



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS-GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO (campos obrigatórios)

Disciplina: SEGURANÇA DO TRABALHO NA PÓS-COLHEITA E NA INDUSTRIALIZAÇÃO DE GRÃOS
Código da Disciplina: 228084
Departamento: Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA)
Sigla da Unidade: FAEM
Professor Responsável: MOACIR CARDOSO ELIAS
Matrícula SIAPE: 419638
Modalidade: (x) Presencial () Semi Presencial () À Distância
Este componente curricular utiliza animais vertebrados vivos? () Sim * (x) Não
* De acordo com a Lei Nº 11.794/08 , a Resolução Normativa Nº 53 , de 19 de maio de 2021, do Concea, em complemento à Diretriz Brasileira para o Cuidado e a Utilização de Animais em Atividades de Ensino ou de Pesquisa Científica - DBCA e a existência da Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA-UFPeI, informamos que é necessário preencher o Formulário Unificado para solicitação/autorização do uso de animais. Informações detalhadas em: https://wp.ufpel.edu.br/ceua/como-submeter-um-projeto/

OUTROS PROFESSORES ENVOLVIDOS

NOME	SIAPE

CARGA HORÁRIA (campos obrigatórios)

Teórica: 2
Exercício:
Prática: 2
EAD:
Número de créditos total: 04
Exigência de horário na oferta: (x) Sim () Não

TIPO DE AVALIAÇÃO

A, B, C (padrão Pós-Graduação)	x
Frequente / Infrequente	
Satisfatório / Não Satisfatório	

PRÉ-REQUISITOS

(se houwer)

Não há

EMENTA

Introdução à Engenharia de Segurança do Trabalho. Aspectos de risco nas atividades de pós-colheita e industrialização de grãos. Ações de segurança do trabalho na pós-colheita e na industrialização de grãos. Ações de segurança do trabalho em atividades de laboratórios analíticos industriais e de pesquisa. PCMSO – Programa de controle de saúde ocupacional. **Proteção do meio ambiente.**

Obs.: Parte prática da disciplina realizada na Planta-Piloto do Laboratório de Grãos e nas instalações das agroindústrias da região.

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA	Código do curso no Cobalto	Nível²	Legenda¹
Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	8060	D	O.P.
Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7025	M	O.P.
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7068	M	O.P.

1 - (O.A.) = Obrigatória (O.P.) = Optativa

2 - E = Especialização M = Mestrado D = Doutorado

Programa Analítico	
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas

1. Evolução da Tecnologia na Pós-Colheita e na Industrialização de Grãos e suas Consequências na Segurança do Trabalho. 1.1. Aspectos Conceituais e Evolutivos. 1.2. Aspectos Operacionais e Normativos Vinculados à Segurança, à Saúde e ao Ambiente em Unidades de Armazenamento e Industrialização de Grãos. 2. Introdução à Engenharia de Segurança do Trabalho 2.1 História e a Evolução da Prevenção; 2.2 Legislação e Normas Técnicas; 2.3 Acidentes no Trabalho; 2.4 Sistemas de Proteção Coletiva; 2.5 Equipamentos de Proteção Individual. 3. Aspectos de Risco na Pós-Colheita e na Industrialização de Grãos 3.1 Riscos de acidentes e a evolução da agricultura; 3.2 Riscos ergonômicos; 3.3 Riscos relacionados a máquinas e equipamentos; 3.4 Risco biológico; 3.5 Riscos químicos; 3.6 Poeiras; 3.7 Gases; 3.8 Ácidos e bases; 3.9 Riscos de quedas; 3.10 Riscos de exposições a radiações; 3.11 Risco de exposição ao ruído; 3.12 Risco de incêndio e de explosão; 3.13 Risco de exposição a vibrações; 3.14 Caracterização de atividades de risco na armazenagem de grãos 3.15 Riscos e medidas de prevenção; 3.16 Regras gerais de boas práticas; 3.17 Riscos e medidas de prevenção; 3.18 Riscos e perigos comuns em silos e armazéns. 4. Aspectos de Risco nas Operações de Laboratório de Controle de Qualidade 4.1. Principais análises de controle de qualidade 4.2. Riscos e medidas de prevenção em laboratórios de análises de grãos e derivados. 5. PCMSO – Programa de Controle de Interesse na Saúde Ocupacional 5.1 Planejamento anual do programa; 5.2 Parâmetros para controle biológico da exposição aos riscos presentes nos locais de trabalho; 6. Proteção do Meio Ambiente 6.1 Conceituação e importância da preservação do Meio Ambiente; 6.2 Qualidade do Ar, Qualidade da Água e Preservação do Solo; 6.3 Serviços de Saneamento e Destinação de Resíduos Industriais.	
---	--

Referências Bibliográficas	
Referências	Nº de Ordem

[BARSANO](#), P.R.; BARBOSA, R.P. Segurança do trabalho - guia prático e didático. 1 Ed., Editora Saraiva, 352 p., 2012

BELLOCHIO, S.D.C.; CORADI, P.C. Occupational hazards at grain pre-processing and storage facilities: A review, [Journal of Stored Products Research](#), Vol. 106, May 2024, 102288

HARMS-RINGDAHL, L. Analysis of safety functions and barriers in accidents. Safety Science v. 47, p. 353-363, 2009.

ZHANG, X.; SUN, P.; XU, J., WANG, X.; YU, J.; [ZHAO](#), Z. Blockchain-based safety management system for the grain supply chain. IEEE Access. 2020

IMPORTANTE: Além do correto preenchimento do Programa Analítico, é obrigatório anexar a Ata do Departamento e a Ata do Colegiado, bem como o memorando explicando a solicitação desejada. Caso contrário, não será possível realizar o cadastro.



Documento assinado eletronicamente por **Moacir Cardoso Elias, Usuário Externo**, em 25/02/2025, às 14:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **GRACIELA VÖLZ LOPES, Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Aliment**, em 25/02/2025, às 18:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **MAURICIO DE OLIVEIRA, Professor do Magistério Superior**, em 03/04/2025, às 09:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2937508** e o código CRC **C59F9EF1**.