

Programa:

Seguridad e Higiene

Objetivo General: lograr cambios de actitud favorables hacia la seguridad e Higiene, suministrándole conocimientos y orientándole en valores éticos, morales , comunitarios, el trabajo en equipo , y en el desarrollo de habilidades para la aplicación de estrategias en la elaboración de programas preventivos en la seguridad e higiene en el trabajo, o en cualquier entorno social donde se desenvuelva, eliminando y / o controlando los factores desfavorables que puedan afectar la salud o de los miembros involucrados en la actividad que desarrolle

Objetivos Específicos:

- Conocer los principios que rigen la Seguridad y la Higiene Ocupacional
- Conocer sobre la Salud Laboral, y la vinculación de algunas patologías relacionadas con la ocupación.
- Conocer diferentes Equipos de Protección para contrarrestar los posibles daños laborales al trabajador.
- Conocer sobre algunas técnicas motivacionales y sobre el manejo de las frustraciones.
- Conocer sobre el Organigrama y como organizar un Servicio de Seguridad y Salud Laboral.
- Conocer diferentes tipos de riesgos laborales, identificarlos y tomar las medidas preventivas y correctivas del caso
- Conocer los procedimientos para realizar inspecciones de Seguridad e Higiene, y cómo realizar auditorias de Seguridad.
- Conocer las generalidades de la Ingeniería sanitaria. Las edificaciones. Los servicios sanitarios
- Conocer sobre las técnicas de la educación para la salud, y cómo realizar una evaluación de la calidad de la actividad educativa realizada.
- Conocer aspectos básicos de la ergonomía, de los criterios ergonómicos para el diseño de plantas industriales y cómo realizar un análisis ergonómico de los puestos de trabajo.
- Conocer sobre los factores y causas de accidentes laborales, sobre la psicoprevención y gestión de los mismos y sobre las responsabilidades del caso.
- Conocer los aspectos básicos sobre el fuego,. Principio de protección. Causas de incendios. Equipos de combate contra el fuego . Los incendios. Explosiones.
- Conocer sobre las principales Leyes y normas para la protección de la Seguridad y Salud del Trabajador.

Programa Sintético:

Lapso I: a) Introducción. Generalidades. b) Salud Ocupacional. c) Equipos de Protección. d) Motivación. Frustración. e) Los Riesgos Laborales

Lapso II: a) Organización. Organigrama. b) Las Inspecciones. La supervisión. c) Planificación y diseño de las instalaciones. d) Educación para la salud. e) Ergonomía

Certificación	Sello
Secretaria General	

Lapso III: a) Los accidentes. **b)** El fuego. Control de incendios . **c)** Seguridad e Higiene en cocinas, restaurantes, y en industrias de alimentos. **d)** Normativa legal para la protección de la salud del trabajador.

Programa Analítico:

Lapso I

Unidad I: Introducción a la Seguridad e Higiene Industrial.

- Introducción.
- La revolución industrial.
- Accidentes de trabajo en Venezuela. Diagnóstico situacional.
- El trabajo como origen de riesgo profesional
- La Seguridad y la Higiene Ocupacional
- Principios de la seguridad
- Áreas de la seguridad
- Ética y estética de la prevención
- seguridad integral. Seguridad integral y control de pérdidas
- La seguridad en organizaciones emergentes
- La seguridad como valor. Seguridad basada en el valor

Unidad II: La Salud Ocupacional.

- La parte social de la Salud. El propósito de la Medicina Industrial
- Salud laboral. Funciones y ámbitos
- Primeros auxilios. Reconocimiento de signos vitales.
- Epidemiología laboral: epidemiología analítica. epidemiología descriptiva.
- Algunas patologías relacionadas con la ocupación. Factores de riesgo.
- El análisis ocupacional
- Beneficios del módulo de servicios médicos
- Riesgos sensibilizantes laborales por la utilización de enzimas y su prevención
- Reintegro al trabajo luego de un accidente grave

Unidad III: Equipos de Protección.

- Definición
- Protección de la cabeza, cara y los ojos
- Protección de dedos, manos y brazos
- Protección de los, pies y piernas
- Protección contra caídas
- Protección contra el ruido
- Protección de las vías respiratorias
- Elementos de un programa optimo de protección.
- Criterios para el uso de los equipos de protección individual. Condiciones que deben reunir los EPI
- Revisión y mantenimiento de equipos de seguridad.

Unidad IV: Motivación y Frustración.

La Motivación

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Determinar lo que es necesario
- Teorías que explican la motivación.
- Los estudios de Hawthorne sobre la conducta.
- La motivación para el esfuerzo de incentivos.
- Técnicas motivacionales especiales

La frustración.

- Fuentes de frustración. Reacción frente a la frustración.
- Factores de trabajo que conducen a una actuación insatisfactoria
- Tolerancia a la frustración
- Razones de los fracasos de un plan de incentivos
- Reacciones frente a las frustraciones.
- Aprender a manejar las frustraciones.

Unidad V: Los riesgos Laborales en la industria y servicios alimentarios.

- Ética y estética en la prevención de riesgos
- Problemática en la implantación de medidas de prevención de riesgos
- Tolerancia al riesgo. Evasión de riesgos. Homeostasis del riesgo.
- Factores de riesgo. Riesgos : Físicos ,Químicos , biológicos y Psicosociales
- Definición de la política de prevención de riesgos

Lapso II

Unidad VI : Organización del Departamento de Higiene y Seguridad .

