



UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS

Sigla Asignatura: PRR000	Sigla Carrera: PRR000	Hr. Teóricas semana : 2
Asignatura :	PREVENCIÓN DE RIESGOS	Hr. Prácticas semana: 0
Requisito(s):	Ingreso primer año.	Hr. Total semana: 2

OBJETIVO(s) Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de:

1. Relacionar las causas con los efectos de los accidentes, enfermedades y carga mental-física en el trabajo.
2. Analizar e interpretar correctamente la legislación vigente sobre prevención de riesgos de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales.
3. Conocer técnicas preventivas de control de riesgos y de primeros auxilios, acorde a su rol en la empresa.
4. Utilizar los conocimientos adquiridos para integrar la prevención de riesgos y primeros auxilios a su actividad laboral.

CONTENIDOS:

1. **Salud bienestar físico, mental y social.**
2. **Riesgos laborales originados en el trabajador, ambiente y organización.**
3. **Prevención de riesgos.**
 - Seguridad industrial.
 - Higiene industrial.
 - Ergonomía.
4. **Secuencia del accidente – incidente.**
 - Causas básicas, factores personales y técnicos.
 - Causas inmediatas, acciones y condiciones.
 - Incidentes, accidentes.
 - Daño, lesión o pérdida.
 - Costo de accidentes. Asegurados y no asegurados.
 - Calidad, accidentabilidad y productividad.
5. **Disposiciones legales vigentes relativas a prevención de riesgos.**
6. **Técnicas preventivas de prevención de riesgos y primeros auxilios.**

METODOLOGÍA DE TRABAJO:

Clases expositivas e interactivas, con apoyo de medios audiovisuales.

EVALUACIÓN:

Certámenes y trabajos prácticos.

BIBLIOGRAFÍA :

1. Ley 16.744 "Accidentes y Enfermedades Profesionales".1968
2. **JOSÉ MARÍA CORTÉZ DÍAZ.** "Seguridad e Higiene del Trabajo". Edit. Alfa Omega III Ed. 2001
3. Enciclopedia de Salud y Seguridad en el Trabajo. OIT. 1998.

Elaborado por: Claudio Acuña – César Gauci

Aprobado por: Consejo Normativo de Sedes, agosto de 2003

Actualizado por:

Observaciones: