

## **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.

<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>4941</b>	<b>Gerenciamento dos Aspectos e Impactos Ambientais</b>	<b>60</b>

#### **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 Perfringens.
- 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

CRÍPTOSPORIDIOSE E CICLOSPORÍASE

DOENÇA DE CHAGAS

**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**. FORVISA. 2003. Disponível em [http://www.esac.pt/noronha/manuais/manual\\_3\\_higieniza%C3%A7%C3%A3o.pdf](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

**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.