



Consejo Directivo
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Universidad Nacional de La Pampa

RESOLUCIÓN N° 145/2023

GENERAL PICO, 01 de Junio de 2023.-

VISTO:

La Resolución N° 2350/2021 del Ministerio de Educación de la Nación, con fecha 23/07/2021 y,

CONSIDERANDO:

Que mediante la misma se otorga reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de pregrado de TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS que expide la Universidad Nacional de La Pampa, Facultad de Agronomía y Facultad de Ciencias Veterinarias, perteneciente a la carrera de TECNICATURA EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS a dictarse bajo la modalidad presencial.

Que mediante Resolución N° 111/2022 del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa se aprueba la "Guía para la presentación de Programas de las Asignaturas de la Carrera TECNICATURA EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS".

Que la Secretaría Académica eleva al Consejo Directivo el Programa de Estudio correspondiente a la asignatura SANEAMIENTO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL para su consideración.

Que en Sesión Ordinaria del Consejo Directivo del día 01 de Junio de 2023, puesto el Programa de Estudios a consideración de los/as Sres/as. Consejeros/as, es aprobado por unanimidad.

POR ELLO:

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: Aprobar el Programa de Estudios de la asignatura SANEAMIENTO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, correspondiente al Segundo Año de la carrera TECNICATURA EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, creada en el ámbito de las Facultades de Agronomía y Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa, perteneciente al Plan de Estudios aprobado mediante Resolución Nro. 2350/2021 del Ministerio de Educación de la Nación, el cual contiene cuatro (4) folios, de acuerdo al Anexo de la presente Resolución.

ARTICULO 2º: Regístrese, comuníquese. Notifíquese a las/os interesadas/os. Pase a Secretaría Académica, Departamento de Asistencia a Estudiantes, asignatura Saneamiento y Seguridad Industrial, Facultad de Agronomía de la UNLPam. Cumplido, archívese.

Presidente
Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Veterinarias
UNLPam

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

Universidad Nacional de La Pampa

Programa de Estudios: SANEAMIENTO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Plan de Estudios TGyTA aprobado por Resolución N° 2350/2021 del Ministerio de Educación de la Nación

1. **FACULTAD:** Facultad de Agronomía y Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam.
2. **CARRERA:** Tecnicatura en Gestión y Tecnología de Alimentos
3. **ASIGNATURA:** Saneamiento y Seguridad Industrial
4. **PROFESOR/A RESPONSABLE:** Ing. María Juliana Dielschneider Del Bono.
5. **JEFES/AS DE TRABAJOS PRÁCTICOS:** Dra. Betsabe Lares, Ing. Germán Roldán y M.V. Guillermo Jorge Becares.
6. **RÉGIMEN DE CURSADO:** Cuatrimestral.
7. **CARGA HORARIA DE LA ASIGNATURA**
8. Carga horaria total: 60 h
Carga horaria semanal: 4 horas
Cantidad de semanas: 15 semanas
9. **HORAS DE CLASES TEÓRICO PRÁCTICAS:** 40 h
10. **HORAS DE TRABAJOS PRÁCTICOS DE LABORATORIO, GABINETE O CAMPO:** 20 h

11. MODALIDAD PEDAGÓGICA DIDÁCTICA

La asignatura pretende utilizar una metodología basada en el entendimiento de los conceptos fundamentales, así como de la legislación en materia de seguridad e higiene, presentando ejemplos de la Industria Alimentaria y en aquellas unidades que lo permitan, resolver ejemplos prácticos.

En marco de la metodología general híbrida, la asignatura propone una modalidad teórica práctica con actividades presenciales y virtuales.

12. OBJETIVOS

Objetivos Generales

- Conocer sobre nociones básicas en Seguridad e Higiene en una organización en el marco de sus incumbencias profesionales.
- Desarrollar una mirada de la práctica profesional haciendo hincapié no sólo en los aspectos técnicos, sino también en aquellos más generales que hacen al desarrollo de las tareas en condiciones seguras preservando la integridad psicofísica de los trabajadores.
- Identificar la importancia del impacto que tienen las actividades y operaciones de las empresas en el medio ambiente, controlando las causas y minimizando los efectos de tal interacción.
- Incorporar el uso de la terminología e idioma utilizados en seguridad e higiene y gestión ambiental.

Objetivos Específicos

- Distinguir conceptos de incidentes, accidentes y enfermedades profesionales e implementar acciones para su prevención.
- Identificar riesgos y peligros, así como aquellos actos y condiciones inseguras.
- Conocer la legislación en materia de seguridad e higiene.
- Conocer sobre manejo integrado de plagas aplicados a la industria alimentaria.

