

CURSO DE ACTUALIZACIÓN (Formación Profesional Continua)

“Evaluación y prevención de riesgos laborales en el sector vitivinícola”

Presentación

https://drive.google.com/file/d/10NaeL9z0e1t4mQKkqx5PfMXclQaSdR_1/view?usp=sharing




El curso “Evaluación y prevención de Riesgos Laborales en el sector agrícola-vitivinícola” es un **Trayecto de Formación Profesional Continua de tipo Actualización**. Como tal, tiene como principal objetivo brindar oportunidades de perfeccionamiento y actualización de las capacidades técnico-profesionales en un campo ocupacional específico como es el sector vitivinícola de la provincia.

Esta certificación se considera un aporte para la creación de espacios de trabajo más seguros en el sector socio-productivo vitivinícola y para la mejor gestión de la prevención de riesgos laborales en ese contexto. Permitirá ampliar conocimientos y capacidades a los Técnicos en Higiene y Seguridad en el trabajo, a profesionales de cualquier tecnicatura relacionada con la actividad vitivinícola, así como también a quienes se desempeñen en el sector y estén interesados en la temática. Si bien se circunscribe a destinatarios específicos, también se encuentra abierta para público en general.

Se apunta al campo específico del sector vitivinícola, comprendiendo tanto la actividad agrícola (cultivo de la vid) como la actividad industrial (elaboración del vino y sus derivados) con sus factores de riesgos distintos y variados que serán abordados y problematizados a lo largo de las clases.

Con un total de **60 horas reloj** y formato **100% virtual** se desarrollará el curso a lo largo de 8 clases, requiriendo una dedicación aproximada de 7 horas semanales por parte de los cursantes.

El escenario virtual de la propuesta se convierte en una oportunidad para conjugar el trabajo con la formación, y la propuesta de clases asincrónica permitirá a los cursantes regular sus tiempos y



programar su propio trayecto. Si bien se contribuirá a la autonomía de los sujetos se programarán algunas actividades para promover la organización del trabajo y la secuenciación de los tiempos.

Se trabajará con una plataforma de MOODLE donde se han previsto los recursos didácticos necesarios para el desarrollo de capacidades técnico-profesionales.

Organización del escenario virtual

Los cursantes, al ingresar a la plataforma virtual, podrán encontrar un mensaje de bienvenida con un detalle explicativo concreto de la certificación y del recorrido a realizar.

En el área de PRESENTACIÓN se incluirá:

- Programa del curso
- Guía didáctica
- Marco pedagógico ético
- Proyección audiovisual de presentación del trayecto formativo

El curso se organizará en 8 (ocho) CLASES con sus respectivos apartados que incluirán:

- Material didáctico de lectura especialmente confeccionado para cada clase
- Una producción audiovisual que facilitará el acercamiento al material de lectura
- Actividades de integración y análisis
- Foro de intercambio y debate
- Sugerencias bibliográficas para la profundización

También se encontrará un apartado para la EVALUACIÓN del curso en el mismo se incluirán:

- Consignas para la elaboración del trabajo final de integración
- Criterios de evaluación
- Rúbrica de evaluación
- Foro de intercambio para consultas

Además se ofrecerá a los cursantes la oportunidad de comunicación en tiempo real a través de CHAT para consultas puntuales en horarios establecidos y dos instancias de video chat, además de un apartado de ARCHIVOS que funcionará como repositorio de todo el material aportado por el curso.

Módulos

El trayecto formativo se compone de dos grandes módulos:

- **MÓDULO I:** “riesgos en la actividad agrícola-vitivinícola, evaluación y prevención”

- **MÓDULO II:** “Detección, evaluación, comunicación y control de riesgos asociados al proceso de elaboración del vino”

Esta guía permitirá conocer toda la información necesaria sobre el curso y sus alcances, el equipo docente a cargo, los objetivos, contenidos y criterios de evaluación.