- Programación básica de seguridad.
- El inicio de la organización de la seguridad en la empresa
- Diseño del tipo de estructura de la organización.
- Tamaño del Departamento de seguridad.
- Lugar que ocupa la función de seguridad en la industria.
- El Organigrama.
- Funciones de un Departamento de seguridad e Higiene.
 - o Objetivos específicos de la seguridad.
 - o Elementos del programa
- Comités de Seguridad.
- Requisitos que debe cumplir el Supervisor de Higiene y Seguridad:
 - o Conocimientos específicos.
 - o Características personales.

Unidad VII:. Supervisión e Inspecciones

- El reconocimiento preliminar
- Las inspecciones. La supervisión
- La exploración detallada – Auditoria de seguridad-.
- Supervisión por parte de la gerencia

Unidad VIII: Planificación y Diseño de las Instalaciones. La Ingeniería Sanitaria.

- La planificación y el diseño de las instalaciones.
- Condiciones generales de los centros de trabajo.
- La ingeniería sanitaria: Las edificaciones. Los servicios sanitarios.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Colores de seguridad. Señalización.

Unidad IX : Educación para la salud.

- Educación sanitaria para manipuladores de alimentos.
- Guía de los tres contactos
- Promoción de la salud en el lugar de trabajo.
- Criterios de calidad de promoción de la salud en el trabajo
- Contenido de los Programas de Educación sanitaria.
- Evaluación de la calidad de la promoción de la salud.

Unidad X: La Ergonomía.

- Concepto de ergonomía. Antecedentes. Ciencias auxiliares
- Campo de estudio de la ergonomía.
- Estructura del cuerpo: La antropometría. La biomecánica.
- Criterios de evaluación ergonómica
- Ergonomía aplicada al trabajo en oficinas
- Ergonomía aplicada al trabajo para discapacitados.
- Criterios ergonómicos para el diseño de plantas industriales
- 16. Análisis ergonómico del puesto de trabajo. Perfil valorativo.

Lapso III

Unidad XI: Los Accidentes. La Responsabilidad Laboral

- Concepto.
- Objetivo cero accidentes
- Psicoprevención y gestión de accidentes
- Factores de accidente.
- Causas de accidente.
- Tipo de accidente
- Elementos básicos en la prevención de accidentes
- Factores en el humano que indican la posibilidad de accidentes
- Cómo el trabajador puede prevenir accidentes.
- Brigadas de seguridad.
- La responsabilidad en la Administración de Seguridad: el factor humano
- La responsabilidad integral.

Unidad XII: El fuego. Combate y control de incendios

- La combustión. Clasificación
- La llama. Zonas de la llama.
- Tipos de fuego. El triángulo del fuego. El tetraedro del fuego
- La conducta humana ante el fuego. Factores causantes de la muerte por fuego
- Fases del fuego
- Causas de incendios
- Clasificación de los fuegos
- Extintores y extinguidores
- Selección y ubicación de extinguidores.
- Normas de ataque al fuego con extinguidores

Certificación	Sello
Secretaría General	

- El plan contra incendios. Metas a lograr.
- Principios de protección contra el fuego.
- Las brigadas contra incendios
- Simulacros. Evacuación en caso de emergencia.
- Explosión por flujo de aire en retroceso (backdraft).

Unidad XIII : Seguridad e Higiene en cocinas, restaurantes, y en industrias de alimentos.

- Adecuada manipulación de alimentos. Instrumentos de trabajo. Las instalaciones
- Control y seguimiento del SGPR.
- Regla de oro de la OMS para la preparación Higiénica de los alimentos.
- Efectos de una inadecuada manipulación de alimentos en la salud del trabajador .

Unidad XIV: Leyes y normas para la Protección de la Seguridad y Salud del Trabajador.

- Fondonorma : codex alimentarius.
- Normas convenín
- Norma ISO 9.001, ISO 14.001, ISO 15.161, ISO 22.000
- Norma BRC.
- Lopcymat
- Gaceta oficial N° 4044 extraordinaria

Estrategias metodológicas. Exposiciones teóricas por parte del profesor de la materia. Discusiones de grupo. Investigaciones de casos y resolución de problemas. Visitas guiadas, coordinadas con no menos de dos profesores de las unidades curriculares: Principios de ingeniería, gestión de calidad, Seguridad e Higiene, Microbiología y, Producción de alimentos procesados.

Bibliografía y Material de Apoyo:

- Análisis de Riesgo Industrial. Autor : Salomón Jesús y Perdomo Manuel. Editorial : U C V
- Ergonomía. Autor : Pedro Torada y otros. Editorial : Alfaomega
- Prevención de Riesgos Profesionales. Riesgos químicos y biológicos ambientales. Editorial : Itaca
- Seguridad Industrial. Un enfoque integral. Autor: Ramírez Cavaza. Editorial : Limusa
- Seguridad e Higiene Industrial. Autor: Blanco Victor. Editorial: Instituto de altos estudios sindicales.
- Seguridad e Higiene Industrial. U. N. A
- Seguridad Ocupacional. Autor: Trujillo M, Raúl. Editorial : Eco ediciones
- Seguridad e Higiene en el trabajo. Autor : Rodellar, Adolfo. Editorial: Alfaomega

Certificación	Sello
Secretaria General	