



DATOS IDENTIFICATIVOS

Prevención de riesgos laborales

Asignatura	Prevención de riesgos laborales			
Código	O01G281V01923			
Titulación	Grado en Ingeniería Agraria			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	3	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Química analítica y alimentaria			
Coordinador/a	Torrado Agrasar, Ana María			
Profesorado	Rúa Rodríguez, María Luísa Torrado Agrasar, Ana María			
Correo-e	agrasar@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Esta materia pretende dotar al alumno de unos conocimientos básicos en prevención de riesgos laborales que pueden ser fundamentales para el futuro desarrollo de su actividad laboral en la industria agroalimentaria. Se introducirán los conceptos de seguridad y salud en el trabajo, riesgos generales y su prevención, así como los elementos básicos de la gestión de prevención de riesgos laborales.			

Competencias

Código	
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
B3	Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo.
C49	Capacidad para conocer, comprender y utilizar estrategias de mercado y del ejercicio profesional
C65	Alcanzar el conocimiento y entenderá los principios básicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. Aplicar los principios básicos de la prevención de riesgos laborales a aspectos productivos en la industria. Motivación por la prevención de riesgos laborales. Capacidad de gestión de la prevención de riesgos laborales
D1	Capacidad de análisis, organización y planificación
D4	Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información
D6	Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Conocer y comprender los principios básicos relacionados con la prevención de riesgos laborales			C65	D4
Aplicar los principios básicos de la prevención de riesgos laborales a las actividades propias de la industria alimentaria	A4	B3	C49 C65	D1 D4 D6
Adquisición de la capacidad de gestión de la prevención de riesgos laborales en las actividades propias de la industria alimentaria	A4	B3	C49 C65	D1 D4 D6

Contenidos

Tema
1.- Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

2.- Riesgos generales y su prevención

2.1- Condiciones de seguridad en el trabajo (incendio, riesgo eléctrico, maquinaria y herramientas, lugar de trabajo, cargas)
2.2- Agentes físicos de riesgo (estrés térmico, ruido, vibraciones, radiaciones)
2.3- Agentes biológicos de riesgo
2.4.- Agentes químicos de riesgo

3.- Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos

4.- Primeros auxilios

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	28	84	112
Trabajo tutelado	0	29	29
Pruebas de respuesta corta	0	9	9

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Mediante sesiones magistral de carácter participativo se expondrán los fundamentos teóricos y prácticos de cada uno de los temas de la materia.
Trabajo tutelado	El alumno realizará un breve trabajo tutelado polo profesor sobre algún aspecto relacionado con la materia y aplicado a una actividad propia de la industria alimentaria

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	En las clases magistrales se tendrá en cuenta la formación adquirida por los alumnos durante los estudios de cursos previos.
Trabajo tutelado	El profesor orientará al alumno a través de tutorías personalizadas en la realización de un breve trabajo sobre algún aspecto de la materia.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Trabajo tutelado	Se calificará la calidad del trabajo tutelado atendiendo a los aspectos y conceptos propios de la prevención de riesgos laborales aplicables la una actividad concreta considerados polo alumno, a la calidad en el tratamiento técnico de cada uno de ellos, y a la organización y modo de expresión de los contenidos.	20	A4	B3	C49	D1 C65 D4 D6
Pruebas de respuesta corta	Se realizará una prueba de cuestiones breves (teóricas y prácticas) que permitirá evaluar la adquisición de los conceptos básicos expuestos a lo largo de las sesiones magistrales relacionados con la prevención de riesgos laborales, así como la adquisición de habilidades dirigidas a la aplicación de dichos principios generales al caso concreto de las industrias alimentarias	80			C65	D1 D4

Otros comentarios sobre la Evaluación

Los alumnos que por obligaciones laborales o motivos justificados no puedan asistir a clase, deberán realizar el trabajo tutelado y asistir a las pruebas de respuesta corta al igual que los alumnos que asistan regularmente a las sesiones magistrales.

Convocatorio fin de carrera:

El alumno que opte por examinarse en fin de carrera será evaluado sólo con el examen (que valdrá el 100% de la nota). En caso de no asistir a dicho examen o no aprobarlo, pasará a ser evaluado al igual que el resto de alumnos.

Fechas de examen:

Convocatorio fin de carrera: 1 de octubre de 2019 a las 16:00 h

1ª convocatoria: 28 de mayo de 2019 a las 10:00 h

2ª convocatoria: 1 de julio de 2019 a las 10:00 h

En el caso de error en la transcripción de las fechas de exámenes, las válidas son las aprobadas oficialmente y publicadas en el tablón de anuncios y en la web del Centro.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social, **Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (INSHT)**, Gobierno de España,

Bibliografía Complementaria

Reichl, F.-X. - Schwenk, M.,, **Regulatory toxicology**, Springer-Verlag, 2014

Raymond D. Harbison, Marie M. Bourgeois, Giffe T. Johnson, **Hamilton and Hardy's Industrial Toxicology**, 6ª, Wiley, 2015

W. David Yates,, **Safety Professional's Reference and Study Guide**, 2ª, CRC Press, 2015

Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, **Límite de exposición profesional para agentes químicos en España**, Ministerio de Empleo y Seguridad Socia, 2015

INSTITUTO GALEGO DE SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL, **Mapa del riesgo químico, Sector industrial**, Xunta de Galicia, 2014

Recomendaciones