

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO
XXXX	ÉTICA, SEGURANÇA E SUSTENTABILIDADE NO MEIO AMBIENTE E NO TRABALHO	40h	3º

EMENTA

A disciplina elenca e aborda as diretrizes que permeiam as questões políticas, ambientais, socioculturais, responsabilidade social, éticas e de segurança em um contexto que vai da realidade e perfil comportamental do profissional de gastronomia uma vez que empreendedores, gestores e organizações seguem uma conduta ética.

OBJETIVOS**GERAL:**

Desenvolver e promover práticas éticas, seguras e sustentáveis em ambientes laborais, visando a construção de uma sociedade mais justa, equitativa e responsável, por meio da conscientização, educação e implementação de políticas e ações que promovam a integridade, a segurança dos indivíduos no meio ambiente e no trabalho.

ESPECÍFICOS:

- Apresentar um código de ética organizacional que estabeleça diretrizes claras para comportamentos éticos no ambiente de trabalho, promovendo a integridade, transparência e respeito entre os colaboradores.
- Conceituar programas de treinamento em ética empresarial, segurança ocupacional e práticas sustentáveis, visando conscientizar e capacitar os colaboradores para a adoção de comportamentos responsáveis e seguros.
- Instruir medidas efetivas de segurança no local de trabalho, por meio de avaliações de riscos, implementação de protocolos de segurança e fornecimento de equipamentos adequados, a fim de garantir a proteção da saúde e integridade física dos trabalhadores.
- Incentivar a adoção de práticas sustentáveis no ambiente de trabalho, como a redução do consumo de recursos naturais, a gestão adequada de resíduos e a promoção da eficiência energética, contribuindo para a preservação do meio ambiente.
- Correlacionar mecanismos de monitoramento e avaliação contínua das práticas éticas, de segurança e sustentabilidade no ambiente de trabalho, promovendo a identificação de áreas de melhoria e o fortalecimento de ações bem-sucedidas, com o objetivo de aprimorar constantemente o ambiente laboral.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TEÓRICO - 40h

UNIDADE I - INTRODUÇÃO À ÉTICA, SEGURANÇA E SUSTENTABILIDADE (6h)

1. Introdução a Ética

1.1. Ética Geral:

1.1.1 Conceito

1.1.2 Objetos

1.1.3 O homem como ser ético

1.2. Moral:

1.2.1 Moralidade subjetiva

1.2.2 Moralidade objetiva

1.3. Deontologia e Diceologia

1.3.1 Conceito

1.4. Ética Profissional

1.4. 1 - Conceito

1.4. 2 – Legislação e Código de Ética

1.5 Introdução a segurança

1.5.1 Conceito e contexto histórico

1.5.2 Características e classificações de NR's

1.6. Sustentabilidade

1.6.1 Conceitos e contexto histórico.

1.6.2 Conferências e surgimento do Desenvolvimento Sustentável

1.6.3 Práticas Sustentáveis na contemporaneidade

UNIDADE II – Formação Profissional Gastrônomo(6h)

2. Trabalho profissional e Ético

2.1. Trabalhos: implantações éticas

2.2. Profissão:

2.2.1 - Características de uma atividade profissional

2.2.2 - Ajustamento e êxito na profissão

2.2.3 - Responsabilidade profissional

2.3. Deveres essenciais do profissional:

2.3. 1 - O segredo profissional

2.3. 2 - Deveres do profissional para com:

a) os clientes,

b) os companheiros e outros profissionais,

c) os superiores e subalternos,

d) o próprio.

