UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos

Materia: SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL
Código: CTE0425
Paralelo: A
Periodo : Septiembre-2021 a Febrero-2022
Profesor: VANEGAS DELGADO DIANA VANESSA
Correo electrónico: vvanegas@uazuay.edu.ec
Prerrequisitos:

Ninguno

Nivel: 9

Distribución de horas.

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

2. Descripción y objetivos de la materia

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.
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.
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. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. 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	Nomativa 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)

5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
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 -Investigaciones -Reactivos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	EVALUACION ESCRITA-SUSTENTACION DE TRABAJOS- ESTUDIOS DE CASOS- INVESTIGACIONES	Seguridad y Salud Ocupacional	APORTE	10	Semana: 6 (25/10/21 al 30/10/21)
Investigaciones	EVALUACION ESCRITA-SUSTENTACION DE TRABAJOS- ESTUDIOS DE CASOS- INVESTIGACIONES	Normativa vigente en Salud y Seguridad Ocupacional, Riesgos generales y su prevención	APORTE	10	Semana: 12 (06/12/21 al 11/12/21)
Evaluación escrita	EVALUACION ESCRITA-SUSTENTACION DE TRABAJOS- ESTUDIOS DE CASOS- INVESTIGACIONES	Planes de Emergencia y Contingencia	APORTE	10	Semana: 17-18 (09-01-2022 al 22-01-2022)
Evaluación escrita	EVALUACION ESCRITA-	Normativa vigente en Salud y Seguridad Ocupacional, Planes de Emergencia y Contingencia, Riesgos generales y su prevención, Seguridad y Salud Ocupacional	EXAMEN	20	Semana: 19-20 (23-01-2022 al 29-01-2022)
Evaluación escrita	EVALUACION ESCRITA-	Normativa vigente en Salud y Seguridad Ocupacional, Planes de Emergencia y Contingencia, Riesgos generales y su prevención, Seguridad y Salud Ocupacional	SUPLETORIO	20	Semana: 21 (07/02/22 al 07/02/22)

Metodología

Las clases se desarrollarán de manera expositiva, participativa y con ayuda de material audiovisual.
Los estudiantes prepararán las sustentaciones en base a las normativas nacionales de SST.
Para el trabajo final consistente en matriz de riesgos, los alumnos trabajarán en parejas y lo sustentarán individualmente.

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 compresión de la normativa nacional y de los factores de riesgo, se aplicarán pruebas escritas en base a reactivos.

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Aasamblea Nacional		Constitución de la República del Ecuador	2008	
C. RAY ASFAHL, DAVID W. RIESKE,	Pearson	SEGURIDAD INDUSTRIAL Y ADMINISTRACIÓN DE LA SALUD	2010	978-6-07-442939-8
IESS	IESS	Normativas de seguridad y salud en el trabajo	2012	
Editorial: BOSCH	Editorial: BOSCH	SISTEMAS DE SEGURIDAD Y CONFORT	2001	ISBN: 9781987722420

Web

Autor	Título	Url
Ministerio De Relaciones Laborales.	Iess. Decreto Ejecutivo 2393	www.iess.gob.ec

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: 13/09/2021

Estado: Aprobado