Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Gestión de Riesgos Laborales
PLAN DE ESTUDIOS:	Ciencia y Tecnología de los Alimentos
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Optativa
ECTS:	6
CURSO:	Tercero
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	María Rosa Ochoa Tijera
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	maria.ochoa@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 de teoría	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.

En cumplimiento con las medidas institucionales de garantía de la calidad académica y trazabilidad de la autoría, se destinará un mínimo del 10 % de las horas lectivas de la asignatura a la realización, supervisión y seguimiento de trabajos, actividades prácticas u otras actividades evaluables que requieran evidencias del proceso de aprendizaje del estudiantado.

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 (consúltese 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.

RÉGIMEN DE USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Esta asignatura se rige por el Protocolo de Medidas para Garantizar la Calidad y la Integridad Académicas de UNEATLANTICO, en lo relativo al uso de herramientas de inteligencia artificial en actividades académicas y evaluativas.

Para cada actividad de evaluación, el régimen de uso de IA aplicable y el sistema de trazabilidad de autoría requerido se especificarán expresamente en el enunciado correspondiente a dicha actividad.

El incumplimiento de las condiciones establecidas en el enunciado de la actividad de evaluación dará lugar a la aplicación del régimen de sanciones previsto en el Reglamento Académico del Alumno.

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 y Salud en el Trabajo: www.insst.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:

-