

## GUÍA DOCENTE 2023-2024

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Gestión de Riesgos Laborales
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias
<b>FACULTAD:</b>	Escuela Politécnica Superior
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Optativa
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Tercero
<b>SEMESTRE:</b>	Primero
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Paz Gutiérrez García y María Rosa Ochoa Tijera
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</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.             <ol 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> <li>1.5. Concepto de riesgo laboral.</li> <li>1.6. Concepto de prevención.</li> <li>1.7. Concepto de protección.</li> </ol> </li> </ul>

- 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 de la ingeniería en industrias agrarias y alimentarias.

- CG2 Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de las industrias agrarias y alimentarias 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 ingeniería en industrias agrarias y alimentarias.
- CG4 Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ingeniería alimentaria 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 ingeniería de las industrias agrarias y alimentarias.
- CG5 Liderar proyectos colectivos en el sector agroalimentario valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 Perseguir estándares de calidad en el ámbito de las industrias agrarias y alimentarias 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 Ingeniero Técnico Agrícola en su especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
- CG8 Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como Ingeniero Técnico Agrícola en su especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.
- CG9 Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a la elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales ¿parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc.¿, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
- CG12 Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural, la técnica propia de la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo, tengan o no carácter de informes periciales para Órganos judiciales o administrativos, y con independencia del uso al que este destinado el bien mueble o inmueble objeto de las mismas.
- CG13 Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.

- CG14 Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
- CG16 Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
- CG17 Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.
- CG18 Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
- CG19 Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

#### 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	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 (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.

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

<b>BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:</b>
Las siguientes referencias son de consulta obligatoria: - “Manual de Gestión de Riesgos Laborales” a disposición de los alumnos en el campus virtual.
<b>BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:</b>
-
<b>WEBS DE REFERENCIA:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Instituto Nacional de Seguridad e Higiene del Trabajo: <a href="http://www.insht.es">www.insht.es</a></li><li>- Red Española de Seguridad y Salud en el Trabajo: <a href="http://www.osha.europa.eu/fop/spain.es">www.osha.europa.eu/fop/spain.es</a></li><li>- Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo: <a href="http://www.europe.osha.eu.int/">www.europe.osha.eu.int/</a></li><li>- Organización Internacional del Trabajo: <a href="http://www.ilo.org/pulic/spanish/index.htm">www.ilo.org/pulic/spanish/index.htm</a></li><li>- APA Asociación para la Prevención de Accidentes: <a href="http://www.apa.es">www.apa.es</a></li></ul>
<b>OTRAS FUENTES DE CONSULTA:</b>
No aplica.