INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

Unidade Curricular	Segurança e Higiene no Trabalho			Área Científica	Segurança e Higiene no Trabalho		
CTeSP em	Viticultura e Enologia			Escola	Escola Superior Agrária de Bragança		
Ano Letivo	2018/2019	Ano Curricular	2	Nível	0-2	Créditos ECTS	3.0
Tipo	Semestral	Semestre	1	Código	4072-580-2007-00-18		

Horas totais de trabalho	81	Horas de Contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
			-	-	-	-	-	-	15	-

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s): António José Gonçalves Fernandes, Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
1. Conhecer o enquadramento legal da Higiene e Segurança no Trabalho (HST)
2. Conhecer quais as competências do Serviço de Segurança, Saúde e Higiene no Trabalho
3. Caracterizar e identificar fontes de risco, especialmente as envolvidas nas operações de vitivinicultura
4. Compreender e saber aplicar os princípios gerais da prevenção de riscos profissionais, incluindo as práticas específicas de prevenção relacionadas com as operações no campo e na adega
5. Conhecer os vários tipos de sinalização
6. Conhecer e utilizar correctamente os equipamentos de protecção individual e colectiva
7. Definir modalidades de organização dos serviços de HST nas empresas
8. Interiorizar as normas, nacionais e comunitárias, referentes à HST

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Não existem

Conteúdo da unidade curricular

Fundamentos Gerais da Segurança e Higiene do Trabalho; Segurança no Posto de Trabalho; Riscos físicos, químicos, biológicos e ergonómicos; Avaliação e controlo dos Riscos - Avaliação de riscos no campo e na adega. Medidas específicas de prevenção. Legislação de Carácter Geral: Finalidade, Relevância e Evolução Histórica; Regras de Segurança no posto de trabalho; Sinalética/Simbologia.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Fundamentos Gerais da Segurança e Higiene do Trabalho
   - Introdução aos conceitos
   - Definição
   - Objectivos
   - Acidentes de trabalho
2. Segurança no Posto de Trabalho
   - Significado e importância da prevenção
   - O efeito dominó e os acidentes de trabalho. Segurança de máquinas
   - Redução dos riscos de acidente
   - Protecção colectiva e protecção individual
   - Prevenção e protecção contra incêndios
   - Sinalização de segurança
   - Boas Práticas no Trabalho Agrícola
3. Identificação, avaliação e controlo dos Riscos no campo e nas adegas
   - Caracterização do trabalho agrícola e sinistralidade do sector agrícola
   - Riscos físicos, químicos, biológicos e ergonómicos. Valores Limite de Exposição
   - Avaliação e prevenção no campo - utilização de equipamento de trabalho e de transporte
   - Prevenção no uso de pesticidas - Boas Práticas e legislação aplicável
   - Avaliação dos riscos em adegas: perigos em cada etapa do fluxograma e análise dos riscos; prevenção
   - Riscos específicos dos espaços confinados: poços, silos, adegas e destilarias; medidas de prevenção
   - Metodologias de avaliação de riscos em Segurança e Higiene no Trabalho. Estudo de exemplos
4. Legislação de Carácter Geral: Finalidade, Relevância e Evolução Histórica
   - Legislação de Segurança, Higiene e Saúde nos locais de Trabalho
   - Portaria nº 53/71 de 3 de Fevereiro e Portaria 702/80 de 27 de Setembro
   - Directiva 89/391/CE e DL nº 411/91 de 14 de Novembro
   - DL nº 26/94 de 1/02
   - DL nº 347/93 de 1 de Outubro e Portaria nº 987/93 de 6 de Outubro

Bibliografia recomendada

1. Associação Empresarial de Portugal, Manual de Formação: Higiene e Segurança no Trabalho, AEP, 2004.
2. Miguel, A. , Manual de Higiene e Segurança no Trabalho, Porto Editora, 2005.
3. Veiga, R. , Metodologias de Avaliação dos Riscos Profissionais. Verlag Dashöfer, 2006.
4. André, S. , Avaliação de riscos em adegas cooperativas: guia de apoio. (Segurança e Saúde no Trabalho. Divulgação; 21). Lisboa, Autoridade para as Condições do Trabalho, 2009. 65p.
5. Filipe, C. Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho Agrícola. Confederação Nacional da Agricultura (Ed.), 2011.

Métodos de ensino e de aprendizagem

As aulas teóricas serão expostas recorrendo ao retroprojector, data-show, quadro e complementadas com casos práticos, pela apresentação de situações reais que fomentem o debate. Serão distribuídos trabalhos específicos para desenvolver individualmente ou em grupo. Os alunos serão incentivados a realizar pesquisas (internet, bibliotecas. . .) para apoio ao estudo dos casos propostos.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso)
   - Exame Final Escrito - 40% (Parte geral)
   - Prova Intercalar Escrita - 40% (Parte específica)

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.

Alternativas de avaliação

- Trabalhos Práticos - 10% (Parte geral)
- Trabalhos Práticos - 10% (Parte específica)

2. Alternativa 2 - (Trabalhador) (Especial)
   - Exame Final Escrito - 50% (Parte geral)
   - Exame Final Escrito - 50% (Parte específica)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

António José Gonçalves Fernandes, Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	Maria Isabel Barreiro Ribeiro	António José Gonçalves Fernandes
14-11-2018	14-11-2018	14-11-2018

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.