

BPA y Seguridad Laboral en Cosechas

Lugar a confirmar, fecha a confirmar

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, prevengan la contaminación y, no dañen 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 productivo.

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 riesgos. 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 3: 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	BPA y Seguridad Laboral en Cosechas
Duración	8 horas
Código	12377980-39
Otec	Capacitación Vitivinícola Ltda. certificado según Nch 2728, RUT: 76.611.230 - 7
Fecha de inicio	A acordar
Fecha de Termino	A acordar
Horario	A acordar
Valor	\$ 40.000 x persona
Cantidad Mínima de Personas	20
Lugar	A acordar
Incluye	Servicio de cafetería y colación, entrega de un certificado que acredita la participación de cada alumno en el taller. Materiales para la realización de las actividades prácticas y teóricas.

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

Juan Eduardo González
Representante Comercial
Fono: 217-08-12
E – mail: otec@ccv.cl
www.ccv.cl