



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Prevención de riesgos laborales

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |       |              |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|--------------|
| Asignatura          | Prevención de riesgos laborales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |       |              |
| Código              | 001G041V01905                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |       |              |
| Titulación          | Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |       |              |
| Descriptores        | Creditos ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Seleccione | Curso | Cuatrimestre |
|                     | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | OP         | 4     | 2c           |
| Lengua Impartición  | Castellano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |       |              |
| Departamento        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |       |              |
| Coordinador/a       | Torrado Agrasar, Ana María                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |       |              |
| Profesorado         | 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. |            |       |              |

## Resultados de Formación y Aprendizaje

|        |                                                                                                 |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 previstos en la materia

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

## Contenidos

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tema                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                               |
| 1.- Conceptos básicos sobre la seguridad y salud en el trabajo y la prevención de los riesgos laborales | 1.1- Concepto de Salud Laboral<br>1.2- Concepto de Prevención de Riesgos Laborales<br>1.3- Tipos de Daño<br>1.4- Peligro y Riesgo<br>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<br>2.2- Riesgo eléctrico<br>2.3- Riesgos asociados a la maquinaria y herramientas<br>2.4- Riesgos asociados al lugar de trabajo<br>2.5- Riesgos asociados a la manipulación de cargas                |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.- Agentes físicos de riesgo                                            | 3.1- Estrés térmico<br>3.2- Ruido<br>3.3- Vibraciones<br>3.4- Radiaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 4.- Agentes biológicos de riesgo                                         | 4.1- Definiciones y clasificación de los agentes biológicos de riesgo<br>4.2- Aspectos principales de la legislación correspondiente. Deberes del empresario<br>4.3- Metodologías de evaluación del riesgo por agentes biológicos                                                                                                                         |
| 5.- Agentes químicos de riesgo                                           | 5.1- Agentes químicos peligrosos<br>5.2- Etiquetado y fichas de seguridad<br>5.3- Exposición y metabolismo                                                                                                                                                                                                                                                |
| 6.- Equipos de protección individual (EPIs)                              | 6.1- Selección del calzado de uso profesional<br>6.2- Selección de la protección auditiva<br>6.3- Selección de los cascos de uso profesional<br>6.4- Selección de los guantes de protección<br>6.5- Selección de la ropa de protección<br>6.6- Selección de la protección ocular<br>6.7- Selección de los equipos de protección de las vías respiratorias |
| 7.- Ejemplos de prevención de riesgos en las industrias agroalimentarias | 7.1- Prevención de riesgos laborales en bodegas<br>7.2- Prevención de trastornos musculoesqueléticos para trabajadores del sector de la conserva de atún                                                                                                                                                                                                  |
| 8.- Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos laborales   | 8.1- Introducción. Legislación y conceptos básicos<br>8.2- Evaluación de riesgos<br>8.3- Planificación y ejecución de medidas de prevención<br>8.4- Organización de la prevención. Normas legales vigentes<br>8.5- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo                                                                |
| 9.- Primeros auxilios                                                    | 9.1- Primeros auxilios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

### Planificación

|                               | Horas en clase | Horas fuera de clase | Horas totales |
|-------------------------------|----------------|----------------------|---------------|
| Lección magistral             | 28             | 56                   | 84            |
| Resolución de problemas       | 0              | 29                   | 29            |
| Estudio de casos              | 0              | 29                   | 29            |
| Examen de preguntas objetivas | 0              | 8                    | 8             |

\*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                                                                                                                                                                                                                                    |
| Resolución de problemas | Los alumnos deberán resolver cuestiones prácticas que impliquen cálculo o evaluación cualitativa de niveles de riesgo de diferente naturaleza empleando para esto material bibliográfico, normativo y on line existente.                                                                                                                                                            |
| Estudio de casos        | Los alumnos deberán resolver cuestiones prácticas asociadas a casos o situaciones reales que pueden darse en las actividades de la industria agroalimentaria. Deberán evaluar la presencia de riesgos de distintas naturalezas, valorarlos de acuerdo con la legislación vigente y las recomendaciones técnicas, y proponer medidas de prevención o protección cuando sea oportuno. |

### 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                                                                     |
| Resolución de problemas | Se atenderá a las dudas del alumnado que se vayan presentando al largo de la resolución de los problemas, guiando al alumno en la búsqueda de la solución a través de sus propias herramientas. |
| Estudio de casos        | Se atenderá a las dudas del alumnado que se vayan presentando al largo de la resolución de los casos, guiando al alumno en la búsqueda de la solución a través de sus propias herramientas.     |

### Evaluación

| Descripción | Calificación Resultados de Formación y Aprendizaje |
|-------------|----------------------------------------------------|
|-------------|----------------------------------------------------|

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |    |     |          |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----|----------|
| Resolución de problemas       | Se calificará el grado de resolución de los problemas o ejercicios planteados considerando, tanto lo acertado de la respuesta, como el razonamiento crítico que lleva a la respuesta dada.<br>Resultados de aprendizaje: RA1, RA2 y RA3                                                                                                                                                                                             | 40 | B3 |     | D1       |
| Estudio de casos              | Se calificará el grado de resolución de los casos planteados considerando, tanto lo acertado de la respuesta, como el razonamiento crítico que lleva a la respuesta dada.<br>Resultados de aprendizaje: RA1, RA2 y RA3                                                                                                                                                                                                              | 40 | B3 | C23 | D1<br>D7 |
| Examen de preguntas objetivas | Se realizará una prueba de cuestiones teóricas y/o 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 los dichos principios generales al caso concreto de las industrias alimentarias.<br>Resultados de aprendizaje: RA1, RA2 y RA3 | 20 | B3 | C23 | D1<br>D7 |

### Otros comentarios sobre la Evaluación

**EVALUACIÓN CONTINUA:** La modalidad de evaluación preferente es la Evaluación Continua. La evaluación continua se basa en la evaluación ponderada, según se indica, de todas las actividades propuestas a lo largo de la materia.

**EVALUACIÓN GLOBAL:** Aquel alumno que desee la Evaluación Global (el 100% de la calificación en el examen oficial) debe comunicárselo al responsable de materia, por email o a través de la plataforma Moovi, en un plazo no superior a un mes desde lo comienzo de la docencia de la materia. En este caso el examen tendrá una mayor duración que el examen correspondiente a la evaluación continua, e incluirá preguntas teóricas y preguntas prácticas de resolución de problemas y casos.

**Convocatoria fin de carrera:** El alumno que opte por examinarse en fin de carrera será evaluado únicamente con el incluso tipo de examen que en la evaluación global (que valdrá el 100% de la nota).

### Fechas de examen:

Convocatoria fin de carrera: 25 de septiembre de 2023 a las 10:00 h

1ª convocatoria: 4 de junio de 2024 a las 10:00 h

2ª convocatoria: 9 de julio de 2024 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.

Los exámenes se realizarán en forma presencial salvo que la Universidad de Vigo decida el contrario.

### Fuentes de información

#### Bibliografía Básica

Ministerio de Trabajo y Economía Social, **Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST)**, 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