



**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO  
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULA**

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
<b>TIPO DE CURSO</b>		050	Curso Técnico Terciario		
<b>PLAN</b>		2017	2017		
<b>SECTOR DE ESTUDIO</b>		610	Administración, Comercialización y Servicios		
<b>ORIENTACIÓN</b>		39N	Gastronomía		
<b>MODALIDAD</b>		-----	Presencial		
<b>AÑO</b>		-----	-----		
<b>TRAYECTO</b>		-----	-----		
<b>SEMESTRE</b>		I	Primer Semestre		
<b>MÓDULO</b>		-----	-----		
<b>ÁREA DE ASIGNATURA</b>		663	Seguridad e Higiene Alimentarias		
<b>ASIGNATURA</b>		38005	Seguridad e Higiene Alimentaria		
<b>CRÉDITOS</b>		-----	8		
<b>ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR</b>		-----			
<b>MODALIDAD DE APROBACIÓN</b>		Con Derecho a Exoneración			
<b>DURACIÓN DEL CURSO</b>		Horas totales: 80 cada semestre	Horas semanales: 5		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación:	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/____

## FUNDAMENTACION

La complejidad de los sistemas productivos y de servicios necesitan los fundamentos para lograr seguridad e higiene en la operación de las actividades que se realizan en la industria gastronómica para generar fiabilidad y productividad, desde los procesos, equipos, áreas de trabajo, prácticas, higiénicas del personal, a los sistemas de control. Los principios normativos nacionales, a través de la Ordenanza Bromatológica son el marco aplicado a los alimentos, a la producción alimentaria y su manipulación. Regulan el control e inocuidad y aspectos pertinentes al comercio de los géneros alimenticios.

Todos los trabajadores, en general, están sometidos en el ambiente laboral a la exposición de diversos riesgos, tales como de Seguridad, Físicos, Químicos, Biológicos, Ergonómicos y Psicosociales.

La exposición continua a estos riesgos puede afectar la salud, provocando Accidentes de Trabajos/Enfermedades Profesionales, tanto a los trabajadores como a terceros. Por esta razón, es importante brindar pautas para controlarlos mediante conocimientos de medidas preventivas/correctivas.

## OBJETIVO GENERAL

Esta asignatura deberá introducir al estudiante en formación, en los conceptos de Peligro, Riesgo, Medidas Preventivas y Correctivas, para la Prevención de Accidentes de Trabajos y Enfermedades Profesionales.

Al final del curso el estudiante podrá:

- Identificar Peligros, determinar y evaluar riesgos relacionados con su actividad.
- Desarrollo de habilidades para el trabajo colectivo en pos de la Seguridad propia y/o de terceros.
- Integrar la Seguridad e Higiene en el proceso del trabajo y en los Procedimientos.

A.N.E.P.

Consejo de Educación Técnico Profesional

- Conocer y transmitir la Normativa legal vigente en materia de Seguridad, Higiene, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.
- Actuar en caso de un Accidente Laboral y aplicar técnicas de Primeros Auxilios.

## CONTENIDOS/UNIDADES TEMÁTICAS

### UNIDAD 1: Introducción

1. Definiciones de: Salud y Salud Ocupacional, Peligro y Riesgo, Accidentes de Trabajo, Enfermedades Profesionales, Medio Ambiente, Ambiente Laboral.
2. Clasificación de los Riesgos. Métodos de evaluación de los Riesgos.
3. Causas y consecuencias de los Accidentes de Trabajo y de las Enfermedades Profesionales (modelos de causalidad, costos sociales y económicos).

### UNIDAD 2: Normativa legal vigente

1. Normativa legal vigente en materia de Seguridad, Higiene y Salud Ocupacional. Leyes, Decretos, Ordenanzas Ministeriales, Reglamentaciones Municipales.

### UNIDAD 3: Equipo de Protección Personal – EPP – y Colectiva – EPC.

1. Equipos de Protección Personal. Clasificación. Usos. Vida útil y conservación.
  - 1.1. Protección ocular: gafas de seguridad
  - 1.2. Protección de las extremidades superiores: Guantes. Manguitos.
  - 1.3. Protección de las extremidades inferiores. Calzados.
  - 1.4. Protección respiratoria libre mantenimiento
  - 1.5. Ropa de Protección
2. Equipos de Protección Colectiva. Señalización y Cartelería.

