

		<b>UNIVERSIDAD DE ORIENTE</b> <b>PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA</b>	
<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA: SEGURIDAD INDUSTRIAL</b>			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-4213	PRELACIONES NINGUNA	CRÉDITOS 3	SEMESTRE ELECTIVA PROFESIONAL
HORAS SEMANALES 3	TOTAL HORAS SEMESTRE 48		VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005
HORAS TEÓRICAS 3	HORAS PRÁCTICAS 0	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
<b>SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS</b>			
Conocimientos de organización. Técnicas de investigación. Operaciones matemáticas básicas. Diseño de flujo de proceso.			
<b>OBJETIVO GENERAL</b>			
Al finalizar el curso el estudiante estará en capacidad de ejecutar planes de seguridad industrial en la industria de alimentos.			
<b>SINOPSIS DEL CONTENIDO</b>			
I. EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LA SEGURIDAD INDUSTRIAL EN EL MUNDO Y EN EL PAÍS. Definición de seguridad industrial, comité de higiene industrial, organismos nacionales e internacionales que promueven la seguridad, aspectos legales. II. RIESGO LABORAL. Definir e interpretar, lo que significa el riesgo laboral en las empresas. III. SIMBOLOGÍA EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL. IV. ACCIDENTES DE TRABAJO. Definición, investigación, causas, costos, clasificación de accidentes de trabajo. V. PREVENCIÓN Y EXTINCIÓN DE INCENDIOS. VI. SALUD OCUPACIONAL. VII. FACTORES AMBIENTALES EN EL PUESTO DE TRABAJO. VIII. PRIMEROS AUXILIOS.			
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asfahl, R. 2000. Seguridad Industrial y Salud. 4ta. ed. Pearson Educación.</li> <li>• Blake, R. 1994. Seguridad Industrial. Edit. Diana.</li> <li>• Ley de prevención, condiciones y medio ambiente de trabajo.</li> <li>• Lillo, J. 2000. Ergonomía. Alianza Editorial.</li> <li>• Ramírez, C. 2001. Seguridad Industrial: Un Enfoque Integral. Edit. Limusa. México.</li> </ul>			