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

Universidad Nacional de La Pampa

Programa de Estudios: SANEAMIENTO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Plan de Estudios TGyTA aprobado por Resolución N° 2350/2021 del Ministerio de Educación de la Nación

- Incorporar conceptos básicos sobre efluentes.

13. CONTENIDOS MÍNIMOS

Prevención de riesgos de trabajo. Prevención de incendios. Riesgos físicos, químicos y biológicos. Material de seguridad. Bioseguridad. Legislación. Higiene y seguridad. Accidentología. Enfermedades laborales. Manejo integrado de plagas: Especies animales perjudiciales: caracteres morfológicos, reproducción, metamorfosis, hospedantes, ecología y daños. Especies de incidencia económica de los principales alimentos y materias primas. Métodos de control.

14. PROGRAMA ANALÍTICO DE CONTENIDOS

Unidad 1: Introducción- Conceptos y Legislación.

Ley 19587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo- Decreto 351/79- Decreto 1338/96-Resolución 905/2015- Resolución 295-2003- Ley 24457: Riesgos del Trabajo. Definición de Riesgo, Peligro, Acto inseguro, Condición Insegura. Definición de accidente, incidente, accidente in itinere y enfermedad profesional.

Unidad 2: Riesgos y Accidentología- Legislación.

Tipos de riesgo. Prevención de riesgos de trabajo. Accidentología. Investigación de accidentes. Árbol de causas. Legislación que aplica.

Unidad 3: Prevención de incendios- Legislación

Plan de Emergencia y Evacuación. Carga de fuego. Sistemas de detección. Extintores. Sistema de hidrantes. Simulacros. Medios de escape. Anexo VII del Decreto 351/1979.

Unidad 4: Bioseguridad y EPP

Definiciones. Legislación. Tipos de EPP. Certificación. Buenas prácticas de bioseguridad en industrias alimentarias.

Unidad 5: Manejo integrado de plagas

Especies animales perjudiciales: caracteres morfológicos, reproducción, metamorfosis, hospedantes, ecología y daños. Especies de incidencia económica de los principales alimentos y materias primas. Métodos de control.

Unidad 6: Bioseguridad: Residuos, efluentes y POES.

POES: definición. Legislación. Beneficios. Requisitos. Sanitización: definición, etapas, tipos de desinfectantes y detergentes, desinfección. Aplicabilidad de POES. Calidad de agua. Ejemplos.

Residuos: Definiciones. Legislación. Tipos. Clasificación. Tratamiento.

Efluentes: Definiciones. Procesos de tratamiento. Legislación. Clasificaciones.

15. BIBLIOGRAFÍA

- Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo, Ley 19587, Año 1972 y su Decreto Reglamentario N°351/79 y modificatorias.
- Resolución del M.TESS N°295, Año 2003, especificaciones técnicas sobre ergonomía y levantamiento manual de cargas y sobre radiaciones. Modificación del Decreto N° 351/79.

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

Universidad Nacional de La Pampa

Programa de Estudios: SANEAMIENTO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Plan de Estudios TGyTA aprobado por Resolución N° 2350/2021 del Ministerio de Educación de la Nación