Equipo docente

Docente responsable: Lic. Humberto López (Licenciado en Higiene y Seguridad Laboral)

Docente Responsable: Abogada Yésica Villarroel (Abogada)

Coordinación Pedagógica de la Propuesta: Lic. Prof. Alejandra Vanina Clementel

Contextualización y fundamentación


“Las cátedras abiertas son entendidas como un espacio académico para la formación, reflexión, discusión, intercambio de experiencias y propuestas... a través de la organización de diferentes experiencias de enseñanza, aprendizaje y evaluación formativa.”(RES 27-CGES-2020) Las mismas son una contribución para hacer posible la educación continua en el campo de la Educación Técnica, específicamente de la Formación Técnico Profesional, permitiendo integrar el ejercicio laboral con el perfeccionamiento y la actualización.

La Formación Profesional parte del paradigma de la Educación para toda la vida y durante toda la vida, que valora las experiencias formativas diversificadas de las personas, y que a través de un sistema reticular permite formas de profesionalización también diversas y funcionales a cada sujeto y a sus necesidades laborales.

Desde esta perspectiva es un desafío para las instituciones de educación técnica propiciar condiciones de acceso para jóvenes y adultos a los conocimientos y habilidades profesionales que les permitirán desempeñarse en áreas ocupacionales particulares, además de responder a las demandas y necesidades del contexto socio-productivo en el cual se desarrolla. Esto desde una mirada integral y prospectiva que excede a la mera preparación para un puesto de trabajo específico. (CFE 115/10)

Esta visión, de repercusión global, pone en cuestionamiento la consideración de que los trayectos educativos en el marco de la educación formal son los únicos válidos para el desarrollo de la vida social, personal y laboral de las personas. Y desde allí propone experiencias formativas que valoran y recuperan los trayectos personales de los sujetos a la vez que los acercan al mundo laboral desde una formación pensada desde competencias laborales y desde perfiles profesionales específicos.

La FP en rasgos generales tiene como propósito específico preparar, actualizar y desarrollar las capacidades de las personas para el trabajo y para la vida social en general, cualquiera sea su situación educativa inicial, a través de procesos que aseguren la adquisición de conocimientos científicos-tecnológicos y el dominio de competencias básicas, profesionales y sociales requeridas para un desempeño laboral competente y para propiciar la empleabilidad.



El curso de “Actualización en evaluación y prevención de riesgos laborales en el sector agrícola-vitivinícola” permitirá aportar novedades al campo del saber y del saber hacer de los profesionales de nivel superior en Higiene y Seguridad en el trabajo, así como también a los profesionales de cualquier tecnicatura relacionada con la actividad vitivinícola y a quienes que, sin poseer dichas titulaciones, tengan vasta experiencia en el sector. Esto contribuirá en el sector socio-productivo a crear espacios de trabajo más seguros, gestionar, gestionar de una manera más eficaz la prevención de riesgos laborales y reducir la siniestralidad laboral en el sector, aportando con todo esto a alcanzar los estándares de calidad en los procesos.

Mendoza está considerada como una de las 10 capitales del vino del mundo y se destaca por su producción y comercialización de vinos. En el Instituto Nacional de Vitivinicultura están registradas unas 886 bodegas en Argentina, de las cuales 626 se encuentran en la Provincia de Mendoza.


El sector vitivinícola puede dividirse en dos tipos de actividad: por un lado la actividad agrícola (cultivo de la vid) y, por otro, la actividad industrial (elaboración del vino y sus derivados). Cada una de estas actividades determinará factores de riesgos distintos y variados.

Entre las tareas agrarias se encuentran: la poda, instalación de espalderos, riego, fertilización y uso de fitosanitarios, manipulación de herramientas y máquinas agrícolas, etc. Por la parte industrial, los riesgos asociados a todas las etapas de elaboración de vino, que engloba desde la recepción de la uva en bodega hasta el despacho del producto terminado, son diversos. Es por ello que es de vital importancia la identificación y valoración de los riesgos existentes para establecer las medidas preventivas necesarias en pos de minimizar los riesgos en este tipo de industria.

Contar con personal formado en evaluación y prevención de riesgos laborales en el sector vitivinícola repercutirá indudablemente tanto para la mejora de las condiciones de seguridad y salud en los trabajadores, como para una mejor gestión de los recursos preventivos y productivos de la empresa.