2.3.3 Preservação da dignidade profissional

UNIDADE III – Segurança no trabalho (4h)

3 As Normas Regulamentadoras Aplicadas a serviços de alimentação: Resíduos Industriais (NR-25);

3.1 Sinalização de Segurança (NR-26);

3.2 Fiscalização e Penalidades (NR-28);

3.3 Normas Regulamentadoras Complementares

UNIDADE IV - Sustentabilidade na gastronomia(4h)

4. O profissional gastrônomo frente ao meio ambiente e o desenvolvimento sustentável:

4.1. A produção de alimentos e o meio ambiente;

4.2. Meio ambiente, certificação ambiental e estratégia mercadológica;

4.3. Conceitos e legislação referente à Responsabilidade Social;
4.4. A Responsabilidade Social Empresarial (RSE)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Serão disponibilizados materiais instrucionais pelo docente (vídeos, tutoriais, textos, debates, estudo de casos, roteiros explicativos, dentre outros) e propostas tarefas formativas a serem realizadas pelos estudantes.

Unidades (I, II, III, IV e V) – Sondagem diagnóstica de conteúdo; Aulas expositivas e dialogadas; Trabalhos individuais e em grupos; Vídeo-aulas; Gamificação de conteúdos (Kahoot®, Quiz); Discussão de textos e artigos científicos, situações problemas;

Unidade I e II – Método de caso; Roda de discussão realizando um comparativo entre as práticas comportamentais profissionais e também práticas socioambientais atuais com os fatos que marcaram a construção da ciência da ética, da segurança e da sustentabilidade ao longo dos anos, através notícias sobre o movimentos das organizações.

Unidade III – Utilização de artigos e vídeos aulas para exemplificar a aplicabilidade técnica e científica no dia-a-dia das pessoas em ambiente laborais do profissional gastrônomo.

Unidade IV– Sala de aula invertida; discussão sobre a relação homem x organizações e seus impactos no meio ambiente e no local de trabalho

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDEs

TDE 1 (4h)

Diagnóstico organizacional

Atividade: A turma será organizada em grupos (4 ou 5 alunos), para escolher uma organização correlata ao mercado gastronômico e realizar um processo de diagnóstico frente aos aspectos éticos, segurança e sustentabilidade.

Pontuação: 30% da Nota da AV1

TDE 2 (4h)

Visita Técnica em Organização

Atividade: Para realizar visita técnica (sob supervisão do Docente) em local, data e horário informado pelo Docente, deverá apresentar seguindo recomendações específicas e com roteiro de visita impresso, enviado previamente a eles, onde eles iram observadas a atividade produtiva e/ou estrutura laboral dessas organizações afim de propor melhorias após processo de diagnóstico e sugerir mudanças justificadas tecnicamente.

Pontuação: 30% da Nota da AV2

RECURSOS DIDÁTICOS E TECNOLOGIA EDUCACIONAL APLICADA

Quadro branco e Pincel;
Data Show;
Internet;
Post ti
Ferramentas da Plataforma Google Educacional;
Apps: Mentimeter®, Kahoot®, Canva®.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

- INSTRUÇÕES BÁSICAS

A avaliação tem caráter processual (diagnóstico, formativo e somativo), objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais:

- a) Frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) 2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota; atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecida a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo formal (qualitativo ou quali-quantitativo) com o desenvolvimento, das atividades acadêmicas propostas pelo docente, pelo aluno, durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo formal.

A aplicação dos **instrumentos avaliativos formais** e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

a) a avaliação quali-quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada presencialmente.

b) a avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo, conforme a Resolução nº 015/2020.

Dentre as **atividades acadêmicas** previstas pelo docente, devem ser consideradas:

a) de forma obrigatória para composição da nota da 1ª ou da 2ª avaliação:

- a leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 30% na composição da nota. As referidas atividades (1ª e 2ª avaliação respectivamente) serão **(O impacto da alimentação de rua na comunidade, Visita Técnica em Mercado Público e Elaborar um folder orientativo para a comunidade do local da visita)**

b) de forma opcional para composição da outra avaliação para a qual não foi adotado o artigo:

- TDE: caso seja pontuado, poderá ser aproveitado para composição de uma da nota no percentual de até 30%; ou

- outra atividade que o docente julgar pertinente para aprofundamento da aprendizagem e consolidação dos conteúdos poderá ser aproveitada para composição da nota no percentual de até 30%.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média quatro, se submeterá à prova final.

