

 UNIVERSITARIO DE FORMACIÓN	INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL	
	CÓDIGO:2258	VERSIÓN: 1

GUÍA DE CLASES PRÁCTICA DE LA ASIGNATURA

PROGRAMA: Maestría Tecnológica en Herramientas de Seguridad Industrial y Salud en el Trabajo

ASIGNATURA: Técnicas de Higiene Operativa

UNIDADES: Unidad 1: Principios y objetivos de la higiene operativa; Unidad 2: Implementación de planes de higiene operativa; y Unidad 3: Sistemas de higiene operativa empresarial.

TÍTULO DE LA CLASE PRÁCTICA: Evaluación y rediseño integral del sistema de higiene operativa en el caso FADESA

OBJETIVO: Integrar los conocimientos y procedimientos desarrollados en las tres unidades para identificar y evaluar los riesgos higiénicos presentes en el caso FADESA, diagnosticar las fallas técnicas, normativas y organizacionales y diseñar un sistema integral de higiene operativa que incorpore medidas de prevención y control, monitoreo, indicadores, seguimiento y mejora continua.

TIEMPO DE DURACIÓN: 48 horas de aprendizaje práctico-experimental

MOMENTO DE EJECUCIÓN: La actividad se desarrollará progresivamente durante las tres unidades de la asignatura. En cada unidad se elaborará un avance que formará parte del producto final.

1. FUNDAMENTOS:

La presente guía práctica se fundamenta en los contenidos y resultados de aprendizaje de las tres unidades de la asignatura Técnicas de Higiene Operativa: principios y objetivos de la higiene operativa, implementación de planes de higiene operativa y sistemas de higiene operativa empresarial.

El análisis del caso FADESA permitirá al maestrante integrar los fundamentos técnicos, metodológicos y normativos necesarios para identificar y evaluar riesgos higiénicos, diagnosticar fallas técnicas y organizacionales y diseñar un sistema integral de higiene operativa.

La actividad se desarrollará progresivamente durante las tres unidades y comprenderá la selección de medidas de prevención y control, la planificación de la implementación, el monitoreo, la definición de indicadores y la mejora continua. Como resultado, el maestrante elaborará un informe técnico integrador y realizará la defensa audiovisual de la propuesta, aplicando criterios de prevención, responsabilidad profesional y cumplimiento normativo.

2. OBJETIVO A ALCANZAR:

Objetivos cognitivos:

- Analizar los principios técnicos, metodológicos y normativos de la higiene operativa.
- Identificar los riesgos higiénicos y las fallas técnicas, normativas y organizacionales del caso FADESA.
- Comprender los componentes necesarios para implementar un sistema integral de higiene operativa.

Objetivos procedimentales:

- Caracterizar el entorno laboral e identificar y evaluar los riesgos higiénicos.
- Elaborar un diagnóstico técnico y comparar las condiciones identificadas con la normativa aplicable.
- Diseñar un sistema integral de higiene operativa con medidas de control, monitoreo, indicadores, responsables y plazos.
- Comunicar y defender técnicamente la propuesta mediante un informe y un recurso audiovisual.

Objetivos actitudinales:

- Fomentar la responsabilidad, la ética profesional y el compromiso con la prevención.
- Promover el pensamiento crítico y la toma de decisiones fundamentada.
- Valorar la mejora continua de las condiciones de trabajo.

3. BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS CAPACIDADES PRÁCTICAS A DESARROLLAR:

Capacidades técnicas: Identificar, clasificar y evaluar riesgos higiénicos, diagnosticar fallas técnicas, normativas y organizacionales y diseñar planes y sistemas integrales de higiene operativa.

Capacidades de diseño e implementación: Formular medidas de prevención y control, establecer procedimientos, responsables, recursos y plazos y diseñar mecanismos de monitoreo, seguimiento y mejora continua.

Capacidades analíticas y de pensamiento crítico: Examinar las causas y consecuencias de las fallas, interpretar información técnica y normativa, evaluar alternativas y formular soluciones viables y sostenibles.

Capacidades comunicativas y actitudinales: Presentar la propuesta mediante comunicación técnica escrita y audiovisual, argumentar las decisiones y demostrar responsabilidad, autonomía, liderazgo preventivo y compromiso profesional.

4. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE:

Evidencia principal: Informe técnico integrador sobre la evaluación y el rediseño del sistema de higiene operativa en el caso FADESA, acompañado de una defensa audiovisual.

El informe deberá integrar la identificación y evaluación de riesgos higiénicos, el diagnóstico de las fallas técnicas, normativas y organizacionales, las medidas de prevención y control, el sistema de higiene operativa y los mecanismos de implementación, monitoreo y mejora continua. El informe y la defensa audiovisual forman parte de una sola evidencia final.

Criterios de evaluación:

- Identificación y evaluación de los riesgos higiénicos.
- Diagnóstico de las fallas técnicas, normativas y organizacionales.
- Aplicación de la normativa pertinente.
- Integración de medidas de prevención y control.
- Viabilidad del sistema integral propuesto.
- Definición de responsables, plazos, recursos e indicadores.
- Incorporación de acciones de monitoreo y mejora continua.
- Claridad, rigor técnico y organización del informe.
- Capacidad de síntesis y argumentación en la defensa audiovisual.