Objetivos

- Detectar riesgos laborales asociados al cultivo y cosecha de la vid, en función de las particularidades de la actividad y de los roles laborales; estableciendo medidas de control de los factores causales de acuerdo a los marcos regulatorios vigentes.
 - *Observar y analizar implicancias y funciones asociadas a los distintos puestos de trabajo del sector vitivinícola.*
 - *Detectar los riesgos laborales asociados en las distintas etapas de cultivo y cosecha de la vid en consideración de los marcos normativos vigentes.*
 - *Establecer medidas de control de los factores que originan los riesgos tanto en el sector agrario como en el industrial.*
- Detectar los riesgos asociados a la etapa de elaboración del vino, en función de las particularidades de los distintos puestos de trabajo y fases de la cadena productiva, estableciendo medidas de control de factores disponentes en consideración de la normativa vigente.

- 
- *Observar y analizar los distintos puestos de trabajo del sector de la producción vitivinícola y contemplando las particularidades de cada fase de la cadena productiva*
 - *Detectar los riesgos asociados en la etapa de la elaboración del vino en consideración de la normativa vigente.*
 - *Establecer medidas de control de los factores que originan los riesgos tanto en el sector agrario como en el industrial.*

Resultados del aprendizaje esperados

- Identificación de las etapas del proceso productivo y los riesgos específicos en cada una de ellas.
- Reconocimiento de los principales riesgos laborales por puesto de trabajo.
- Planteo de acciones preventivas para evitar siniestros en el contexto laboral del sector.
- Planificación de acciones correctivas para disminuir los efectos de siniestros laborales.
- Elaboración de documentación y registro de carácter legal aplicable al contexto socio-productivo provincial.
- Fundamentación de las decisiones y los análisis realizados con utilización de lenguaje técnico.

Destinatarios

El curso está destinado a Técnicos de Nivel Superior o Licenciados en Higiene y Seguridad laboral, a profesionales egresados de tecnicaturas relacionadas con la actividad vitivinícola y a personas que se desempeñen en el sector y cuya actividad implique directamente con la seguridad y calidad del proceso productivo. En este último caso debe tener acreditados los estudios de Nivel Secundario, así como también su experiencia en el sector. También se encuentra abierto a la participación de público en general con el rol de “estudiante visitante”.

Carga horaria total

El curso tiene una carga horaria total de **60 reloj** con una modalidad **100% virtual**.

Contenidos

MÓDULO I: “RIESGOS EN LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA-VITIVINÍCOLA, EVALUACIÓN Y PREVENCIÓN”

El módulo busca introducir a los cursantes en las particularidades de la etapa de cultivo y cosecha de la vid, así como también en la comprensión de nociones relacionadas con la higiene y la seguridad de la misma en función de los estándares normativos vigentes







El desarrollo del módulo se da a partir de núcleos problemáticos relacionados con los siguientes interrogantes: “¿cuáles son los principales riesgos que afectan la seguridad y salud del trabajador?, ¿cómo prevenir riesgos en la fase productiva? ¿Cuáles son los marcos normativos que regulan la actividad? ¿Qué acciones correctivas se pueden desarrollar desde los distintos roles ocupacionales? A partir de estos interrogantes y partiendo de casos prácticos, es que se desarrollará el módulo a través de cuatro clases.

El mismo cobrará sentido a partir de un recorrido virtual del campo específico de la actividad agrícola-vitivinícola para la familiarización con las diversas fases del proceso productivo y desde allí promover el análisis crítico y la resolución de problemas relacionados con los riesgos laborales y los modos de prevención.

