



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Código: CTE0425

Paralelo:

Periodo : Septiembre-2017 a Febrero-2018

Profesor: VANEGAS DELGADO DIANA VANESSA

Correo electrónico vvanegas@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

Ninguno

Docencia	Práctico	Autónomo: 0		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
2				2

2. Descripción y objetivos de la materia

El estudiante al momento de egresar de la carrera y disponerse a incursionar en una empresa, debe conocer las medidas preventivas que debe tomar para evitar los accidentes de trabajo, y principalmente la normativa nacional en vigencia sobre la prevención de riesgos.

La asignatura versará principalmente sobre la implementación de Sistemas de Gestión de Seguridad en las empresas, acatando la normativa nacional vigente en lo que se refiere a la conformación de los comités de seguridad y la evaluación y medición de riesgos en el trabajo.

Para lograr mejores resultados especialmente en el análisis de riesgos de trabajo, es necesario relacionar la asignatura con todas las tecnologías que se dictan en la carrera y luego realizar los estudios de las condiciones laborales dentro de la industria local.

3. Contenidos

1	Seguridad y Salud Ocupacional
1.1	Conceptos básicos (1 horas)
1.2	Accidentes y daños derivados del trabajo (2 horas)
1.3	Enfermedades Profesionales (2 horas)
2	Normativa vigente en Salud y Seguridad Ocupacional
2.1	Normativa ecuatoriana, instrumento andino.- salud y seguridad laboral. (2 horas)
2.2	Señalización, normas, señales ópticas, acusticas y táctiles (2 horas)
3	Riesgos generales y su prevención
3.1	Contaminantes físicos.- riesgos en el lugar y en la superficie del trabajo (2 horas)
3.3	Químicos (2 horas)
3.4	Biológicos (2 horas)
3.5	Ergonómicos (2 horas)
3.6	Psicosociales (2 horas)
3.7	Sistemas elementales de protección: protección colectiva e individual. (2 horas)
3.8	Matriz de Riesgos (4 horas)
3.9	Cálculo de riesgo químico (2 horas)
4	Planes de Emergencia y Contingencia
4.1	Evaluar el riesgo-medios de protección (1 horas)
4.2	Planes de Emergencia y Contingencia (2 horas)
4.3	Generalidades en primeros auxilios: como actuar ante una emergencia (2 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
aq. Liderar grupos de trabajo de acuerdo a la temática: gestión de talento humano, proyectos, seguridad y riesgos en el trabajo, emprendimiento, gestión de calidad.	
– Conocer la normativa referente a la seguridad y salud ocupacional y aplicarla en la implementación de Sistemas de Gestión de Seguridad.	-Evaluación escrita -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros -Trabajos prácticos - productos
–Diferenciar la terminología utilizada en los sistemas de gestión de seguridad y salud ocupacional y los factores de riesgo.	-Evaluación escrita -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros -Trabajos prácticos - productos
be. Aplicar las normas de seguridad para minimizar los riesgos de trabajo en la industria alimentaria.	
–Elaborar los mapas de riesgo de una empresa.	-Evaluación escrita -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros -Trabajos prácticos - productos
–Establecer planes de emergencia y contingencia.	-Evaluación escrita -Reactivos -Trabajos prácticos - productos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Trabajos prácticos - productos	REGISTRO FOTOGRÁFICO E INSPECCIÓN PRELIMINAR DE LOS LABORATORIOS. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y RELACIÓN CON ACCIDENTES Y ENFERMEDADES PROFESIONALES.	Seguridad y Salud Ocupacional	APORTE 1	5	Semana: 2 (02/10/17 al 07/10/17)
Evaluación escrita	PRUEBA ESCRITA SOBRE CONCEPTOS BÁSICOS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO- ACCIDENTES LABORALES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES.	Seguridad y Salud Ocupacional	APORTE 1	5	Semana: 3 (10/10/17 al 14/10/17)
Resolución de ejercicios, casos y otros	NORMATIVA LEGAL ECUATORIANA. APLICACIÓN A ESTUDIOS DE CASO Y TRABAJO PRACTICO EN LABORATORIOS.	Seguridad y Salud Ocupacional	APORTE 2	5	Semana: 6 (30/10/17 al 01/11/17)
Trabajos prácticos - productos	RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN.- TRABAJO APLICATIVO A LOS LABORATORIOS ANALIZADOS.	Riesgos generales y su prevención	APORTE 3	3	Semana: 11 (04/12/17 al 09/12/17)
Trabajos prácticos - productos	PROTOCOLOS PARA IDENTIFICAR RIESGOS QUÍMICOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	Riesgos generales y su prevención	APORTE 3	4	Semana: 12 (11/12/17 al 16/12/17)
Reactivos	REACTIVOS Y SOLUCIÓN DE UN ESTUDIO DE CASO SOBRE RIESGOS GENERALES Y PREVENCIÓN EN SSO.	Riesgos generales y su prevención	APORTE 3	4	Semana: 13 (18/12/17 al 22/12/17)
Resolución de ejercicios, casos y otros	ELABORACIÓN DE MATRIZ DE RIESGO	Planes de Emergencia y Contingencia	APORTE 3	4	Semana: 15 (02/01/18 al 06/01/18)
Resolución de ejercicios, casos y otros	PRESENTACIÓN DEL PROYECTO DE PLAN DE EMERGENCIA DEL LABORATORIO ASIGNADO AL INICIO DE CLASES.	Planes de Emergencia y Contingencia	EXAMEN	7	Semana: 17-18 (14-01-2018 al 27-01-2018)
Evaluación escrita	EVALUACIÓN DE LA MATERIA DE SALUD Y	Normativa vigente en Salud y Seguridad Ocupacional, Planes	EXAMEN	13	Semana: 17-18 (14-01-2018 al 27-01-2018)

