

Instituto Politécnico de Viseu

Escola Superior Agrária



Cofinanciado por:



Dulcineia Maria de Sousa Ferreira Wessel

Unidade curricular: HIGIENE, SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

Créditos: 4 ECTS

Área de educação e formação: 862 - Segurança e higiene no trabalho

Área Científica:

Curso: Curso Técnico Superior Profissional em Produção Animal

Ano curricular: 1º

Semestre: 1º

Componente de formação¹: Geral e Científica

Tipo²: Obrigatória

Ano letivo: 2018-2019 ; 2019-2020

Horas de trabalho totais: 105

Horas de contacto totais: 45

Horas de contacto totais de aplicação³:

Departamento/Secção: Departamento de Indústrias Alimentares

Docente responsável: Dulcineia Maria de Sousa Ferreira Wessel

Docente(s) que lecciona(m): Dulcineia Maria de Sousa Ferreira Wessel

¹Geral e Científica, Técnica, Em Contexto de Trabalho

²Obrigatória/Optativa

³Aplicável nas unidades curriculares da componente de formação técnica

1. Referencial de competências

Pretende-se que os alunos adquiram competências relacionadas com a temática de Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho (HSST), as quais exigem um desenvolvimento paralelo de competências transversais.

São elas:

COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS

- Conhecer o enquadramento legal existente no domínio da HSST.
- Identificar e avaliar os diferentes riscos profissionais numa Organização/Empresa.
- Desenvolver processos de avaliação de riscos profissionais
- Conceber, programar, desenvolver e implementar medidas de prevenção e de proteção de riscos de trabalho no seio de uma empresa.
- Coordenar as atividades de HSST.
- Promover a informação e a formação dos trabalhadores nos locais de trabalho.

COMPETÊNCIAS TRANSVERSAIS

- Desenvolver capacidades de trabalho individual e em equipa.
- Efetuar pesquisas documentais, quer em livros, quer em formato digital, e interpretar a informação.
- Analisar e selecionar criticamente fontes diversas de informação de acordo com a sua credibilidade.
- Selecionar e organizar informação adequada face a um objetivo pretendido.
- Produzir documentos em suporte diverso.

2. Objetivos

Dotar os estudantes de conhecimentos na área da Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho, capacitando-os a adotar posturas ativas nas atividades de prevenção e de proteção contra riscos profissionais.

3. Conteúdos programáticos da vertente teórica

- 1- Enquadramento histórico e noções básicas de HSST
- 2- Legislação enquadadora de HSST
- 3- Princípios de Prevenção no Trabalho
- 4- Fatores de Risco no Posto de Trabalho
- 5- Sinalização de Segurança
- 6- Equipamentos de Proteção Individual
- 7- Segurança em Laboratórios
- 8- Riscos Profissionais do Sector da Produção Animal
- 9- Toxi-Infecções
- 10- Normativas aplicadas à Atividade Profissional de HSST
- 11- Normas e Procedimentos
- 12- Prevenção contra incêndios

4. Conteúdos programáticos da vertente de aplicação (prática/laboratorial/oficinal/projecto)

Resolução de fichas de aplicação.

Exercícios de aplicação e reconhecimento numa Organização / Empresa.

Realização de um trabalho de grupo com apresentação de relatório.

5. Metodologias de ensino e aprendizagem

Os diferentes temas a abordar na unidade curricular serão de exposição em sala de aula, com recurso a diferentes tecnologias de informação (PowerPoint, internet, etc.), que por meio de diagramas e imagens facilitem o entendimento dos mesmos por parte dos estudantes. Serão também analisadas e resolvidas aplicações práticas. Trabalhos de grupo serão desenvolvidos em contexto de sala de aula num processo de aprendizagem ativa.

6. Bibliografia e recursos didáticos recomendados

Material didático fornecido pelo docente.

Legislação Nacional sobre HSST.

Agência Europeia para a Segurança e Saúde no Trabalho.

ACT- Autoridade para as Condições no Trabalho.

Miguel A. S. S. R. (2014). Manual de Higiene e Segurança do Trabalho; ISBN: 978-972-0-01896-0; 480 pp; Porto Editora, Porto.

Koradecka D. (2010). Handbook of Occupational Safety and Health; ISBN 9781439806845; 662 pp - 190 B/W Illustrations.

7. Sistema de avaliação

A avaliação da unidade curricular de Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho é realizada por meio de uma prova escrita final (70%) e por trabalhos escritos, com a respetiva apresentação e discussão oral em sala de aula (30%). Obtém-se aprovação na unidade curricular quando se obtém cumulativamente pelo menos o seguinte:

- Classificação mínima na prova escrita de 6 valores (escala 0-20 valores);
- Classificação final com valor igual ou superior a 9,5 valores.

O(s) docente(s)