En el mismo se abordan los siguientes saberes:

- Cuidados y riesgos en el uso de máquinas y herramientas agrícolas
- Riesgos asociados a agentes químicos: agroquímicos
- Factores del ambiente laboral específico del trabajo agrícola
- Gestión de documentación relacionada a la seguridad laboral en el sector agrícola

MÓDULO I

<p>CUIDADOS Y RIESGOS EN EL USO DE MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS AGRÍCOLAS</p> 	<p>RIESGOS ASOCIADOS A AGENTES QUÍMICOS</p> 	<p>FACTORES DEL AMBIENTE LABORAL AGRÍCOLA-VITIVINÍCOLA</p> 	<p>GESTIÓN DE DOCUMENTACIÓN RELACIONADA A LA SEGURIDAD LABORAL</p> 	<p>ACTIVIDAD COLABORATIVA DE INTEGRACIÓN</p> 
1	2	3	4	
<p>SE DESARROLLARÁ EN UN TOTAL DE 4 CLASES</p> 		<p>!</p>	<p><i>Foros de debate Trabajo colaborativo Resolución de problemas Tutoría</i></p> 	

MÓDULO II: “Detección, evaluación, comunicación y control de riesgos asociados al proceso de elaboración del vino”

El módulo busca introducir a los cursantes en las particularidades de etapa industrial de la elaboración de vino, así como también en la comprensión de nociones relacionadas con la higiene y la seguridad de la misma en función de los estándares normativos vigentes

El desarrollo del módulo se da a partir de núcleos problemáticos relacionados con los siguientes interrogantes: “¿cuáles son los principales riesgos que afectan la seguridad y salud del trabajador?, ¿cómo prevenir riesgos asociados a la fase productiva? ¿Cuáles son los marcos normativos que regulan la actividad? ¿Qué acciones correctivas se pueden desarrollar desde los distintos roles ocupacionales?”

El mismo cobrará sentido a partir de un recorrido virtual del campo específico de la producción vitivinícola para la familiarización con las diversas fases del proceso productivo y desde allí promover el análisis crítico y la resolución de problemas relacionados con los riesgos laborales y los modos de prevención.

De esta manera la evolución del módulo se dará a partir de 4 clases virtuales abordando los siguientes saberes:

- Transporte de materia prima y sus riesgos
- Proceso de molienda y sus riesgos
- Riesgos en la etapa de fermentación, obtención del vino, estabilización y embotellado
- Gestión de documentación relacionada al control de riesgos en la bodega



Metodología

Entendiendo al aprendizaje como un proceso natural, social (se da en un contexto comunitario), activo, integrado y contextualizado (UNESCO) es que se propone una metodología donde el docente se posiciona como facilitador del aprendizaje y generador de dispositivos didácticos que permitan a los cursantes adoptar un rol activo en la construcción de sus propios aprendizajes, gestionado sus tiempos, produciendo e interactuando con otros.

Las actividades propuestas en el curso:

- Foros de debate a partir de una pregunta o tema sugerido por el equipo docente.
- Resolución de situaciones problemáticas del contexto laboral
- Reflexión sobre la acción (padlet)
- Construcciones y producciones colaborativas (wikis)
- Elaboración de producciones audiovisuales en equipos y con formato de carpetas de trabajo virtuales.

Evaluación

La evaluación del trayecto estará encarada desde actividades relacionadas con situaciones y problemáticas específicas del sector y vinculadas con las capacidades a desarrollar, promoviendo en cada instancia evaluativa la correspondiente retroalimentación que permita conocer el proceso de aprendizaje.

Existirán instancias de evaluación parcial a través de trabajos integradores encadenados que constituyen un aporte al posterior trabajo final integrador que implicará una producción a partir de una situación o caso concreto.

Atributo	Criterios de Realización				Ponderación
	Excelente 100%	Muy Bien 83%	Aceptable 71%	No Aceptable 59%	
Comunicación	Se expresa de manera clara, coherente y fluida utilizando vocabulario específico de la disciplina.	Se expresa de manera clara, coherente y fluida. En ocasiones utiliza vocabulario específico de la disciplina.	Se expresa con dificultad y no utiliza vocabulario específico de la disciplina	Se expresa escasamente y de manera confusa. No utiliza vocabulario específico de la disciplina.	15%
Sentido Crítico	Elabora y expresa reflexiones y conclusiones personales en el trabajo.	Elabora y expresa reflexiones y conclusiones personales en variadas ocasiones.	Elabora y expresa reflexiones y conclusiones personales con dificultad.	No elabora ni expresa reflexiones ni conclusiones personales en ningún momento en el trabajo.	15%
Exposición de una producción individual (PPT - mapa mental - etc.)	Expone la producción individual reconociendo y diferenciando variados saberes específicos de los módulos	Expone la producción individual reconociendo y diferenciando algunos saberes específicos de los módulos	Expone la producción individual reconociendo y diferenciando un mínimo de saberes específicos de los módulos	No realiza exposición de producción individual	25%
Respuesta a preguntas sobre situaciones problemáticas	Identifica, selecciona y aplica conceptos, y herramientas para resolver situaciones y casos	Identifica, selecciona y aplica conceptos, y herramientas para resolver situaciones y casos concretos	Identifica, selecciona y aplica conceptos, y herramientas para resolver situaciones y casos	No selecciona ni aplica los conceptos y herramientas adecuado para la resolución de	35%

