

COMPONENTE CURRICULAR: Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação	
Código:	TGAS 102
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Evolução da segurança do trabalho no mundo e no Brasil. Legislação brasileira de segurança do trabalho (Normas Regulamentadoras); Previdência social e benefícios acidentários. Prevenção de riscos, de acidentes de trabalho, de incêndio e noções de primeiros socorros no ambiente da gastronomia.	
OBJETIVOS	
• Reconhecer a importância da evolução da segurança do trabalho; • Conhecer as normas regulamentadoras relacionadas à legislação de segurança do trabalho; • Desenvolver mapa de riscos; • Reconhecer a importância da prevenção de acidentes do trabalho, e dos problemas físicos, psicológicos e econômicos deles decorrentes; • Conhecer o protocolo adotado pelas empresas ao acontecer um acidente; • Aprender quais os benefícios dos acidentados que são inscritos na previdência social; • Investigar os acidentes de trabalho; • Verificar procedimentos para combate e prevenção de incêndios; • Conhecer e aplicar técnicas e procedimentos de primeiros socorros; • Capacitar o aluno na aplicação de conhecimentos teóricos e práticos.	
PROGRAMA	
UNIDADE I- SEGURANÇA DO TRABALHO: CONTEXTUALIZAÇÃO E LEGISLAÇÃO • - Surgimento da Segurança do Trabalho no mundo e Brasil; • - Legislação Brasileira; • - Normas Regulamentadoras (Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho, Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais).	

UNIDADE II- ANÁLISE DE RISCOS

- Riscos;
- Mapas de risco no ambiente destinado à gastronomia;
- Prevenção de acidentes e doenças ocupacionais nas áreas gastronômicas.

UNIDADE III- ACIDENTES E DOENÇAS DO TRABALHO

- Acidente de trabalho;
- Previdência social e benefícios acidentários;
- Investigação de acidente de trabalho em restaurantes, bares e similares.

UNIDADE IV- EMERGÊNCIA

- Noções básicas de prevenção e combate a incêndio;
- Noções de primeiros socorros.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Análise dos riscos nas atividades práticas realizadas nas disciplinas: Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha Afro-Indígena Brasileira, Cozinha Internacional, Panificação, Confeitaria e demais disciplinas;
- Investigação de acidentes de trabalhos ocorridos em restaurantes e bares no mundo e no Brasil;
- Palestra: Primeiros Socorros no Setor da Alimentação;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Cooperação de disciplinas usando situações problemas e aspectos multidisciplinares de disciplinas como: Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha Internacional, Empreendedorismo, Planejamento em evento Gastronômico, dentre outras.

Atividades não presenciais:

- Construção de mapas conceituais digitais;
- Produção de resenhas críticas;
- Elaboração de relatórios individuais ou em grupo.

RECURSOS
• Quadro branco e pincel; • Projetor de slides; • Plataforma para aulas virtuais; • Audiovisuais; • Livros, revistas e textos diversos; • Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos; • Dentre outros.
AValiação
A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras. <u>Instrumentos de avaliação</u>: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras. Ainda que as atividades não presenciais integrem a avaliação, elas não substituirão o controle de frequência discente, sendo este registrado apenas pela ausência em aulas presenciais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CARDELLA, B. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade. São Paulo: Atlas, 2014. 254 p. PAOLESCHI, B. CIPA: guia prático de segurança do trabalho. São Paulo: Érica, 2009. 128 p. SCALDELA, A.V. et al. Manual prático de saúde e segurança do trabalho. 2. ed. rev. e ampl. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2012. 433 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
BARBOSA FILHO, A.N. Segurança do trabalho & gestão ambiental. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 378 p. ISABEL, S.M.; BASSO, P.M.; BRUNSTEIN, A. Guia Prático de Saúde: Primeiros Socorros Acidentes. 1.ed - São Paulo: Eureka, 2015. 64 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária). OLIVEIRA, C.A.D. Segurança e Saúde no Trabalho: Guia de Prevenção de Riscos. 1 Ed. Dirce Laplace Viana Editora, 2014 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária). OLIVEIRA, C.L.; PIZA, F.T. Segurança e Saúde no Trabalho. São Caetano do Sul, SP: Difusão Editora, 2017. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária). PAOLESCHI, B. CIPA - Guia prático de segurança do trabalho. Editora Erica, 2009. TEICHMANN, I.M. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: Educ, 2009. 355 p. (Disponível

na Biblioteca Virtual Universitária).
UBIRAJARA, A.O.M.; MÁSCULO, F.S. (org.). **Higiene e segurança do trabalho**. Rio de Janeiro: Elsevier/Abepro, 2011. 419 p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico