

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
- Tema 1. Conceptos generales. 1.1. Introducción. 1.2. Concepto de trabajo. 1.3. Concepto de salud. 1.4. Condiciones de trabajo.

- 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
- Red Española de Seguridad y Salud en el Trabajo: www.osha.europa.eu/fop/spain.es
- Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo: www.europe.osha.eu.int/
- Organización Internacional del Trabajo: www.ilo.org/pulic/spanish/index.htm
- APA Asociación para la Prevención de Accidentes: www.apa.es
OTRAS FUENTES DE CONSULTA:
-