

Capacitación Vitivinícola Ltda.

CORPORACION CHILENA DEL VINO

Buenas Prácticas y Seguridad Laboral en Cosecha

En la actualidad, la preferencia de los consumidores por un producto, se basa más que en el precio, en la calidad de estos y, en el hecho que, dentro de su proceso de elaboración, no alteren el medio ambiente, se prevenga la contaminación y que no dañe la salud de la población ni de los trabajadores agrícolas involucrados. Se desea, que a través del curso, empresarios y personal, entiendan y tomen conciencia de la importancia de la higiene, seguridad, manipulación de productos químicos, empleo de equipos y maquinarias, mantención de registros y todo lo que implican las BPA, dentro del proceso de cosecha donde la capacitación del personal resulta fundamental para lograr dichos objetivos, es por ello que la Corporación Chilena del Vino presenta el curso Buenas Prácticas y Seguridad Laboral en Cosechas.

Dirigido a: Agricultores o trabajadores agrícolas que desean capacitarse a través del subsidio franquicia tributaria para capacitación laboral.

Requisitos: El único requisito para la selección de los participantes es que sepan leer y escribir y tener alguna relación con las labores de cosecha, bien sean de su propiedad o que trabajen en ellas. Si bien el curso es básico, permitirá elevar el nivel de conocimiento de los participantes en este tema, que será completado en gran manera con trabajo práctico.

Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado bajo la Nch 2728 por AENOR Chile.

Objetivos

Lograr que el participante conozca y comprenda el proceso de cosecha, enfatizando en la importancia de la calidad del fruto, las relaciones humanas, la prevención de accidentes laborales y la importancia de la valoración en el trabajo.

Contenidos

Unidad 1: Aspectos básicos acerca de Buenas Prácticas Agrícolas

- Conceptos generales
 - Inocuidad alimentaria
 - Trazabilidad
 - Medio ambiente
- Objetivos prácticos
 - Protección laboral
 - higiene y cuidados básicos
- Obligaciones del Trabajador

Unidad 2: Cosecha de vides

- Importancia de la mano de obra sobre la calidad de la fruta cosechada.
- Formas y técnicas de cosecha a aplicar.
 - Cosecha en gamelas, bins y tolvas
- Selección de uva.
 - Uva con ataque de fitopatógenos
 - Uva fuera de tipo
- Pámpanos y racimos inmaduros.

Unidad 3: Prevención de riegos. Implementos para cosecha, de seguridad y sus usos.

- Prevención de riesgos
 - Reconocimiento de condiciones y actos inseguros
 - Como actuar frente a un accidente
 - Como prevenir accidentes
- Uso de la tijera de poda
- Equipamiento para la cosecha
 - Uso de gorros contra el sol y gafas
 - Uso de bloqueadores solares
 - Vestuario adecuado para la labor

Unidad 4: Como mejorar el desempeño laboral

- Relaciones interpersonales
 - Con los supervisores
 - Con compañeros de trabajo.
- Importancia de la responsabilidad y el buen trabajo como factor de valor del trabajador
- Importancia de la buena alimentación.
- Perjuicios a la salud y el trabajo del consumo de drogas y alcohol en las faenas, y su relevancia sobre los accidentes.

Información General

| | |
|----------------------------------|--|
| Nombre | Buenas Practicas y Seguridad Laboral en Cosecha |
| Duración | 8 Horas |
| Código | 12-37-7980-39 |
| Otec | Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado según NCh 2728 Rut: 76.611.230-7 |
| Fecha de Inicio | A convenir |
| Fecha de Termino | A convenir |
| Horario | A convenir |
| Valor | De acuerdo a la cantidad de participantes |
| Cantidad Minima de Participantes | 20 |
| Lugar | A convenir |
| Incluye | Entrega de un certificado que acredita la participación de cada alumno en el taller, materiales para la realización de las actividades practicas y teóricas. |

Infórmese Sobre la Nueva Franquicia Tributaria

Considerando la importancia de la inversión en capital humano en tiempos de crisis, y como una herramienta de ayuda para las empresas, el Gobierno de Chile ha dispuesto la devolución de los gastos de capacitación a través de los Pagos Provisionales Mensuales (PPM). De esta manera, las empresas usuarias de la Franquicia Tributaria de Capacitación ahora pueden descontar mensualmente su inversión, efectuando tal deducción contra sus PPM.

Tramite SENCE

El tramite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante realizando 24 hrs. Como plazo máximo previo al inicio del curso, para consultas dirigirse a la página www.sence.cl. La empresa se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el grupo mínimo y/o razones de fuerza mayor.

Mayores Informaciones



Nibaldo Espinoza E.
Representante Comercial
Capacitación Vitivinícola Ltda.
Fono: (56-02) 8362317
E – mail: capacitacion@ccv.cl
www.ccv.cl