as	concretos de manera adecuada.	con dificultad.	concretos de manera errónea.	problemas.	
Vinculación de los saberes con el perfil profesional	Identifica, reconoce y relaciona claramente saberes específicos al perfil profesional.	En ocasiones identifica y reconoce saberes específicos relacionados al perfil profesional.	Identifica y reconoce saberes específicos relacionados al perfil profesional con dificultad.	No identifica ni reconoce saberes específicos relacionados al perfil profesional.	10%

Plan de trabajo-Cronograma

Inicio del curso: 5 de octubre del 2020

Finalización: 27 de noviembre del 2020

Módulo I: Material disponible en el aula el día 5 de octubre, organizado en 4 sesiones o clases. Se sugiere que los estudiantes realicen una sesión/clase semanal.

Módulo II: material disponible en el aula el día 2 de noviembre, organizado en 4 sesiones o clases. Se sugiere que los estudiantes realicen una sesión/clase semanal.

Fecha límite para la entrega de trabajos: 5 de diciembre del 2020

Bibliografía

Barrios Reyes, Eva (2012) Principales riesgos laborales en el sector vitivinícola de la Comunidad de Madris, Instituto Regional de Seguridad y salud en el trabajo, Madrid.

Fremat () Manual de seguridad y salud en bodegas, España. Recuperado el 10 de septiembre del 2021 en: <https://higieneysseguridadlaboralcv.wordpress.com/2013/05/31/manual-de-seguridad-y-salud-en-bodegas/>

Gomez Velaverde, María (2012) Guía de buenas prácticas en prevención de riesgos laborales en el sector vitivinícola, Junta de Andalucía, Andalucía.


Ley 24557 Riesgos del Trabajo (1995) Argentina

Ministerio de agroindustria (2009) Lineamientos estratégicos para una gestión integral de riesgos del sector agropecuario de la Provincia de Mendoza. Recuperado de: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/girsar_plan_provincial_mendoza_16-04-2018.pdf

Paunero, Ignacio (julio de 2009) Guía de prevención de riesgos laborales para los trabajadores del sector hortícola, Boletín de Divulgación Técnica n. 17, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Buenos Aires.

Recuperado de: https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_sp_gua_para_trabajadores_hortcolas.pdf

Rodriguez Eduardo (2015) Maquinaria y equipos para la aplicación de plaguicidas de uso sanitario; Ministerio de la Nación, CABA. Recuperado de: http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/000001019cnt-25-maquinaria-y_equipos_plaguicidas.pdf



COAG (2011 enero 11) La prevención de riesgos en la maquinaria agrícola. Recuperado de:

<https://www.youtube.com/watch?v=UN7h8Bp67aA&list=PLk1c0cmxvIAKopFvVsDg2Wl86UiZO7wgc&index=2>

KND (2013 abril 11) Prevención riesgos laborales en el manejo de maquinarias y vehículos en la agricultura. Recuperado de:

<https://www.youtube.com/watch?v=1866sHoknfo&list=PLk1c0cmxvIAKopFvVsDg2Wl86UiZO7wgc&index=3>

SRT (2013 septiembre 12) Serie fuera de riesgo: Agro. Recuperado de:

<https://www.youtube.com/watch?v=XyDXjSludQo&feature=youtu.be>

Link de inscripción:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfEL62-aGnV1EvH2zR-VPKg1uLBWZlt0xrAAn8gPnpUJwh_Fw/viewform