



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA

Clave: 08MSU0017H



FACULTAD DE ZOOTECNIA

Clave: 08USU0637Y

PROGRAMA DEL CURSO:

NOMBRE MATERIA
SEGURIDAD E HIGIENE
INDUSTRIAL
IZSP

DES: AGROPECUARIA
INGENIERO
ZOOTECNISTA EN
Programa(s) Educativo(s): SISTEMAS DE
PRODUCCIÓN
ESPECIFICA-
OPCIONAL
Tipo de materia:
Clave de la materia: DS-A 419 (726-T))
Semestre: 4º
Área en plan de estudios: OPTATIVA
Créditos 6
Total de horas por semana: 6 HRS
Teoría: 3 HRS
Práctica 3 HRS
Taller: ----
Laboratorio: ----
Prácticas complementarias: ----
Trabajo extra clase: ----
Total de horas semestre: 48
Fecha de actualización: **FEBRERO, 2008**
Clave y Materia requisito: CONTROL DE
CALIDAD (607)

Propósitos del Curso:

1. Identificar los peligros que ponen en riesgo la seguridad y la salud del empleado en la Industria Pecuaria, aplicando las técnicas y métodos preventivos necesarios para evitar accidentes
2. Aplicar los conocimientos teórico-prácticos enmarcados en la normatividad y reglamentos que aplican a la actividad laboral en la Industria Pecuaria
3. Generar un ambiente sano y seguro tanto para el trabajador en su actividad laboral, dirigido hacia la protección a sí mismo como a los productos pecuarios

COMPETENCIAS (Tipo y Nombre de las Competencias que nutren a la materia y a las que contribuye)	CONTENIDOS (Unidades, Temas y Subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Por Unidad)
Comunicación	1. Antecedentes sobre Seguridad en el Trabajo 1.1. Breve historia 1.2. El Trabajo y la Seguridad 1.3. El Hombre, el Ambiente y los Procesos Productivos	* Conoce el origen de la Seguridad, su relación con el trabajo y los procesos de producción pecuaria, para ubicarse en la problemática de la Seguridad e Higiene industrial

Solución de Problemas	2. Seguridad y Productividad Pecuaria 2.1. Seguridad y Productividad 2.2. Conceptos 2.3. Sectores involucrados en la Seguridad e Higiene Industrial	* Determina que el problema de la Seguridad en la actividad laboral, concierne a varios sectores, que su solución es parcial y que es necesario normar criterios para beneficiar a la sociedad y economía del país
Trabajo en equipo y Liderazgo Manejo de Sistemas de Producción	3. Normatividad 3.1. Condiciones de Seguridad e Higiene en los Centros de Trabajo 3.2. Manejo Higiénico de los Alimentos de Origen Animal 3.3. Enfermedades Zoonóticas	* Conoce la Normatividad que aplica de acuerdo a las condiciones de seguridad e higiene, manejo de alimentos y peligros a los que está expuesto tanto el empleado como el producto * Define las medidas preventivas que le brindan protección al trabajador en el ambiente laboral * Aplica las medidas de higiene que le dan al producto alimenticio Protección y seguridad para su consumo
Sanidad Animal	4. Análisis de Riesgos y Observación Preventiva 4.1. Principios 4.2. Metodologías para aplicación	* Realiza un Análisis de Riesgos en un proceso de trabajo de la actividad pecuaria, empleando métodos por Observación Preventiva, para solucionar en parte la problemática de seguridad e Higiene en la actividad laboral pecuaria
Tecnología de Productos de Origen Animal		

UNIDAD TEMÁTICA	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
1. Antecedentes sobre Seguridad en el Trabajo	1. Exposición	5 hrs
2. Seguridad y Productividad Pecuaria	1. Exposición	12 hrs
3. Normatividad	1. Exposición 2. Dinámicas de grupo 3. Asesoría para desarrollo de Exhibiciones	17 hrs
4. Análisis de Riesgos y Observación Preventiva	1. Exposición 2. Dinámicas de grupo 3. Asesoría para elaboración de Análisis de Riesgos aplicados a Procesos de Trabajo	14 hrs

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
de la crisis. 1989. W.E. Deming. Díaz de Santos México. * Círculos de Calidad: cómo hacer que funcionen. 1991. Phillip C. Thompson. Grupo Editorial Norma. Interés General * Seguridad y Productividad. Sin fecha. Instituto Mexicano del Seguro Social 3. Normatividad * Normas Oficiales Mexicanas. Varias fechas. Secretaría del Trabajo y Previsión Social. Diario Oficial de la Federación * Normas Oficiales Mexicana. Varias fechas. SAGARPA. Diario Oficial de la Federación * Normas Oficiales Mexianas. Varias fechas Secretaría de Salud. Diario Oficial de la Federación - Higiene de la Carne. 1989. J.E. Gracey. 8ª Edición. Interamericana. McGraw-Hill - Higiene e Inspección de la carne de aves. 1981. A.S. Bremner. Editorial Acirbia, Zaragoza, España 4. Análisis de Riesgos y Observación Preventiva * Food Safety and Quality Assurance, 1991. W.T. Hubbert. .Iowa State University Press Amos, Iowa. USA. * Quality Assurance of food ingredients, processing and distribution. 1988. J.E. Stauffer. Food and Nutrition Press. Westport, Conn. USA * Safety and Quality in food. 1984. Proceedings of DSA Symposium. Ámsterdam , Holanda * Food Safety. 1992. J.M. Jones. Eagan Press * El Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos. Su aplicación en la Industrias de Alimentos. 1991. I.C.M.S.F. Editorial Acirbia. * Higiene in Food Manufacturing and Handling. 1973. Barry Graham-Rack. Food Trade Pres. LTD. Elaboró: M.C. Norma J. Jáquez Barraza	

Cronograma del Avance Programático

[illegible]

