PREVENÇÃO DE RISCOS E IMPACTOS AMBIENTAIS

INFORMAÇÕES GERAIS

APRESENTAÇÃO

A prevenção de riscos e impactos ambientais é uma abordagem essencial para garantir a sustentabilidade e a preservação do meio ambiente. Com o aumento das atividades industriais, urbanas e agrícolas, torna-se cada vez mais crucial adotar práticas que minimizem os efeitos negativos sobre os ecossistemas. Este projeto visa conscientizar e capacitar indivíduos e organizações sobre a importância da prevenção de riscos e impactos ambientais, promovendo ações efetivas que contribuam para a proteção do nosso planeta.

OBJETIVO

Promover a conscientização e a capacitação em prevenção de riscos e impactos ambientais, visando a implementação de práticas sustentáveis e responsáveis em diversas atividades humanas. Através de workshops, palestras, e ações educativas, buscamos disseminar conhecimentos sobre a identificação, avaliação e mitigação de riscos ambientais, incentivando a adoção de comportamentos que minimizem os danos ao meio ambiente e promovam a conservação dos recursos naturais.

METODOLOGIA

Concebe o curso PREVENÇÃO DE RISCOS E IMPACTOS AMBIENTAIS, numa perspectiva de Educação a Distância – EAD, visando contribuir para a qualificação de profissionais de educação que atuam ou pretendem atuar na área.

Código	Disciplina	Carga Horária
4941	Gerenciamento dos Aspectos e Impactos Ambientais	60

APRESENTAÇÃO

História e Evolução da Gestão Ambiental. Introdução: Principais Conceitos e Definições. Normatização e Legislação Ambiental. Levantamento de Aspectos e Impactos Ambientais. Programas Ambientais. Noções Riscos Ambientais. Esboços de Mapas de Riscos Ambientais. Coleta Seletiva. Prevenção e Proteção dos Riscos Ambientais.

OBJETIVO GERAL

Capacitar o profissional de meio ambiente e ciências afins a lidar com os impactos decorrentes da degradação do ecossistema ambiental, avaliando, relatando e documentando esses impactos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- **Estudar os fundamentos e surgimento da gestão ambiental;**
- **Compreender como funciona o desenvolvimento sustentável;**
- **Compreender como funciona os planos e programas ambientais.**

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – GESTÃO AMBIENTAL E A NORMA ISO-14001
FUNDAMENTOS DA GESTÃO AMBIENTAL
RISCOS E ACIDENTES AMBIENTAIS
SISTEMAS DE GESTÃO AMBIENTAL
NORMA ISO 14001:2004

UNIDADE II – SUSTENTABILIDADE SOCIOAMBIENTAL
HISTÓRICO E CONCEITOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
SUSTENTABILIDADE
PLANEJAMENTO PARA A SUSTENTABILIDADE
RESPONSABILIDADE SOCIAL

UNIDADE III – IMPACTO AMBIENTAL
LEVANTAMENTO DOS ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTAIS (LAIA)
CLASSIFICAÇÃO DOS IMPACTOS AMBIENTAIS
LICENCIAMENTO AMBIENTAL
ESTUDOS E RELATÓRIOS DE IMPACTO AMBIENTAL (EIA/RIMA)

UNIDADE IV – PLANOS, PROGRAMAS E GERENCIAMENTO AMBIENTAL
PLANOS E PROGRAMAS DE EMERGÊNCIA AMBIENTAL
GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS
GESTÃO DOS RECURSOS HÍDRICOS
CONTROLES AMBIENTAIS

REFERÊNCIA BÁSICA

GOMES, Rosivany A; GUEDES, Danyelle G.; PINTO, Gisele A. CARDOSO, Izadora Soares. **Gerenciamento dos aspectos e impactos ambientais**. Recife: Telesapiens, 2021

ACHADO, Gabriella Eldereti. **Meio ambiente, desenvolvimento e sustentabilidade**. Recife: Telesapiens, 2020.

MACIEL, Ádria Oliveira Santos. **Ecologia e limnologia**. Recife: Telesapiens, 2022.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BORTOLOTI, Karen Fernanda da Silva. **Direito agroambiental**. Recife: Telesapiens, 2023.

FERREIRA, Edenilson Marques.; SILVA, Maryella Junnia Ferreira e**. Sistema de gestão, auditoria e perícia ambiental.** Recife: Telesapiens, 2022.

SARZEDAS, Carolina Galvão. **Gestão ambiental.** Recife: TeleSapiens, 2021.

