

GUÍA DOCENTE 2020-2021

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

| | |
|---|--|
| ASIGNATURA: | Gestión de Riesgos Laborales |
| PLAN DE ESTUDIOS: | Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias |
| FACULTAD: | Escuela Politécnica |
| CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: | Optativa |
| ECTS: | 6 |
| CURSO: | Tercero |
| SEMESTRE: | Primero |
| IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: | Castellano |
| PROFESORADO: | Paz Gutiérrez García |
| DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: | paz.gutierrez@uneatlantico.es |

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

| |
|---|
| REQUISITOS PREVIOS: |
| No aplica. |
| CONTENIDOS: |
| <p>Tema 1: Conceptos generales.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 la prevención.
- 2.6 Fallos en el control de accidentes, enfermedad 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 riesgos.
- 4.5 Caso práctico de evaluación de riesgos.

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 ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

CE24 Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se esperan los siguientes resultados de aprendizaje por parte de los alumnos:

- Proponer medidas organizativas y tecnológicas para reducir el impacto ambiental de los residuos e emisiones generadas
- Tratar mediante tecnologías depurativas aguas residuales generadas por la industria alimentaria
- Evaluar las diferentes situaciones y tomar decisiones sostenibles desde un punto de vista tanto ambiental como económico

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 | |
|--------------------------|----------------------------------|
| Actividades dirigidas | Clases expositivas |
| | Clases prácticas |
| | Seminarios y talleres |
| Actividades supervisadas | Supervisión de actividades |
| | Tutorías (individual / en grupo) |
| Actividades autónomas | Preparación de clases |
| | Estudio personal y lecturas |
| | Elaboración de trabajos |
| | Trabajo en campus virtual |

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 | Prueba parcial de evaluación continua y formativa | 25 % |
| | Actividades de evaluación continua y formativa | 20% |
| | Interés y participación del alumno en la asignatura | 5 % |
| Evaluación final | 1 prueba final teórico práctico | 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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Igartua Miró, M.T. (2015). *Sistema de Prevención de Riesgos Laborales* (3ª ED.) Editorial Tecnos. (Grupo Anaya, S.A)