



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Prevención de riesgos laborales

Asignatura	Prevención de riesgos laborales			
Código	001G040V01906			
Titulación	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Química analítica y alimentaria			
Coordinador/a	Lafuente Giménez, María Anunciación			
Profesorado	Lafuente Giménez, María Anunciación Torrado Agrasar, Ana María			
Correo-e	lafuente@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Esta materia tiene como objetivo proporcionar a los alumnos herramientas útiles para la evaluación y prevención de riesgos laborales en la industria alimentaria. Para ello se proporcionarán a los estudiantes los principios básicos generales de la prevención de riesgos para incidir, a continuación, en su aplicación práctica al sector productivo de la elaboración de alimentos.			

## Competencias

Código	
B1	Capacidad de análisis y síntesis.
B2	Capacidad de organización y planificación
B6	Adquirir capacidad de resolución de problemas
B7	Adquirir capacidad en la toma de decisiones
B11	Habilidades de razonamiento crítico
B19	Motivación por la calidad
C7	Conocer y comprender los conceptos relacionados con la higiene a lo largo de todo el proceso de producción, transformación, conservación, distribución de alimentos; esto es poseer los conocimientos necesarios de microbiología, parasitología y toxicología alimentaria; así como lo referente a la higiene del personal, productos y procesos.
C16	Capacidad para Gestionar subproductos y residuos
C20	Capacidad para implementar sistemas de calidad
C24	Capacidad para asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores

## Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje	
RA1: Conocer y comprender los principios básicos relacionados con la prevención de riesgos laborales		C7
Nueva		
RA2: Aplicar los principios básicos de la prevención de riesgos laborales a aspectos productivos en la industria.	B1 B2 B19	C16 C20 C24
RA3: Adquisición de la capacidad de gestión de la prevención de riesgos laborales	B1 B2 B6 B7 B11	C16 C20 C24
RA4: Adquisición de motivación por la prevención de riesgos laborales.	B19	
RA5: Capacidad para asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores		C24

## Contenidos

### Tema

- 1.- Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.
- 2.- Riesgos generales y su prevención
- 3.- Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos
- 4.- Primeros auxilios

## Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	20	80	100
Estudio de casos/análisis de situaciones	6	24	30
Pruebas de respuesta corta	2	18	20

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

## Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	Mediante sesiones magistrales de carácter participativo se expondrán los fundamentos teóricos y prácticos de cada uno de los temas de la materia.
Estudio de casos/análisis de situaciones	<p>CUESTIONES PRÁCTICAS: Se plantearán situaciones reales o posibles dentro de la industria alimentaria para que los alumnos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- identifiquen y evalúen los riesgos químicos, físicos o/y biológicos asociados</li><li>- diseñen medidas de eliminación, reducción y/o vigilancia</li></ul> <p>Esta actividad se realizará parcialmente en clases presenciales con el apoyo y guía del profesor, pero exigirá, además, un trabajo personal del alumno a fin de recabar información que le permita terminar de resolver el caso planteado.</p> <p>SALIDAS DE ESTUDIO: Se realizará una visita a una industria alimentaria con el objetivo de que los alumnos identifiquen in situ los riesgos asociados a esa actividad y conozcan la gestión de la prevención de riesgos aplicada en ese caso</p> <p>DEBATES: En clases presenciales se planteará a los alumnos una situación preferiblemente real o posible de la industria alimentaria donde, bien se haya detectado un mal funcionamiento del sistema de gestión de prevención de riesgos que haya desembocado en un accidente o incidente, o bien se pretenda implantar un sistema de gestión de prevención de riesgos.</p> <p>El objetivo de esta actividad será el que los alumnos trabajen, a través del debate conjunto, el análisis de las circunstancias que, bien han conducido a esa situación, o bien condicionan el diseño del sistema de gestión, y puedan considerar de este modo distintas aproximaciones al problema que enriquezcan la conclusión final.</p> <p>Para ello, y previamente a la sesión de debate, los alumnos deberán preparar el tema a fin de que el debate se sustente sobre argumentos sólidos. Este último punto será especialmente valorado en la nota final de esta actividad.</p>

## Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Sesión magistral	En las clases magistrales, se tendrá en cuenta la formación adquirida por los alumnos durante los estudios de cursos previos.
Estudio de casos/análisis de situaciones	Se orientará al alumno en la resolución de las cuestiones y casos planteados. En los debates, se ayudará al alumno en su preparación e intervención.
Pruebas	Descripción
Pruebas de respuesta corta	Se indicará el modo de evaluación de la prueba escrita.

## Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Sesión magistral	Se evaluará la asistencia a las clases de sesión magistral en la medida en la que el alumno participe activamente en la exposición de dudas, opiniones y diálogo interactivo con el profesor y compañeros.	5	B11 C7 B19
Resultados de aprendizaje evaluados: RA1, RA4			

Estudio de casos/análisis de situaciones	Se evaluará a través del informe breve que los alumnos deberán entregar tras las distintas actividades planteadas.  Resultados de aprendizaje evaluados: RA2, RA3, RA4, RA5	35	B1 B2 B6 B7 B11 B19	C16 C20 C24
Pruebas de respuesta corta	Se realizará una prueba de cuestiones breves 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 agro-ganaderas y alimentarias trabajadas en las sesiones de estudio de casos y situaciones, salidas de campo y debates.  Resultados de aprendizaje evaluados: RA1, RA2, RA3	60	B1 B6 B11	C7 C16

### Otros comentarios sobre la Evaluación

**Convocatoria fin de carrera:** el alumno que opte por examinarse en fin de carrera será evaluado únicamente 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 del mismo modo que el resto de alumnos.

Los alumnos que, por obligaciones laborales, no puedan asistir a clase, entregarán la memoria de un trabajo (40% de la nota final) y realizarán la prueba escrita, en la que deberán obtener una calificación igual o superior a 5 sobre 10. En caso contrario, esta nota no compensará con la calificación obtenida en el trabajo.

### Fechas de los exámenes:

- 26 de septiembre de 2016, a las 10:00 h
- 25 de mayo de 2017, a las 10:00 h
- 7 de julio de 2017, a las 16:00 h
- En 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

Reichl, F.-X. - Schwenk, M., **REGULATORY TOXICOLOGY**,

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

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

Astrid Sigel, Helmut Sigel, Roland K. O. Sigel., **Cadmium: From Toxicity to Essentiality (Metal Ions in Life Sciences)**,

**Compendio de Legislación Laboral**,

Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, **Límite de exposición profesional para agentes químicos en España**,

INSTITUTO GALEGO DE SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL, **Mapa del riesgo químico, Sector industrial**,

### Recomendaciones