PERIÓDICOS

VALENZA, Giovanna Mazzarro.; BARBOSA, Thalyta Mabel N. Barbosa. **Introdução à EAD**. Recife: Telesapiens, 2022.

VALLE, Paulo Heraldo Costa do. **Bioética e biossegurança.** Recife: Telesapiens, 2021.

5081	**Higiene e Vigilância Sanitária**	**60**

APRESENTAÇÃO

Noções fundamentais sobre higiene dos alimentos. Noções de Vigilância Sanitária. Doenças Transmitidas por Alimentos. Doenças de Veiculação Hídrica. Princípios gerais na Manipulação Higiênica dos Alimentos. Conservação de alimentos. Métodos de armazenamento. Controle integrado de pragas e Vetores Urbanos em Alimentos. Estudos das inspeções sanitárias dos alimentos, Emprego de boas práticas de produção e prestação de serviço. Surtos Alimentares. Aplicação de método de análise de perigo e pontos críticos de controle. Estudo da legislação e normas sanitárias aplicadas na vigilância sanitária de alimentos.

OBJETIVO GERAL

Preparar o profissional de saúde para lidar com agentes bacterianos e patologias deles decorrentes, abordando os fundamentos da higiene e vigilância sanitária.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Explicar sobre os métodos de Higienização e qualidade da água.
- Identificar os agentes bacterianos Clostridium Botulinum e Clostridium Perfrigens.
- Explicar sobre Doença de Chagas transmissível por alimento.
- Descrever sobre Ascaris lumbricoides, Trichuris trichiura, Anisakis sp.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – FUNDAMENTOS DA HIGIENE
TIPOS DE HIGIENE
PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO
TIPOS DE DESINFECÇÃO
DETERGENTES-DESINFETANTES E QUALIDADE DA ÁGUA

UNIDADE II – AGENTES BACTERIANOS
AGENTES BACTERIANOS NÃO PATÓGENOS E PATÓGENOS BACILLUS CEREUS
AGENTES BACTERIANOS STAPHYLOCOCCUS AUREUS
AGENTES BACTERIANOS CLOSTRIDIUM BOTULINUM E CLOSTRIDIUM PERFRIGENS
AGENTES BACTERIANOS CAMPYLOBACTER, ESCHERICHIA COLI E SALMONELOSE

UNIDADE III – PATOLOGIAS BACTERIANAS
AMEBÍASE E GIARDÍASE
CRIPTOSPORIDIOSE E CICLOSPORÍASE
DOENÇA DE CHAGAS

PARASITA TOXOPLASMOSE GONDII

UNIDADE IV – VERMINOSES E CISTICERCOSES ANIMAIS
VERMINOSES ASCARIDÍASE
CISTICERCOSE BOVINA E SUÍNA
INSPEÇÃO PARA SUÍNOS E BOVINOS
IRRADIAÇÃO DE ALIMENTOS

REFERÊNCIA BÁSICA

ANDRÉA LUCIANA FERREIRA DA SILVA, C. R. **Irradiação de alimentos**. Uso da irradiação em alimentos: revisão, 49-56. 2010. Disponível em Infoescola.
?
BAPTISTA, P. **Higienização de equipamentos e instalações na indústria agro-alimentar.** FORVISAO. 2003. Disponível em http://www.esac.pt/noronha/manuais/manual_3_higieniza%C3%A7%C3%A3o.pdf

BICALHO, I. T. (s.d.). **Avaliação da atividade antimicrobiana de nanopartículas de prata para uso em desodorantes**.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

DEPUTADOS, C. D. **Decreto nº 30.691**, de 29 de março de 1952. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.

GERMANO, P. M., & GERMANO, M. I. **Higiene e vigilância Sanitária de alimentos**. São Paulo: Manole Ltda. 2015. doi: 978-85-204-3720-9

MARIA FABIOLA SOARES DA SILVA, A. A. **Microbiologia dos alimentos: agentes bacterianos contaminadores** . Biomedicina. 2019.

NEVES, D. P. **Ascaris lumbricoides**. Em D. P. Neves, Parasitologia Humana (p. 494). Rio de Janeiro. 2005.

PAULO, S. d. **Manual das doenças transmitidas por alimentos**. INFORME-NET DTA. 2002.

PREVENTION, C. f. **Bacillus cereus Food Poisoning Associated with Fried Rice at Two Child Day Care Centers**. MMWR. 1994.

SAÚDE, M. D. **Manual Técnico de Diagnóstico Laboratorial da Salmonella** spp. MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2011.

