



DATOS IDENTIFICATIVOS

Prevención de Riscos Laborais

Materia	Prevención de Riscos Laborais			
Código	001M032V01110			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	1c
Lingua de impartición				
Departamento	Biología vexetal e ciencias do solo			
Coordinador/a	Rodríguez Rajo, Fco. Javier			
Profesorado	Fernández González, María Rodríguez Rajo, Fco. Javier			
Correo-e	javirajo@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

Competencias de titulación

Código				
A1	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i y transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad (farm to fork).			
A2	Conocer y comprender los procesos tecnológicos de producción, transformación y conservación de alimentos, con especial atención en la investigación, desarrollo, transferencia e implementación de nuevas tecnologías respetuosas con la calidad de los alimentos.			
B1	Desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector agroalimentario.			
B2	Adquirir capacidad en la resolución de problemas para facilitar la toma de decisiones en casos concretos de dificultades en el desarrollo de la actividad de investigación.			

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i y transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad ("fork to farm").		A1
Conocer y comprender los sistemas de gestión medioambiental relacionados con los procesos productivos de las industrias agrarias y alimentarias, con el fin de capacitar al alumno para desarrollar actividades de investigación en los procesos de detección de residuos, así como en su procesado y/o eliminación	saber	A2
Desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector agroalimentario.	Saber estar / ser	B1
Adquirir capacidad en la resolución de problemas para facilitar la toma de decisiones en casos concretos de dificultades en el desarrollo de la actividad de investigación	Saber estar / ser	B2

Contidos

Tema	
Bloque I	Introducción general a la prevención de riesgos laborales
Bloque II	Riesgos laborales en laboratorios de investigación y en instalaciones a escala piloto
Bloque III	Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgo
Bloque IV	Primeros auxilios

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Seminarios	7	30	37
Sesión maxistral	10	20	30
Probas de autoavaliación	8	0	8

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Seminarios	El temario práctico se desarrollará en los seminarios. El alumno deberá de realizar un informe explicando y justificando los resultados obtenidos. Tutorías: Para el seguimiento de los trabajos y el progreso del alumno.
Sesión maxistral	Los contenidos se impartirán recurriendo al modelo de la lección magistral, con la ayuda de presentaciones, que estarán a disposición de los alumnos en la plataforma tem@ de teledocencia de la Universidad de Vigo (http://faitic.uvigo.es)

Atención personalizada

Metodoloxías Descrición

Seminarios	El temario práctico se desarrollará en los seminarios. El alumno deberá de realizar un informe explicando y justificando los resultados obtenidos. Tutorías: Para el seguimiento de los trabajos y el progreso del alumno.
------------	--

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Seminarios	El alumno deberá de realizar un informe explicando y justificando los resultados obtenidos.	50
Sesión maxistral	Al final de cada bloque se colgará un cuestionario de autoevaluación en la plataforma tem@ que permanecerá a disposición de los alumnos durante una semana para que éstos lo completen en un tiempo máximo de 2 horas, disponiendo de 3 intentos.	50

Outros comentarios sobre a Avaliación

Sistema de calificaciones: se expresará mediante calificación final numérica de 0 a 10 según la legislación vigente (Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre; BOE 18 de septiembre).

Bibliografía. Fontes de información

Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

RD 1124/2000 Modificación R.D. 665/1997

RD 1995/1978 Cuadro de enfermedades profesionales

RD 2177/1996 NBE-CPI_96

RD 374/2001 Protección de los trabajadores frente a los riesgos químicos

RD 39/1997 Reglamento de los Servicios de Prevención (modificado)

RD 485/1997 Señalización de Seguridad y Salud en el Trabajo.

RD 486/1997 Lugares de Trabajo.

RD 487/1997 Manipulación manual de cargas.

RD 488/1997 Equipos que incluyen Pantallas de Visualización de Datos.

RD 664/1997 Protección contra Agentes Biológicos.

RD 665/1997 Exposición a Agentes Cancerígenos.

RD 681/2003 Atmosferas explosivas

RD 773/1997 Equipos de proteccion individual

RD 783/2001 Proteccion sanitaria contra radiaciones ionizantes

RD 786/2001 Seguridad contra incendios en los establecimientos

Recomendacións