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
	SEGURIDAD LABORAL, EN BASE A REACTIVOS Y SOLUCIÓN DE UN CASO DE ESTUDIO.	de Emergencia y Contingencia, Riesgos generales y su prevención, Seguridad y Salud Ocupacional			
Evaluación escrita	EVALUACIÓN DE LA MATERIA DE SALUD Y SEGURIDAD LABORAL A BASE DE REACTIVOS Y ESTUDIO DE CASO.	Normativa vigente en Salud y Seguridad Ocupacional, Planes de Emergencia y Contingencia, Riesgos generales y su prevención, Seguridad y Salud Ocupacional	SUPLETORIO	20	Semana: 19-20 (28-01-2018 al 03-02-2018)

Metodología

El ciclo de aprendizaje en materia de Seguridad Industrial, se desarrollara de manera teórica-práctica, proponiendo en el desarrollo de las clases presenciales instrumentos como estudios de caso, (utilización de equipos de medición de riesgos físicos) y la visita a una mega construcción en la que puedan, a través de la observación directa, tener contacto con empresas que manejen la Salud y Seguridad Ocupacional.

Todas las actividades y temas tratados se manejaran bajo la normativa legal vigente. Los estudiantes prepararan a lo largo del ciclo académico de forma individual y grupal trabajos relacionados con la detección, medición y prevención de riesgos en los ambientes laborales, tratando de que todas las practicas se desarrollen en el sector de la industria alimentaria. Las clases se desarrollarán con la ayuda de material audiovisual, como videos, análisis de documentales de accidentes y catástrofes en el sector industrial, así como la utilización de diapositivas que permitan desarrollar el contenido teórico del programa. Al final del ciclo académico los estudiantes, deberán presentar un proyecto relacionado a la materia.

Criterios de Evaluación

La calidad de los materiales, la claridad de las sustentaciones y el orden, serán considerados para la asignación de calificaciones. Para evaluar la comprensión de la normativa nacional y de los factores de riesgo, se aplicarán pruebas escritas en base a reactivos.

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
C. RAY ASFAHL, DAVID W. RIESKE,	Pearson	SEGURIDAD INDUSTRIAL Y ADMINISTRACIÓN DE LA SALUD	2010	978-6-07-442939-8

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Victor Cabaleiro Portovela		Prevención de riesgos laborales.- Normativa de seguridad e higiene en el puesto de trabajo.	2010	
Antonio Creus Sole ; Jorge Enrique Mangosio	AlfaOmega	Seguridad e higiene en el trabajo: un enfoque integral	2011	

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: 11/10/2017

Estado: Aprobado