



Universidade Federal do Ceará
Instituto de Cultura e Arte
Curso de Gastronomia

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. Identificação			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
1.3. Disciplina: Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	1.4. Código: ICA1201	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Modular	1.6. Carga Horária: 32h (2cr) (32h teórica / 0h prática)
1.7. Pré-requisito:			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências:			
1.10. Professores: Ana Erbenia Pereira Mendes e Hermano Jose Maia Campos Filho			
2. Justificativa			
A disciplina é extremamente importante, pois os alunos do curso de gastronomia necessitam conhecer a segurança do trabalho aplicado às atividades inerentes a serviços de alimentação, especialmente bar, restaurante, cozinha, respeitando-se as normas regulamentadoras do ministério do trabalho (nrs) e as convenções da organização internacional do trabalho – oit, visando a preservação da saúde e vida do trabalhador no setor de alimentação, especialmente o conhecimento desenvolvimento de habilidades referentes ao manuseio e técnicas de preparo de alimentos, com ênfase na segurança do trabalho.			
3. Ementa			
Histórico da Segurança do Trabalho e Higiene Industrial; Leis, Decretos, normas regulamentadoras, ON, IN, OS, revistas, periódicos, fundamentações e termos; Acidentes e doenças do trabalho e prevenção. Lei No 6514/77 e Portaria No 3214/78 com suas NRs; Primeiro Socorros; Normas regulamentadoras aplicadas a serviços de alimentação; Elaboração de mapas de riscos de cozinhas.			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
I – GERAL			
II – ESPECÍFICOS			
5. Bibliografia			
5.1. Bibliografia Básica			
BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho & gestão ambiental . 3. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 314 p. ISBN 9788522458547 (broch.).			

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo, Editora Atheneu, 1998. 652p.

LIDA Itiro. **Ergonomia Projeto e Produção**. São Paulo, Editora Edgard Blucher Ltda. 1997. 465p

MORAES, Anamaria de; MONT'ALVÃO, Cláudia. **Ergonomia: conceitos e aplicações**. 4. ed. rev. atual. e ampl. Rio de Janeiro, RJ: 2AB, 2010. 223 p. (Série Oficina) ISBN 9788586695490 (broch.).

5.2. Bibliografia Complementar

MEDEIROS J.R. Junior; FIKER, José. **A Perícia Judicial: Como Redigir Laudos e Argumentar Dialeticamente**. São Paulo: Pini, 1996. 140p.