-
- Poder Ejecutivo Nacional. Decreto 1338, Año 1996: Servicios de Medicina y de Higiene y Seguridad en el Trabajo. Trabajadores equivalentes. Deróganse los Títulos II y VIII del Anexo I del Decreto N° 351/79.
 - Ley de Riesgos de Trabajo, Ley N°24557, Año 1995.
 - Superintendencia de Riesgos de Trabajo. Resolución 905/2015: funciones que deberán desarrollar los Servicios de Higiene y Seguridad en el Trabajo y de Medicina del Trabajo.
 - Superintendencia de Riesgos de Trabajo. Resolución 204/96: Determinense los mecanismos y procedimientos para las denuncias de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.
 - Decreto 658/96: Apruébase el Listado de Enfermedades profesionales, previsto en el artículo 6°, inciso 2, de la Ley N° 24.557.
 - Superintendencia de Riesgos de Trabajo. Resolución 23/1997: Obligaciones de las Aseguradoras, empleadores asegurados y autoasegurados en materia de control y fiscalización del cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad en el trabajo. Procedimiento para la denuncia e investigación de presuntos incumplimientos.
 - Superintendencia de Riesgos de Trabajo. Resolución 230-2003: Información que deberán suministrar los empleadores, asegurados y autoasegurados, sobre accidentes de trabajo y enfermedades profesionales a la Superintendencia de Riesgos del Trabajo y a las Aseguradoras.
 - Página de Superintendencia de Riesgos de Trabajo: <https://www.argentina.gob.ar/srt>.
 - Superintendencia de Riesgos de Trabajo. Resolución 299/2011: Adóptense las reglamentaciones que procuren la provisión de elementos de protección personal confiables a los trabajadores.
 - Secretaría de Industria, Comercio y Minería-Seguridad Industrial. Resolución N° 896/99: Requisitos esenciales que deberán cumplir los equipos, medios y elementos de protección personal comercializados en el país.
 - Ingeniería en Seguridad e Higiene en el Trabajo, cátedra Tratamiento de Efluentes. Universidad Nacional del Centro. Facultad de Ingeniería. Olavarría.
 - Capítulo XXXI Decreto de Senasa 4238/68: Buenas prácticas de fabricación (BPF), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).
 - Manejo integrado de plagas en el sector agroalimentario- Boletín de difusión. Programa Calidad de los Alimentos Argentinos -Dirección Nacional de Alimentación – SAGPyA y Aventis Environmental Science.
 - Leyes N° 24051, n° 25.675, n° 25.612, n° 25.670, n° 25.831, n° 25.688 y n° 25.916.
 - Ley Provincia de Buenos Aires N°11720 - Residuos Especiales- Año 2006-
 - ISO 14001 - Sistemas de Gestión Ambiental- Año 2015
 - ISO 45001- Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo- Año 2018.
 - Superintendencia de Riesgos de Trabajo. Resolución N°3345- Año 2015- Ergonomía, límite para traslado, empuje y tracción de objetos.
 - Superintendencia de Riesgos de Trabajo. Resolución N°866- Año 2015- Protocolo de Ergonomía.

16. EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE ACREDITACIÓN (de acuerdo a las RES N° 444/21 CD FA/ RES N° 295/21 CD FCV)

El sistema de evaluación para la regularización de la asignatura consta de 2 exámenes parciales. Cada parcial contará con su respectivo recuperatorio, empleando la misma metodología de evaluación que para los exámenes parciales.

Además, se desarrollará un tercer recuperatorio, como posibilidad para regularizar la materia que evaluará todos los contenidos de la asignatura.

También se realizará un Trabajo Integrador Final elaborado durante la cursada.

Condiciones de aprobación para la regularización de la asignatura

Cumplimiento de actividades académicas: Para regularizar la asignatura, el/la estudiante deberá contar con la participación al menos del 70 % de las actividades académicas obligatorias establecidas por el/la docente responsable y cumplir con toda evaluación prevista en la planificación anual de actividades académicas de la asignatura.

Los exámenes parciales o recuperatorios deberán cumplir con los puntajes mínimos establecidos en los puntos: condiciones de aprobación por examen final regular, condiciones de aprobación por promoción directa sin examen final, condiciones de aprobación por examen libre.

Asistencia: Las/os estudiantes deberán cumplir con un mínimo de 80% de asistencia a las clases presenciales.

17. CONDICIONES DE APROBACIÓN POR EXAMEN FINAL REGULAR:

Los/as estudiantes podrán rendir examen final según las fechas establecidas en el calendario académico, si poseen los parciales o recuperatorios aprobados con un puntaje entre 40 y 60%.

Para esta instancia deberán presentar, con la antelación que el docente especifique, y exponer el día del examen, el Trabajo Integrador Final que realizarán durante la cursada.

18. CONDICIONES DE APROBACIÓN POR PROMOCIÓN DIRECTA SIN EXAMEN FINAL:

Los/as estudiantes aprobarán por promoción directa la asignatura, si ambos exámenes parciales (de forma directa, sin recuperatorios) obtienen un 70% como mínimo y aprueban el Trabajo Integrador Final en tiempo y forma, previo a la finalización de la cursada.

19. CONDICIONES DE APROBACIÓN POR EXÁMEN LIBRE:

Los/as estudiantes que rindan en condición de examen final libre, deberán comunicarse con el/la Docente Responsable de la asignatura. El examen constará de una instancia escrita y una oral, donde deberán exponer el Trabajo Integrador Final de la materia y se le realizarán preguntas conceptuales. El Trabajo Integrador deberá presentarse con antelación al docente Responsable, según la fecha que se estipule.