



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
Clave: 08MSU0017H



FACULTAD DE ZOOTECNIA
Clave: O8USU0637Y

PROGRAMA DEL CURSO:

NOMBRE MATERIA
SEGURIDAD E HIGIENE
INDUSTRIAL
IZSP

DES: AGROPECUARIA
INGENIERO
ZOOTECNISTA EN
SISTEMAS DE
PRODUCCIÓN
ESPECIFICA-
OPCIONAL

Programa(s) Educativo(s):

Tipo de materia:

Clave de la materia: DS-A 419 (726-T))

Semestre: 4°

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 si 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

UNIDAD TEMÁTICA	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>1. Antecedentes sobre Seguridad en el Trabajo</p> <p>2. Seguridad y Productividad Pecuaria</p> <p>3. Normatividad</p> <p>4. Análisis de Riesgos y Observación Preventiva</p>	<p>Documento que contenga el Tema “ Principales accidentes y sus causas, que ocurren en el ambiente laboral durante los procesos de la Industria Pecuaria”</p> <p>ELABORACION DE UN EXAMEN</p> <p>ELABORACION DE UNA EXHIBICION</p> <p>ELABORACION DE UN DOCUMENTO (CUADRO)</p> <p>ELABORACION DE UN EXAMEN</p> <p>ELABORACION DE UN ANÁLISIS DE RIESGOS</p>	<p>1. Se elabora en forma individual y se presenta por escrito</p> <p>2. Criterios</p> <ul style="list-style-type: none"> * Actualidad * Relevante para la salud y la economía * Alternativas de solución <p>1. SE PRESENTA EN FORMA INDIVIDUAL</p> <p>1. SE ELABORA EN EQUIPO Y SE PRESENTA EN UN ESPACIO ASIGNADO</p> <p>2. CRITERIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> * DISEÑO ORIGINAL * TEMA RELACIONADO CON SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL * NORMATIVIDAD QUE APLICA DOCUMENTO (CUADRO) <p>1. SE ELABORA EN FORMA INDIVIDUAL Y SE PRESENTA POR ESCRITO</p> <p>2. CRITERIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> * INCLUIR LAS NOM QUE APLICAN * INCLUIR LINEAMIENTO Y ESPECIFICACIONES (CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE) <p>1. SE PRESENTA EN FORMA INDIVIDUAL</p> <p>1. SE ELABORA EN EQUIPO Y SE PRESENTA POR ESCRITO</p> <p>2. CRITERIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> * APLICADO A UN PROCESO DE TRABAJO * BASADO EN LOS PRINCIPIOS DEL ANÁLISIS DE RIESGOS * USO DE LA OBSERVACIÓN PREVENTIVA

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
<p>1. Antecedentes sobre Seguridad en el Trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> * Seguridad Industrial. 1992. Ramírez C.C. Tomo 1. Grupo Noriega Editores Ciencia y Técnica * Los riesgos de trabajo. Kaye J. Dionisio. 1985. Aspectos teórico-prácticos. Editorial Trillas, S.A. de C.V. * Calidad, productividad y competitividad: la salida de la crisis. 1989. W.E. Deming. Diaz de Santos México. * Qué es el Control Total de Calidad. La modalidad japonesa. 1994. Kaoru Ishikawa. Grupo Editorial Norma. Interès General <p>2. Seguridad y Productividad Pecuaria</p> <ul style="list-style-type: none"> * Calidad, productividad y competitividad: la salida 	<p>Continúa:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Trabajos por escrito * Participación en clase (Discusión grupal-dinámicas) <p>Reconocimientos parciales:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Exámenes escritos * Actividad de Exhibición * Cuadro Matricial * Análisis de Riesgos (Actividad Integradora) <p>Reconocimiento Final:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Examen Ordinario