La actividad será valorada sobre **25 puntos**, conforme a la rúbrica del APE. La evaluación incluirá seguimiento formativo y retroalimentación durante las fases, sin asignar calificaciones independientes a los avances parciales.

5. PREPARACIÓN PREVIA DEL MAESTRANTE:

Antes de iniciar el desarrollo de la actividad, el maestrante deberá:

1. Revisar los contenidos y resultados de aprendizaje de las tres unidades.
2. Consultar la bibliografía básica y de apoyo establecida en el PEA.
3. Analizar la descripción, los antecedentes y la información proporcionada sobre el caso FADESA.
4. Estudiar los principios, métodos y herramientas de la higiene operativa.
5. Revisar las metodologías de identificación y evaluación de riesgos y la jerarquía de controles.
6. Analizar la normativa nacional y los referentes técnicos internacionales aplicables.
7. Revisar las instrucciones, las fases, el producto esperado y los criterios de evaluación.
8. Verificar la disponibilidad de herramientas para elaborar matrices, indicadores, informes y la defensa audiovisual.
9. Aplicar las normas APA, séptima edición, y evitar la incorporación de datos no sustentados.

6. PROCEDIMIENTOS A EMPLEAR:

La actividad se desarrollará progresivamente durante las tres unidades, con una duración total de **48 horas de aprendizaje práctico-experimental**, distribuidas de la siguiente manera:

Fase 1. Identificación y fundamentación de los riesgos higiénicos – Unidad 1 (16 horas)

- Revisar los antecedentes, procesos y condiciones del caso FADESA.
- Caracterizar las áreas, actividades y trabajadores expuestos.
- Identificar y clasificar los riesgos higiénicos.
- Analizar las fuentes de exposición y los efectos sobre la salud.
- Revisar la normativa nacional y los referentes internacionales.

Fase 2. Evaluación y diseño del plan de higiene operativa – Unidad 2 (16 horas)

- Aplicar listas de verificación y matrices de riesgos.
- Diagnosticar las fallas técnicas, normativas y organizacionales.
- Comparar las condiciones con los criterios aplicables.
- Establecer prioridades de intervención.
- Diseñar medidas conforme a la jerarquía de controles.
- Elaborar el plan de higiene operativa.

Fase 3. Diseño del sistema, seguimiento y mejora – Unidad 3 (16 horas)

- Integrar el plan en un sistema de higiene operativa.
- Proponer procedimientos, capacitación y respuesta ante emergencias.
- Establecer programas de monitoreo y vigilancia.
- Definir responsables, recursos y plazos.
- Formular indicadores y acciones de mejora continua.
- Integrar el informe técnico y preparar la defensa audiovisual.

Como producto final, el maestrante presentará un **informe técnico integrador sobre la evaluación y el rediseño del sistema de higiene operativa de FADESA**, acompañado de una defensa audiovisual. Las fases no constituyen entregas independientes.

7. NORMAS DE SEGURIDAD:

La actividad se desarrollará mediante el análisis del caso FADESA y no requerirá la exposición directa de los maestrantes a las condiciones peligrosas descritas. Cuando se utilice información de una organización real, deberá contarse con autorización y mantenerse la confidencialidad de los datos institucionales y personales.

Las propuestas deberán fundamentarse en la jerarquía de controles y considerar procedimientos de trabajo seguro, respuesta ante emergencias, monitoreo y vigilancia de la salud. No se realizarán inspecciones, mediciones ni intervenciones en instalaciones reales sin supervisión, equipos de protección y condiciones técnicas adecuadas.

8. FORMACIÓN EN VALORES Y DESARROLLO DE HABILIDADES BLANDAS.

La actividad promoverá los siguientes valores:

- **Ética profesional:** formulación objetiva y responsable de las propuestas de higiene operativa.
- **Compromiso con la prevención:** prioridad otorgada a la eliminación y control de los riesgos.
- **Responsabilidad social:** consideración del bienestar de los trabajadores y de los efectos ambientales de las decisiones.
- **Rigurosidad técnica:** diseño de procedimientos, indicadores y medidas sustentadas en evidencias.
- **Mejora continua:** disposición para revisar y perfeccionar el sistema propuesto.

Asimismo, se fortalecerán las siguientes habilidades blandas:

- Pensamiento crítico.
- Resolución de problemas.
- Comunicación técnica escrita y oral.
- Liderazgo preventivo.
- Organización y autonomía.
- Toma de decisiones fundamentada.

9. CONCLUSIONES:

Al finalizar la actividad práctico-experimental, el maestrante habrá integrado los conocimientos y procedimientos de las tres unidades para identificar y evaluar los riesgos higiénicos, diagnosticar las fallas técnicas, normativas y organizacionales y diseñar un sistema integral de higiene operativa aplicable al caso FADESA. El informe técnico y la defensa audiovisual evidenciarán su capacidad para establecer medidas de control, monitoreo, seguimiento y mejora continua.

10. RECOMENDACIONES:

- Sustentar el diagnóstico y las propuestas con normativa vigente y fuentes técnicas confiables.
- Verificar la coherencia entre los riesgos identificados, las fallas detectadas y las medidas de intervención.
- Priorizar controles viables de acuerdo con la jerarquía de controles.
- Definir responsables, recursos, plazos e indicadores verificables.
- Evitar inventar mediciones o información no disponible en el caso.
- Revisar la estructura del informe, las referencias y la defensa audiovisual antes de la entrega.