UNIDAD 4: Riesgos de Seguridad

1. Riesgo de Seguridad asociados a los Peligros existentes en los lugares de trabajo (máquinas/equipos/herramientas, instalaciones eléctricas/gas, piso/suelo con irregularidades/objetos/resbaladizos, recipientes a presión, escaleras fijas, agresión de animales/insectos).
2. Se destaca, en especial, el Riesgo de Incendio. Prevención. Medios de control: diferentes tipos de detectores de humo/calor, extintores, hidrantes. Respuesta y Plan de Emergencia frente a siniestros. Evacuación. Simulacros.
3. Riesgo Eléctrico. Definiciones: electrocución, electrización, contacto directo/indirecto, interruptor diferencial/termomagnético. Prevención.
  - 3.1. Factores que influyen en el modelo físico. Ley de Ohm.
    - 3.1.1. Diferencia de potencial.
    - 3.1.2. Resistencia del cuerpo humano.
    - 3.1.3. Intensidad del circuito de defecto.
  - 3.2. Factores condicionantes de las consecuencias de un accidente eléctrico. Efectos sobre el cuerpo humano:
    - 3.2.1. Características de la corriente.
    - 3.2.2. Valor de la corriente de contacto.
    - 3.2.3. Tiempo de paso de la corriente.
    - 3.2.4. Posibles trayectos que recorre la corriente.
  - 3.3. . Normativa específica.
  - 3.4. Diferencia entre Medidas Preventivas y Medidas de Protección ante contactos eléctricos.
4. Riesgos de caída a diferente nivel y al mismo nivel. Medidas de Prevención y Protección.
5. Riesgos de cortes, golpes y atrapamientos. Medidas de Prevención y Protección.
6. Otros Riesgos: caída de objetos en manipulación/sostenidos, contactos térmicos: superficies calientes. Medidas de Prevención y Protección.

UNIDAD 5: Riesgos de Higiene – Físicos

1. Clasificación de los Riesgos Higiénicos: Físicos, Químicos y Biológicos
2. Riesgos Físicos: Ruido, Vibraciones, Ambientes Térmicos: exposición a temperaturas altas/bajas, Radiaciones: ionizantes y no ionizantes, Exposición a radiación luminosa: excesiva/deficiente.

UNIDAD 6: Riesgos de Higiene – Químicos y Biológicos

1. Productos químicos: clasificación, manipulación, transporte y almacenamiento. Ficha de Datos de Seguridad (FDS). Exposición de un agente químico por inhalación, ingestión o vía dérmica. Vías de entrada al organismo de los productos químicos. Vigilancia de la salud. Evaluación de los agentes químicos. Manipulación de productos químicos.
2. Agentes Biológicos: clasificación (virus, hongos, bacterias). Medidas de Prevención y Protección. Evaluación biológica de la exposición a contaminantes. Valores de referencia. Valores BLV propuestos para exposición industrial.
3. Establecimiento de un programa de control biológico en exposiciones laborales.

UNIDAD 7: Riesgos Ergonómicos y Psicosociales.

1. La importancia de los Riesgos Ergonómicos en el proceso de trabajo.
  - a. Las diferentes Posturas como Peligro existente y las posiciones de pie/sentado y de miembros superiores/inferiores como Riesgos asociados.
  - b. Las diferentes Cargas como Peligro existente y los sobreesfuerzos (empujar, traccionar, manipular) y los movimientos repetitivos como Riesgos asociados.
2. Riesgos Psicosociales: su importancia para la salud del trabajador. Trabajos por turnos y Trabajos nocturnos. Ciclo circadiano.

UNIDAD 8 - Contaminación de los alimentos

3. Higiene de los alimentos. Enfermedades producidas por alteración de alimentos o por contaminación de alimentos.
4. Manejo sanitario de los alimentos. Conservación. Higiene de los establecimientos alimentarios. Higiene de equipos y utensilios. Higiene del personal. Control Bromatológico. Legislación y Reglamentaciones.
5. Identificación de Riesgos. Evaluación de riesgos. Vigilancia de la salud.

UNIDAD 9: Introducción a la seguridad en máquinas.

