



DATOS IDENTIFICATIVOS

Seguridade e Hixiene nos Laboratorios

Materia	Seguridade e Hixiene nos Laboratorios			
Código	001M032V01111			
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	Bioloxía vexetal e ciencias do solo			
Coordinador/a	Rodríguez Rajo, Fco. Javier			
Profesorado	Escuredo Pérez, Olga 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.		
B3	Adquirir habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, y en contextos tanto nacionales como internacionales, reconociendo la diversidad de puntos de vista, así como el poso de las distintas escuelas o formas de hacer.		

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Ser capaz de establecer y aplicar los procedimientos necesarios para realizar correctamente un control de seguridad química, exposición y efectos tóxicos en el laboratorio. Adquirir conocimientos avanzados sobre: seguridad en el laboratorio: 1)fugas; 2)vertidos; 3)incendios; 4)explosiones.	saber	A1 B2
Ser capaz de establecer y aplicar los procedimientos necesarios para realizar correctamente un control de seguridad química, exposición y efectos tóxicos en el laboratorio	saber saber hacer	A2 B1
Conseguir una formación especializada en el ámbito de la prevención del riesgo en el laboratorio (reactividad de productos, elementos de protección y de actuación..).	saber	A1

Contidos

Tema	
Tema 1	Introducción a la Seguridad e higiene en los laboratorios de investigación Agroalimentaria: definiciones, conceptos, relación estructura-peligrosidad.
Tema 2	Control de calidad, seguridad química, exposición y efectos tóxicos en el laboratorio.
Tema 3	Prevención del riesgo en el laboratorio de investigación: reactividad de productos, elementos de protección y de actuación
Tema 4	Seguridad en el laboratorio de investigación: fugas, vertidos, incendios, explosiones, etc.
Tema 5	Residuos tóxicos peligrosos: eliminación, gestión.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Seminarios	4	12	16
Estudo de casos/análises de situacións	5	10	15
Sesión maxistral	10	30	40
Probas de resposta curta	2	0	2
Probas de autoavaliación	1	0	1
Traballos e proxectos	1	0	1

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Seminarios	Metodoloxía del caso
Estudo de casos/análises de situacións	Metodoloxía del caso
Sesión maxistral	Explicación fundamentos teóricos

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Estudo de casos/análises de situacións	A través de Internet en la plataforma tem@ de teledocencia de la Universidad de Vigo (http://fatic.uvigo.es). Se fomentarán las técnicas de trabajo autónomo, solicitando al alumno que resuelva ejercicios y ejemplos prácticos, analice situaciones y estudie casos concretos, bajo la supervisión del profesor.

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Probas de resposta curta	Pregunta sobre el temario de teoría	50
Probas de autoavaliación	Análisis de situaciones y casos concretos	10
Traballos e proxectos	Cada alumno deberá realizar y diseñar un trabajo explicando y justificando los resultados obtenidos.	40

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**Recomendacións**