# Universida<sub>de</sub>Vigo

Guía Materia 2019 / 2020

DATOS IDENT					
	e riesgos laborales				
Asignatura	Prevención de				
	riesgos laborales				
Código	O01G041V01905				
Titulacion	Grado en Ciencia				
	y Tecnología de				
	los Alimentos				
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre	
	6	OP	4	2c	
Lengua					
Impartición					
Departamento	Química analítica y alimentaria				
Coordinador/a	Torrado Agrasar, Ana María				
Profesorado	Prieto Lage, Miguel Ángel				
	Torrado Agrasar, Ana María				
Correo-e	agrasar@uvigo.es				
Web					
Descripción	Esta materia pretende dotar al alumno de unos conocimientos básicos en prevención de riesgos laborales				
general	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		
B3	Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico.	
C23	Capacidad para realizar educación alimentaria en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
D1	Capacidad de análisis, organización y planificación	
D7	Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación	

Resultados de aprendizaje				
Resultados previstos en la materia		Resultados de Formación		
	y Aprendizaje		dizaje	
RA1: Conocer y comprender los principios básicos relacionados con la prevención de riesgos	В3		D1	
laborales			D7	
RA2: Aplicar los principios básicos de la prevención de riesgos laborales a las actividades de la	B3	C23	D1	
industria alimentaria			D7	
RA3: Adquisición de la capacidad de gestión de la prevención de riesgos laborales en las	В3	C23	D1	
actividades de la industria alimentaria			D7	

Contenidos	
Tema	
1 Conceptos básicos sobre la seguridad y salud	1.1- Concepto de Salud Laboral
en el trabajo y la prevención de los riesgos	1.2- Concepto de Prevención de Riesgos Laborales
laborales	1.3- Tipos de Daño
	1.4- Peligro y Riesgo
	1.5- Legislación básica y organismos relacionados con la Prevención de
	Riesgos Laborales
2 Condiciones de seguridad en el trabajo	2.1- Riesgo por incendio
-	2.2- Riesgo eléctrico
	2.3- Riesgos asociados a la maquinaria y herramientas
	2.4- Riesgos asociados al lugar de trabajo
	2.5- Riesgos asociados a la manipulación de cargas

3 Agentes físicos de riesgo	3.1- Estrés térmico
-	3.2- Ruido
	3.3- Vibraciones
	3.4- Radiaciones
4 Agentes biológicos de riesgo	4.1- Definiciones y clasificación de los agentes biológicos de riesgo
	4.2- Aspectos principales de la legislación correspondiente. Deberes del
	empresario
	4.3- Metodologías de evaluación del riesgo por agentes biológicos
5 Agentes químicos de riesgo	5.1- Agentes químicos peligrosos
	5.2- Etiquetado y fichas de seguridad
	5.3- Exposición y metabolismo
6 Equipos de protección individual (EPIs)	6.1- Selección del calzado de uso profesional
	6.2- Selección de la protección auditiva
	6.3- Selección de los cascos de uso profesional
	6.4- Selección de los guantes de protección
	6.5- Selección de la ropa de protección
	6.6- Selección de la protección ocular
	6.7- Selección de los equipos de protección de las vías respiratorias
7 Ejemplos de prevención de riesgos en las	7.1- Prevención de riesgos laborales en bodegas
industrias agroalimentarias	7.2- Prevención de trastornos musculoesqueléticos para trabajadores del
	sector de la conserva de atún
8 Elementos básicos de gestión de la prevenció	n8.1- Introducción. Legislación y conceptos básicos
de riesgos laborales	8.2- Evaluación de riesgos
	8.3- Planificación y ejecución de medidas de prevención
	8.4- Organización de la prevención. Normas legales vigentes
	8.5- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el
	trabajo
9 Primeiros auxilios	9.1- Primeiros auxilios

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	28	84	112
Trabajo tutelado	0	22	22
Resolución de problemas y/o ejercicios	0	8	8
Examen de preguntas objetivas	0	8	8

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

Metodologías	
	Descripción
Lección magistral	Mediante sesiones magistrales 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 por el profesor sobre algún aspecto relacionado con la materia y aplicado a una actividad de la industria alimentaria

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Lección magistral	En las clases magistrales se tendrá en cuenta a formación adquirida por los alumnos durante los estudios de cursosprevios
Trabajo tutelado	El profesor orientará al alumno a través de *titorías personalizadas en la realización de un breve trabajosobre algún aspecto de la materia
Pruebas	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	Se atenderán las dudas del alumnado que se vayan presentando a lo largo de la resolución de los problemas y/o ejercicios, guiando al alumno en la búsqueda de la solución a través de sus propias herramientas.
Examen de preguntas objetivas	Se ofrecerán tutorías para solventar todas las dudas de la materia que se le presenten a los alumnos antes de la realización del examen de preguntas objetivas

# Evaluación

	Descripción	Calificación	Fo	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 por el alumno, a la calidad en el tratamiento técnico de cada uno de ellos, y a la organización y modo de expresión de los contenidos.  Resultados de aprendizaje: RA1, RA2 y RA3	10	В3	C23	D1 D7
Resolución de problemas y/o ejercicios	Se calificará el grado de resolución de los problemas o ejercicios planteados considerando tanto el acertado de la respuesta como el razonamiento crítico que lleva a la respuesta dada.  Resultados de aprendizaje: RA1, RA2 y RA3	10	В3		D1
Examen de preguntas objetiva	Se realizará una prueba de cuestiones breves (teóricas y prácticas) que is permitirá evaluar la adquisición de los conceptos básicos expuestos al largo de las sesiones magistrales relacionados con la prevención de riesgos laborales, así como la adquisición de habilidades dirigidas a la aplicación de los dichos principios generales al caso concreto de las industrias alimentarias.  Resultados de aprendizaje: RA1, RA2 y RA3	80	B3		D1

#### Otros comentarios sobre la Evaluación

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 al examen o no aprobarlo, pasará a ser evaluado de la misma manera que el resto de alumnos.

#### Fechas de examen:

Convocatoria fin de carrera: 7 de octubre de 2019 a las 16:00 h

1ª convocatoria: 02 de junio de 2020 a las 10:00 h

2ª convocatoria: 30 de junio de 2020 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,

Consellería de Economía, Emprego e Industria, **Instituto Galego de Seguridade e Saúde Laboral (ISSGA)**, Xunta de Galicia,

## **Bibliografía Complementaria**

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

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

#### Recomendaciones