



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SUDESTE DE MINAS GERAIS  
Campus Barbacena

## PLANO DE ENSINO

<b>CURSO:</b>	Técnico em Nutrição e Dietética		
<b>SÉRIE/PERÍODO:</b>	1.o Período	<b>ANO:</b>	2009
<b>DISCIPLINA:</b>	Saúde e Biossegurança: Ecologia e Meio Ambiente		
<b>PROFESSOR(A):</b>	Fernando Martins Costa		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b>	27 horas	<b>NÚMERO TOTAL DE AULAS:</b>	40

### PRÉ-REQUISITOS

Não há

### OBJETIVOS

Analisar e interpretar os principais parâmetros ambientais relacionados com a saúde e segurança

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conceitos em saúde, biossegurança, ecologia e em meio ambiente  
Histórico da saúde e meio ambiente no Brasil  
Os microrganismos e a origem das infecções  
Como nos proteger durante nosso trabalho  
Água – ciclo hidrológico e abastecimento público  
Esgotos – produção, coleta e tratamento  
Poluição dos solos, da água e do ar  
Gerenciamento dos resíduos sólidos  
Gerenciamento dos resíduos sólidos (alimentos) compostagem  
Dinâmica e controle de vetores  
Biologia e controle de pragas domésticas  
Saneamento e saúde pública  
Saúde no ambiente de trabalho e domiciliar

### METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, aulas com auxílio de multimídia e apostilas, exibição de filmes e documentários.

### AValiação

Aplicação de avaliações (provas) e trabalho interpretativo.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CASTRO A. A. et. al. *Manual de saneamento e proteção ambiental para municípios: Volume 2 – saneamento*. 1. Ed., Belo Horizonte: Escola de Engenharia da UFMG, 1995. 221 p.

FUNDAÇÃO NACIONAL DE SAÚDE. *Manual de saneamento*. 3 Ed. Ver. Brasília: 2004. 408p.

HELLER, L. *Saneamento e saúde*. OPAS/OMS. Brasília: 1997, 97p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

OPPERMANN, C. M. *Manual de biossegurança para serviços de saúde*. PMPA/SMS/CGVS. Porto Alegre: 2003, 80p..

PORTARIA SMS-G nº1210 de 02 de agosto de 2006, publicada em DOC de 3/8/06: Regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos

---

Assinatura