

# Universidad Tecnológica de la Mixteca

Clave DGP: 200089

Ingeniería en Alimentos

## PROGRAMA DE ESTUDIO

NOMBRE DE LA ASIGNATURA
Higiene y Seguridad Industrial

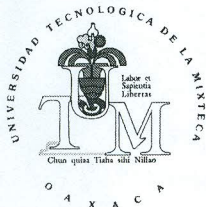
SEMESTRE	CLAVE DE LA ASIGNATURA	TOTAL DE HORAS
Noveno	064096	68

OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA
Los alumnos serán capaces de proponer acciones para disminuir riesgos y accidentes en la industria alimentaria, mejorando las condiciones mediante el uso de herramientas, técnicas y normativa en seguridad e higiene industrial.

TEMAS Y SUBTEMAS
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Introducción a la seguridad e higiene.</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Antecedentes históricos de la seguridad e higiene.</li> <li>1.2. Conceptos.</li> <li>1.3. Campos de acción de los ingenieros en alimentos en seguridad e higiene.</li> </ol> </li> <li>2. <b>Marco legal.</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Organismos internacionales en seguridad e higiene en el procesamiento de alimentos.</li> <li>2.2. Normativa vigente en México en Industrias de Alimentarias.</li> </ol> </li> <li>3. <b>Riesgo de trabajo y seguridad industrial de procesos de alimentos.</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Evaluación de riesgos en la industria alimentaria.</li> <li>3.2. Técnicas de evaluación y prevención de riesgos.</li> <li>3.3. Equipo de protección personal.</li> <li>3.4. Señalización de seguridad.</li> <li>3.5. Prevención y protección contra incendios.</li> </ol> </li> <li>4. <b>Higiene industrial en empresas de alimentos.</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Factores ambientales.</li> <li>4.2. Evaluación del riesgo higiénico.</li> <li>4.3. Medicina del trabajo.</li> <li>4.4. Normatividad.</li> </ol> </li> <li>5. <b>Programas de seguridad industrial en empresas de alimentos.</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Administración de la prevención.</li> <li>5.2. Sistema Integral de Seguridad.</li> </ol> </li> </ol>

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
Elaborar y entregar un proyecto de higiene y seguridad industrial integral aplicado a una empresa del ramo aplicando las normas oficiales, técnicas y herramientas proporcionadas durante el curso.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN
En términos de los artículos 23 incisos (a), (d), (e) y (f); del 47 al 50; 52 y 53 y del 57 al 60, del Reglamento de alumnos de licenciatura aprobado por el H. Consejo Académico el 21 de Febrero del 2012, los lineamientos que habrán de observarse en lo relativo a los criterios y procedimientos de evaluación y acreditación, son los que a continuación se enuncian:



# Universidad Tecnológica de la Mixteca

Clave DGP: 200089

Ingeniería en Alimentos

## PROGRAMA DE ESTUDIO

- Al inicio del curso el profesor deberá indicar el procedimiento de evaluación que deberá comprender, al menos tres evaluaciones parciales que tendrán una equivalencia del 50% de la calificación final y un examen ordinario que equivaldrá al restante 50%.
- Las evaluaciones podrán ser escritas y/o prácticas y cada una consta de un examen teórico-práctico, tareas y proyectos.
- Además pueden ser consideradas otras actividades como: el trabajo extra clase, la participación durante las sesiones del curso y la asistencia a las asesorías.
- El examen tendrá un valor mínimo de 50%; las tareas, proyectos y otras actividades, un valor máximo de 50%.

### BIBLIOGRAFÍA (TIPO, TÍTULO, AUTOR, EDITORIAL Y AÑO)

#### Básica:

- Asfahl R. (2000). **Seguridad industrial y salud**. Prentice Hall Hispanoamericana.
- Cortés D.J. (2002). **Seguridad e higiene del trabajo. Técnicas de prevención de riesgos laborales**. 3ª edición. Alfaomega.
- Mancera M. (2012). **Seguridad e higiene industrial. Gestión de riesgos**. 1ª edición. Alfaomega.
- Niebel B. (2009). **Ingeniería industrial. Métodos, estándares y diseño**. 12ª edición. Mc Graw Hill.

#### Consulta:

- Arellano J. (2013). **Salud en el trabajo y seguridad industrial**. Alfaomega
- Diario oficial de la federación. <http://www.dof.gob.mx/>
- García. M. (2013). **Higiene general en la industria alimentaria**. IC Editorial.
- International organization for standardization. <http://www.iso.org/iso/home.html>

### PERFIL PROFESIONAL DEL DOCENTE

Ingeniero industrial o afín con maestría y/o doctorado, con conocimiento en higiene y seguridad industrial, procesos de manufactura en plantas industriales.

Vo. Bo.



DRA. LUZ HERMILA VILLALOBOS DELGADO  
JEFA DE CARRERA

AUTORIZO

DR. AGUSTÍN SANTIAGO ALVARADO  
VICE-RECTOR ACADÉMICO



VICE-RECTORIA  
ACADÉMICA