PERIÓDICOS

SAÚDE., M. D. (01 de 01 de 2020). **Portal do Governo Brasileiro**. Fonte: Ministério da Saúde: http://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos

SIBLEY, C. A. **Modulation of innate immunity by Toxoplasma gondii virulence effectors**. Nature Reviews Microbiology volume, 766

4947	**Higiene Ocupacional e Prevenção de Riscos Ambientais**	**60**

APRESENTAÇÃO

A disciplina Higiene Ocupacional e Prevenção de Riscos Ambientais tem como objetivo estudar as origens históricas da higiene ocupacional; Conceitos básicos relacionados a higiene Pessoal. Profissional de higiene ocupacional; Legislação em higiene ocupacional. Avaliação da exposição aos agentes ambientais. Riscos Físicos. Riscos químicos. Riscos Biológicos. Ruído. Temperatura. Agentes Químicos. Espaços Confinados. Radiação. Pressões anormais e Ergonomia no trabalho.

OBJETIVO GERAL

Esta disciplina tem por finalidade preparar o profissional de segurança do trabalho a lidar com a higiene ocupacional e os riscos ambientais, capacitando-o a aplicar técnicas de prevenção e mitigação desses riscos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- **Estudar as bases teórica e prática que sustentam a higiene ocupacional desde sua origem histórica.**
- **Estudar técnicas de prevenção quanto aos riscos ambientais considerando a classificação, fatores determinantes de exposição, características e estratégias de avaliação destes.**
- **Compreender as implicações da propagação do ruído na higiene ocupacional.**
- **Avaliar os riscos e limites de tolerância à exposição de agentes químicos atribuídos pela legislação em vigor.**

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – HIGIENE OCUPACIONAL: HISTÓRIA, CONCEITOS E LEGISLAÇÃO
HISTÓRIA DA HIGIENE OCUPACIONAL
HIGIENE OCUPACIONAL: CONCEITOS BÁSICOS
O PROFISSIONAL DA ÁREA DE HIGIENE OCUPACIONAL
LEGISLAÇÃO EM HIGIENE OCUPACIONAL

UNIDADE II – RISCOS AMBIENTAIS: FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS
EXPOSIÇÃO AOS AGENTES AMBIENTAIS
RISCOS FÍSICOS
RISCOS QUÍMICOS
RISCOS BIOLÓGICOS

UNIDADE III – RISCOS AMBIENTAIS: RUÍDOS, TEMPERATURAS E VIBRAÇÕES
EXPOSIÇÃO AO RUÍDO NO AMBIENTE OCUPACIONAL
AVALIAÇÃO DO RUÍDO OCUPACIONAL
EXPOSIÇÃO À TEMPERATURA NO AMBIENTE OCUPACIONAL
EXPOSIÇÃO A VIBRAÇÕES NO AMBIENTE OCUPACIONAL

UNIDADE IV – AGENTES QUÍMICOS, TRABALHO CONFINADO, RADIAÇÃO E PRESSÃO
AGENTES QUÍMICOS: CONCEITUAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO
LIMITES DE TOLERÂNCIA E AVALIAÇÃO DOS AGENTES QUÍMICOS
TRABALHO EM ESPAÇOS CONFINADOS, RADIAÇÃO E PRESSÃO
ERGONOMIA NO AMBIENTE OCUPACIONAL: UMA VISÃO GERAL

REFERÊNCIA BÁSICA

ARAUJO, Giovanni Moraes de. **Normas regulamentadoras comentadas e ilustradas**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora GVC, 2013.

PEIXOTO, et al. **Higiene Ocupacional I**. Santa Maria: UFSM/CTISM; Rede e-Tec Brasil, 2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

SALIBA, Tuffi Messias. **Manual prático de avaliação e controle de poeira e outros particulados.** 4. ed. São Paulo: Editora LTR, 2010.

SALIBA, Tuffi Messias. **Manual prático de avaliação e controle do ruído**. 5. ed. São Paulo: Editora LTR, 2009.

PERIÓDICOS

SPINELLI, Robson. **Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos**. 5, ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2006. 288 p.

Avaliação será processual, onde o aluno obterá aprovação, através de exercícios propostos e, atividades programadas, para posterior. O aproveitamento das atividades realizadas deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis) pontos, ou seja, 60% de aproveitamento.

SUA PROFISSÃO NO MERCADO DE TRABALHO

O curso é destinado a estudantes de Engenheiros, arquitetos, agrônomos e outros profissionais que atuam em áreas que impactam o meio ambiente. Capacitar esses indivíduos para que implementem práticas sustentáveis em seus trabalhos.O projeto se destina a estudantes de diversas faixas etárias, bem como a professores e educadores que podem multiplicar esse conhecimento.