



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Segurança do trabalho	
<b>Vigência:</b> a partir de 2018/1	<b>Período letivo:</b> 5º semestre
<b>Carga horária total:</b> 36,66	<b>Código:</b>
<b>Ementa:</b> Introdução aos fundamentos de segurança e organização no trabalho. Estudo de acidentes do trabalho e doenças profissionais. Demonstração da segurança em laboratórios. Avaliação dos riscos ambientais. Apresentação das normas regulamentadoras. Introdução aos Equipamentos de Proteção individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção coletiva (EPCs). Proteção contra incêndios. Demonstração dos programas PCMSO, PPRA, CIPA e NR - 36. Estudo das atividades e operações insalubres e perigosas. Introdução à ergonomia.	

### Conteúdos

#### UNIDADE I – Introdução à Segurança do Trabalho

- 1.1 Definição
- 1.2 Fundamentos
- 1.3 Organização

#### UNIDADE II – Acidentes de trabalho e doenças profissionais

- 2.1 Definição
- 2.2 Fatores que causam acidentes e doenças profissionais
- 2.3 Formas de prevenção
- 2.4 Consequências dos acidentes de trabalho
- 2.5 Inspeção de segurança
- 2.6 Investigação dos acidentes
- 2.7 Comunicação de acidente de trabalho

#### UNIDADE III – Segurança em laboratórios

- 3.1 Regras gerais
- 3.2 Boas práticas laboratoriais
- 3.3 Armazenagem de produtos químicos
- 3.4 Derramamentos acidentais de produtos químicos
- 3.5 Primeiros socorros em laboratório

#### UNIDADE IV – Riscos ambientais

- 4.1 Riscos físicos
- 4.2 Riscos químicos
- 4.3 Riscos biológicos
- 4.4 Riscos ergonômicos
- 4.5 Riscos mecânicos

#### UNIDADE V – Normas Regulamentadoras

- 5.1 Disposições gerais – NR 1



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

- 5.2 Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – NR 4
- 5.3 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) – NR 5
- 5.4 Uso de EPIs e EPCs – NR 6
- 5.5 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) – NR 7
- 5.6 Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) – NR 9
- 5.7 Atividades e operações insalubres e perigosas – NRs 15 e 16
- 5.8 Proteção contra incêndios – NR 23
- 5.9 Ergonomia – NR 17
- 5.10 Segurança e saúde no trabalho em empresas de abate e processamento de carnes e derivados – NR 36

### **Bibliografia básica**

- CAMPOS, A. A. M. **Cipa – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes: uma nova abordagem.** São Paulo: Editora Senac. 2012.
- EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos.** 2ª ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.
- MATTOS, U. A. O.; MASCULO, F. S. **Higiene e Segurança do Trabalho.** Rio de Janeiro: Elsevier/Abepro. 2011.

### **Bibliografia complementar**

- AMORIM, L.; FERNANDES, M. da S.; GARCIA, R. de K. de A.; JAEKEL, L. Z. **Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos.** 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: AMC Guedes, 2015.
- FELLOWS, P.; **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática;** 2ª ed. Porto Alegre: Artmed; 2006.
- GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos.** 9. ed. São Pulo: Editora Nobel, 2008.
- KUROZAWA, Louise Emy; COSTA, Stella Regina Reis. **Tendências e inovações em ciência, tecnologia e engenharia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2014. (Biblioteca Virtual: [https://plataforma.bvirtual.c\)om.br/Leitor/Publicacao/185972](https://plataforma.bvirtual.c)om.br/Leitor/Publicacao/185972)).
- OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** 1. ed. Barueri: Manole, 2006.