33h/r    **Horas Práticas:** 0h/r

**Docente Responsável:**

### Ementa

Princípios da segurança do trabalho. Posicionamento crítico e reflexivo do papel do indivíduo na conjuntura do desenvolvimento do trabalho em um ambiente saudável e seguro. Direitos do trabalhador (SESMT; CIPA; Legislação aplicada a Segurança do Trabalho). Condições exigidas para o cumprimento de suas obrigações. Prevenção e combate a acidentes de trabalho. Riscos Ambientais.

### Objetivos

#### Geral

- Assimilar conhecimentos necessários à prática em âmbito profissional, da sua área de formação, contemplando a área de Segurança do Trabalho e seus métodos prevencionistas.

#### Específicos

- Aplicar as Noções e os Princípios básicos de Segurança do Trabalho de modo a proporcionar um ambiente laboral saudável.
- Compreender as Normas Regulamentadoras e os decretos que fornecem orientações para desenvolver as atividades com saúde física e mental durante a jornada de trabalho.
- Identificar dos riscos ambientais no local de trabalho.
- Utilizar adequadamente as medidas de proteção coletiva e individual quando estiver exposto ao risco.

### Conteúdo Programático

1. Definições básicas e legislações
2. Normas Regulamentadoras
  - NR 4 – SESMT
  - NR 5 – CIPA
  - NR 12 – Máquinas e Equipamentos
  - NR 13 – Caldeiras e Vasos de Pressão
  - NR 14 – Fornos
  - NR 17 – Ergonomia
  - NR 23 – Proteção contra incêndios
3. Riscos Ambientais e a Legislação
4. Mapa de Riscos Ambientais
5. Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva
6. Sinalização de Segurança
7. Primeiros Socorros

## 8. Biossegurança

### Metodologia de Ensino

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Atividades de equipe e dinâmicas de grupo.

### Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem

- As avaliações devem ser contínuas e sistemáticas e podem ser realizadas por meio de provas (teóricas e/ou práticas) com questões objetivas e/ou dissertativas, e/ou pelo desempenho na prática (quando houver). Também podem ser realizadas atividades como trabalhos (impressos, apresentações, exercícios; relatórios, laudos e etc).

### Recursos Necessários

- Quadro branco, pincéis coloridos, projetor multimídia.

### Pré-Requisito

- Nenhum

### Bibliografia

#### Básica

- MORAES, Márcia Vilma G. **Doenças ocupacionais**. São Paulo: Editora Iátria, 2010.
- SCALDELAI, Aparecida V. et al. **Manual Prático de saúde e segurança do trabalho**. 2 ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.
- PINHEIRO, Ana Karla da Silva; FRANÇA, Maria Beatriz Araújo. **Ergonomia Aplicada à Anatomia e à Fisiologia do Trabalhador: Coleção Saúde e Segurança do Trabalhador**. v. 2. Goiânia: AB editora, 2006.

#### Complementar

- ATLAS, Editora. **Segurança e Medicina do Trabalho**. 72 ed. São Paulo: **Atlas**, 2013.
- ARAÚJO, Wellington Tavares. **Manual de segurança do trabalho**. São Paulo: DCL, 2010.
- HIRATA, Mário Hiroyuki et al. **Manual de biossegurança**. 2. ed. Barueri: Manole, 2012.
- SEITO, Alexandre Itiu. et al. **A segurança contra incêndios no Brasil**. São Paulo: Editora Projeto, 2008.
- MATTOS, U. A. O., **Higiene e Segurança do Trabalho**. Editora Elsevier, 2011. 472p.