



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Instituto Politécnico y Artístico Universitario
Departamento: IPAU
Area: IPAU

(Programa del año 2024)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 25/09/2024 20:34:37)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
() SEGURIDAD E HIGIENE EN EL ÁMBITO LABORAL	TÉC EN ADM.Y GEST.DE INST.UNIV	OCS-49/18	2024	1° cuatrim.DESF

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
QUIROGA JUAN MANUEL	Prof. Responsable	CONTRATO	6 Hs
RIVEROS, LUCILA	Prof. Co-Responsable	CONTRATO	6 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
90 Hs	Hs	Hs	0 Hs	6 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoría con prácticas de aula	1° Cuatr. Desfa

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
05/08/2024	15/11/2024	15	90

IV - Fundamentación

Las normativas de seguridad e higiene en el trabajo desempeñan un papel crucial en la prevención de accidentes laborales, al tiempo que reducen las posibilidades de ocurrencia de incidentes y establecen medidas para mejorar las prácticas laborales, lo que resulta en un notable aumento del rendimiento en el trabajo. Es fundamental que el personal que trabaja en áreas como servicios generales y mantenimiento posea conocimientos específicos sobre prevención de accidentes y seguridad laboral, dado que sus labores diarias conllevan riesgos asociados.

Por su parte, La seguridad alimentaria, la Identificación de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son pilares fundamentales para garantizar la calidad y seguridad de los productos destinados al consumo humano. Estas medidas se centran en la inocuidad alimentaria, la higiene y las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos que deben ser tenidas en cuenta por el personal afectado a dichas labores.

El acceso a estas herramientas que fomentan la conciencia sobre seguridad, la identificación de sistemas de prevención y el aseguramiento de las condiciones laborales idóneas, facilita el desarrollo de experiencia y competencias laborales. Esto no solo optimiza la ejecución de tareas habituales, sino que también capacita para abordar actividades más complejas o menos comunes, permitiendo la aplicación de iniciativa personal para resolver eventualidades en el entorno laboral cotidiano.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

- Conocer y comprender el marco legal que rige la seguridad y la higiene dentro de las entidades públicas.
- Identificar los diversos riesgos presentes en el entorno laboral propio.
- Proponer mejoras viables en el ámbito laboral individual o en áreas específicas de la entidad en la que se trabaja, empleando tanto la normativa actual como las metodologías prácticas para la prevención de riesgos laborales.
- Reconocer las actitudes de responsabilidad en cuanto a la aplicación de buenas prácticas relacionadas con la seguridad

VI - Contenidos

Tema 1. Marco Legal. Ley 19587/1972 – Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo. Decreto reglamentario 351/79. Ley

24557/1995 – Ley de prevención de riesgos del trabajo (LRT). Reformas de la LRT.

Tema 2. Riesgos físicos. Resolución SRT 295/2003. Ruido. Iluminación. Vibraciones. Temperatura: frío, calor. Radiaciones: ionizante y no ionizante. interiores. Ergonomía, levantamiento de cargas.

Tema 3. Equipos de protección personal (EPP). Protección facial y visual. Protección de manos y pies. Protección de cabeza. Protección auditiva. Protección respiratoria.

Tema 4. Prevención y Protección contra Incendios en el Trabajo. El fuego: Definición y clasificación. Tipos de matafuegos. Recomendaciones para su uso.

Tema 5. La Seguridad Alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura (GMP/BPM). Peligros y tipos de contaminación.

Principios

Generales de Higiene de los Alimentos. Inocuidad alimentaria. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Las

enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

VII - Plan de Trabajos Prácticos

-Lectura y estudio de material bibliográfico específico;

-Realización de actividades prácticas específicas por tema;

-Ejercicios prácticos grupales de análisis de sus respectivos ámbitos de trabajo.

VIII - Regimen de Aprobación

Al inscribirse en el curso, el estudiante deberá cumplir con los requisitos estipulados en el plan de estudio 49/18.

Estudiantes Promocionales:

- Aprobación del 100% de las actividades prácticas específicas por tema.

- Aprobación de un Trabajo Integrador Final.

Estudiantes Regulares:

- Aprobación del 100 % de las actividades prácticas.

- Examen final ante Tribunal.

Estudiantes Libres:

- Deberá entregar y aprobar los trabajos prácticos 15 (quince) días antes de rendir el examen final.

IX - Bibliografía Básica

[1] [1] – Ley Nacional de Higiene y Seguridad en el Trabajo N° 19.587, y sus Decretos Reglamentarios N°

[2] 351/79 y modificatorios.

[3] [2] - Ley Nacional de Riesgos del Trabajo N° 24.557, Decreto Reglamentario, Resoluciones y

[4] Disposiciones Complementarias.

[5] [3] – Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos. Dirección Nacional de Calidad e Inocuidad

[6] Agroalimentaria. Argentina, 2023.

[7] [4] – Manual de Manipulación Higiénica de Alimentos. ANMAT. Argentina, 2022.

X - Bibliografía Complementaria

[1] [1] – Bestratén Belloví, M. (2011). Seguridad en el trabajo. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en

[2] el Trabajo- INSHT. <https://www.insst.es/documents/94886/599872/Seguridad+en+el+trabajo/e34d1558->

[3] fed9-4830-a8e3-b0678c433bb1

[4] [2] – Código Alimentario Argentino.

XI - Resumen de Objetivos

-Comprender el marco legal de seguridad e higiene en entidades públicas.

- Identificar riesgos laborales en el propio entorno.
- Proponer mejoras utilizando normativas y metodologías de prevención.
- Reconocer la responsabilidad en prácticas de seguridad alimentaria.

XII - Resumen del Programa

Tema 1. Marco Legal de Seguridad Laboral.
Tema 2. Riesgos Físicos en el Trabajo.
Tema 3. Equipos de Protección Personal (EPP).
Tema 4. Prevención y Protección contra Incendios.
Tema 5. Seguridad Alimentaria.

XIII - Imprevistos

--

XIV - Otros

--

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA

Profesor Responsable

Firma:

Aclaración:

Fecha: