

## GUÍA DOCENTE 2024-2025

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Gestión de Riesgos Laborales		
<b>PLAN ESTUDIOS:</b>	<b>DE</b>	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
<b>FACULTAD :</b>	Facultad de Ciencias de la Salud		
<b>CARÁCTER ASIGNATURA:</b>	<b>DE</b>	<b>LA</b>	Optativa
<b>ECTS:</b>	6		
<b>CURSO:</b>	Tercero		
<b>SEMESTRE:</b>	Primero		
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	<b>EN</b>	<b>QUE</b>	<b>SE</b> Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Paz Gutiérrez García		
<b>DIRECCIÓN DE ELECTRÓNICO:</b>	<b>DE</b>	<b>CORREO</b>	paz.gutierrez@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tema 1. Conceptos generales.             <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Introducción.</li> <li>1.2. Concepto de trabajo.</li> <li>1.3. Concepto de salud.</li> <li>1.4. Condiciones de trabajo.</li> </ul> </li> </ul>

- 1.5. Concepto de riesgo laboral.
- 1.6. Concepto de prevención.
- 1.7. Concepto de protección.
- 1.8. Técnicas de seguridad.
- Tema 2. Daños derivados del trabajo.
  - 2.1. Introducción.
  - 2.2. Accidente e incidente de trabajo.
  - 2.3. Enfermedad profesional.
  - 2.4. Costes de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.
  - 2.5. Costes de prevención.
  - 2.6. Fallos en el control de accidentes, enfermedades e incidentes.
- Tema 3. Gestión de prevención.
  - 3.1. Legislación sobre prevención.
  - 3.2. Instituciones.
  - 3.3. Derechos y deberes.
  - 3.4. Representación de los trabajadores.
  - 3.5. Responsabilidades en prevención.
  - 3.6. Gestión de la prevención.
- Tema 4. Evaluación del riesgo.
  - 4.1. Introducción.
  - 4.2. Análisis y valoración del riesgo.
  - 4.3. Alternativas para la evaluación del riesgo.
  - 4.4. Método de evaluación general de trabajos.
  - 4.5. Caso práctico de evaluación de riesgos.
  - 4.6. Riesgos generales y su prevención.
- Tema 5. Investigación de accidentes.
  - 5.1. Consideraciones previas.
  - 5.2. Metodología de investigación de accidentes.
  - 5.3. El árbol de causas.

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1. Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2. Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3. Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5. Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

### COMPETENCIAS PROPIAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CO. Identificar los riesgos laborales e industriales y planificar las medidas preventivas y de control en los lugares y equipos de trabajo.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Que los alumnos sean capaces de:

- Conseguir una cultura preventiva a través de la sensibilización en la seguridad y salud de los trabajadores.
- Conocer las prácticas y procedimientos básicos de gestión preventiva.
- Comprender la importancia de la implicación de la dirección empresarial en la gestión de la prevención de riesgos laborales para la consecución de organizaciones más seguras y saludables.

## METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

### METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Estudio y análisis de casos
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje basado en proyectos
- Aprendizaje orientado a proyectos
- Aprendizaje cooperativo / Trabajo en grupo
- Trabajo autónomo

### ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	12
	Clases prácticas	20
	Seminarios y talleres	8
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (individual / en grupo)	6
Actividades autónomas	Preparación de clases	16
	Estudio personal y lecturas	38
	Elaboración de trabajos	24
	Trabajo en campus virtual	14
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	Elaboración y Exposición de Trabajos	25%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	Prueba Teórico/Práctica Final	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

#### **CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:**

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba teórico-práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

## **BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES**

#### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:**

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- “Manual de Gestión de Riesgos Laborales” a disposición de los alumnos en el campus virtual.

#### **BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:**

-

#### **WEBS DE REFERENCIA:**

- Instituto Nacional de Seguridad e Higiene del Trabajo: [www.insht.es](http://www.insht.es)
- Red Española de Seguridad y Salud en el Trabajo: [www.osha.europa.eu/fop/spain.es](http://www.osha.europa.eu/fop/spain.es)
- Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo: [www.europe.osha.eu.int/](http://www.europe.osha.eu.int/)
- Organización Internacional del Trabajo: [www.ilo.org/pulic/spanish/index.htm](http://www.ilo.org/pulic/spanish/index.htm)
- APA Asociación para la Prevención de Accidentes: [www.apa.es](http://www.apa.es)

#### **OTRAS FUENTES DE CONSULTA:**

-