1. Introducción.
  - 1.1. Accidentes en máquinas.
  - 1.2. Peligros derivados de las máquinas.
  - 1.3. Riesgos mecánicos.
  - 1.4. Riesgos no mecánicos.
2. Principios básicos en la protección de máquinas.
3. Resguardos.
  - 3.1. Protectores y dispositivos de seguridad.
  - 3.2. Características generales.
4. Mando y maniobra de las máquinas. Automatización.
5. Distribución de Maquinaria y Equipo. Distancias. Instalaciones de servicio.
6. Iluminación. Cables y Tuberías. Acceso a la maquinaria para Mantenimiento.
7. Mantenimiento de Máquinas.
  - 7.1. Permisos de trabajo. Circunstancias de utilización.
  - 7.2. Bloqueo de máquinas.
  - 7.3. Plan de Mantenimiento. Contenido. Ventajas. Eliminación de residuos.
8. Normativas sobre protección de Maquinaria. Armonización de normativas.
9. Los Medios de Protección. Tipos y aplicaciones.
  - 9.1. Protectores fijos (Resguardos).

- 9.2. Protectores de enclavamiento.
- 9.3. Protectores asociados al mando.
- 9.4. Aparta cuerpos y aparta manos.
- 9.5. Protector distanciador.
- 9.6. Protector regulable.
- 9.7. Protector auto regulable.
- 9.8. Dispositivos detectores de presencia.
  - 9.8.1. Dispositivo detector mecánico.
  - 9.8.2. Dispositivo detector fotoeléctrico.
  - 9.8.3. Tarima sensible a la presión. Dispositivos capacitivos. Ultra sonoros.
- 9.9. Dispositivos de mando a dos manos.
- 9.10. Dispositivos de movimiento residual o de inercia. (Dispositivo detector de la rotación).
- 9.11. Dispositivos temporizadores.
- 9.12. Dispositivo de retención mecánica.
- 9.13. Falsa mesa.
- 9.14. Dispositivos de alimentación y extracción.

#### UNIDAD 10 - Herramientas portátiles. Seguridad.

- 1. Introducción. Principios fundamentales de toda herramienta segura.
- 2. Causas principales de los accidentes por herramientas.
- 3. Herramientas manuales.
  - 3.1. Características.
  - 3.2. Condiciones seguras de diseño, empleo y conservación.
    - 3.2.1. Cuchillos, machetes y hachas
    - 3.2.2. Tijeras
    - 3.2.3. Sierras
- 4. Herramientas eléctricas aplicadas a la industria gastronómica
  - 4.1. Características.
  - 4.2. Condiciones seguras de diseño, empleo y conservación.

### UNIDAD 11 - Primeros Auxilios

1. Informar y capacitar de cómo se debe actuar frente a un accidente. Principios de actuación. Métodos PAS. Posición lateral de seguridad.
2. Informar y capacitar sobre técnicas de Reanimación Cardio-Pulmonar (RCP). Uso de desfibrilador automático externo.
3. Informar y capacitar de como de debe de actuar frente: hemorragias, fracturas y quemaduras en general, tanto de origen químico como por factores físicos (calor/frío).

### PROPUESTA METODOLÓGICA

Se propone que las estrategias de enseñanza, estén basadas en propuestas de tareas teóricas - prácticas que involucren: la investigación, el análisis, y la toma de decisiones básicas.

Se deberá promover el trabajo en equipo, como estrategia de enseñanza y aprendizaje.

Mediante la aplicación de estrategias didácticas fundamentadas, se pretende desarrollar capacidades en el alumno, tales como: analizar, explicar, ejemplificar, demostrar, aplicar, justificar, comparar, contextualizar y generalizar.

### EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO

Su evaluación es una instancia más dentro del proceso de aprendizaje.

Se evaluará al estudiante en forma continua, y el docente podrá incluir instancias de evaluaciones iniciales y formativas de distinta categoría.



BIBLIOGRAFÍA

- Manual de Seguridad en el Trabajo. Fundación Mapfre. España.
- Manual de Higiene Industrial. Fundación Mapfre. España.
- Manual Básico de Seguridad en el Trabajo. Instituto del Libro. Montevideo. Ing. Manuel Bestratén.
- Enciclopedia de Salud y Seguridad en el Trabajo. OIT- Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo - España.
- Condiciones de Trabajo y Salud - Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo - España.