- PROPOSTA DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA:

AV1:

Tipo: Quali quantitativa.

Avaliação: Composta de duas situações problemas, com instrumentalização prévia (no mínimo 7 dias) ao aluno do Capítulo do livro (biblioteca virtual) a ser usado para confecção/resolução do Problema. Não será admitido consulta no momento da avaliação. Cada situação problema terá pontuação de (0 a 5 pontos). Critérios de avaliação: Aplicação dos recursos teóricos para desenvolvimento da atividade; Raciocínio Lógico para construção das situações; Comunicação objetiva e correta segundo os padrões linguísticos; Só será considerada atividade transcrita na Folha resposta. Não será considerada questões sem respostas.

AV2:

Tipo: Quali quantitativa.

Avaliação: Composta de (6) seis questões de múltipla escolha contendo (5) alternativas (1,0 ponto) cada questão e (2) duas questões discursivas (2,0 pontos) cada questão.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

- Artigo científico:

. MODRO, Nilson; RODRIGUES, Glauco Oliveira. O IMPACTO DO DESCARTE CORRETO DO ÓLEO DE COZINHA. Revista Prociências, v. 5, n. 1, p. 103-115, 2022

PEREIRA, Carlos Nunes. Gastronomia e educação ambiental: convergências e desafios para a formação superior de gastrônomas e gastrônomos. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas, v. 2, n. 2.

BARRETO, Yana Araújo. Formação do profissional de gastronomia no Brasil: análise das estruturas curriculares a partir da espiral do conhecimento de Takeuchi e Nonaka. 2016.

GODOY, Carolina de Fatima Mantovani; FELIPE, Daniele Fernanda; FERRARI, Ariana. Gastronomia sustentável e seu impacto socioambiental: uma revisão de literatura. **Revista Brasileira de Educação Ambiental (RevBEA)**, v. 18, n. 7, p. 426-434, 2023.

BARBOSA, Livia. A ética e a estética na alimentação contemporânea. **Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: UFRGS, p. 95-124, 2016.

REFERÊNCIAS

Básicas

ANTUNES, Maria Thereza Pompa (org.). **Ética**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 15 dez. 2023.

TOLEDO, Fábio de (org.); OLIVEIRA, Celso Luis de; PIZA. **Segurança e saúde no trabalho - Vol. 1 (História da Segurança do Trabalho - Princípios da Administração e Gestão Empresarial - Segurança do trabalho - Equipamento de Proteção Individual (EPI) - Ergonomia - Ética profissional e empreendedorismo - Programas da Área de SST)**. 1. ed. São Caetano do Sul: Difusão, 2016. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 15 dez. 2023.

BARBIERI, José Carlos. **Desenvolvimento sustentável**: das origens à agenda 2030. 1. ed. São Paulo: Vozes, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 15 dez. 2023.

Complementares

ALVES, Ricardo Ribeiro. Sustentabilidade empresarial e mercado verde. 1. ed. São Paulo: Vozes, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 15 dez. 2023.

GIULIANI, Antonio Carlos; SPERS, Valéria Rueda Elias. Empresa sustentável. Jundiaí, SP: Paco e Littera, 2014. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 15 dez. 2023.

ROSSETE, Celso Augusto (org.). Bioética e biossegurança. São Paulo: Pearson, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 15 dez. 2023.

SAVAREGO, Simone; LIMA, Edson Roberto de (org.). Tratado prático de segurança e saúde no trabalho. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2014. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 15 dez. 2023.

SCALDELAI, Aparecida Valdinéia. Manual prático de saúde e segurança no trabalho. 2. ed. São Paulo: Yendis, 2012. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 15 dez. 2023.

São Luís
2024

Aprovado em Conselho de Curso no dia

___/___/___