

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Prevención de riscos laborais				
Materia	Prevención de riscos laborais			
Código	O01G040V01906			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	2c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Lafuente Giménez, María Anunciación			
Profesorado	Lafuente Giménez, María Anunciación Torrado Agrasar, Ana María			
Correo-e	lafuente@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	(*)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	Capacidade de análise e síntese
B2	Capacidade de organización e planificación
B6	Adquirir capacidade de resolución de problemas
B7	Adquirir capacidade na toma de decisiones
B11	Habilidades de razonamento crítico
B19	Motivación pola calidade
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 aprendizaxe		
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
RA1: Coñecer e comprender os principios básicos relacionados coa prevención de riscos laborais		C7
Conocer los aspectos termodinámicos de los procesos químicos.		
RA2: Aplicar os principios básicos da prevención de riscos laborais a aspectos produtivos na industria.	B1 B2 B19	C16 C20 C24
RA3: Adquisición da capacidade de xestión da prevención de riscos laborais	B1 B2 B6 B7 B11	C16 C20 C24
RA4: Adquisición de motivación pola prevención de riscos laborais.	B19	
RA5: Capacidade para asesorar legal, científica e tecnicamente á industria alimentaria e aos consumidores		C24

Contidos	
Tema	
Introdución á prevención de Riscos Laborais	Conceptos básicos sobre seguridade e saúde no traballo. Lexislación. Normativa aplicable. Xestión da prevención de riscos laborais. Elementos de Protección persoal e primeiros auxilios.
Axentes Físicos	Ruído, vibracións, ambiente térmico, radiacións
Axentes químicos	Exposición. Marcadores de exposición e de efecto. Toxicocinética Etiquetaxe: símbolos de perigo normalizados e frases de seguridade. Sustancias tóxicas e irritantes. Praguicidas, metais e micotoxinas. Deterxentes e axentes desinfectantes.
Axentes biolóxicos	Definición e clasificación dos axentes (contaminantes) biolóxicos. Exposición, vías de entrada no organismo e principais efectos. Identificación e avaliación de riscos. Redución de riscos. Medidas hixiénicas. Vixilancia da saúde.

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	20	80	100
Estudo de casos/análises de situacións	6	24	30
Probas de resposta curta	2	18	20

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Sesión maxistral	Mediante sesións maxistrais de carácter participativo exporanse os fundamentos teóricos e prácticos de cada un dos temas da materia.
Estudo de casos/análises de situacións	Exporanse situacións reais ou posibles dentro da industria alimentaria para que os alumnos: - identifiquen e avalíen os riscos químicos, físicos ou/e biolóxicos asociados - deseñen medidas de eliminación, redución e/ou vixilancia Esta actividade realizarase parcialmente en clases presenciais co apoio e guía do profesor, pero esixirá, ademais, un traballo persoal do alumno a fin de solicitar información que lle permita terminar de resolver o caso exposto.

Atención personalizada	
Metodoloxías	**Descrición**
Sesión maxistral	Nas clases maxistrais, terase en conta a formación adquirida polos alumnos durante os estudos de cursos previos.
Estudo de casos/análises de situacións	Orientarase ao alumno na resolución das cuestións e casos expostos. Nos debates, axudarase ao alumno na súa preparación e intervención.
Probas	**Descrición**
Probas de resposta curta	Indicarase o modo de avaliación da proba escrita.

Avaliación				
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Sesión maxistral	Avaliarase a asistencia ás clases de sesión maxistral na medida na que o alumno participe activamente na exposición de dúbidas, opinións e diálogo interactivo co profesor e compañeiros. Resultados de aprendizaxe avaliados: *RA1, *RA4	5	B11 B19	C7
Estudo de casos/análises de situacións	Avaliarase a través do informe breve que os alumnos deberán entregar tras as distintas actividades expostas. Resultados de aprendizaxe avaliados: *RA2, *RA3, *RA4, *RA5	35	B1 B2 B6 B7 B11 B19	C16 C20 C24

Probas de resposta curta	Realizarase unha proba de cuestións breves que permitirá avaliar a adquisición dos conceptos básicos expostos ao longo das sesións maxistrais relacionados coa prevención de riscos laborais, así como a adquisición de habilidades dirixidas á aplicación dos devanditos principios xerais ao caso concreto das industrias *agro-gandeiras e alimentarias traballadas nas sesións de estudo de casos e situacións, saídas de campo e debates. Resultados de aprendizaxe avaliados: *RA1, *RA2, *RA3	60	B1 B6 B11	C7 C16

Outros comentarios sobre a Avaliación

Convocatoria fin de carreira:&*nbsp;o alumno que opte por examinarse en fin de carreira será avaliado unicamente co exame (que valerá o 100% da nota). En caso de non asistir ao devandito exame, ou non aprobalo, pasará a ser avaliado do mesmo xeito que o resto de alumnos.Os alumnos que, por obrigacións laborais, non poidan asistir a clase, entregarán a memoria dun traballo &*nbsp;(40% da nota final) e realizarán a proba escrita, na que deberán obter unha cualificación igual ou superior a 5 sobre 10. En caso contrario, esta nota non compensará coa cualificación obtida no traballo.Datas dos exames:26 de setembro de 2016, ás 10:00 *h25 de maio de 2017, ás 10:00 *h7 de xullo de 2017, ás 16:00 *hEn caso de erro na transcrición das datas de exames, as válidas son as aprobadas oficialmente e publicadas no taboleiro de anuncios e na web do Centro.

Bibliografía. Fontes 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**,

Recomendacións