

# GUÍA DIDÁCTICA

## RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN FRUTERÍA



## INTRODUCCIÓN

**Bienvenido/a** al curso sobre **los riesgos y medidas preventivas en puestos de frutería**.

Valoramos y reconocemos el esfuerzo que suponen los estudios a distancia, por lo que tratamos de hacer la experiencia on-line lo más intuitiva y sencilla posible.

La presente guía está diseñada para **acompañarte y orientarte sobre los contenidos** e instrucciones que deberás desarrollar durante el curso virtual.

Lee atentamente las **pautas y orientaciones** de la Guía y, para cualquier inquietud y/o orientación sobre el desarrollo del curso, **comunícate con el tutor o tutora** del campus, a través del sistema de mensajería interna.

## CONTENIDOS DEL CURSO

Curso sobre los riesgos y medidas preventivas en puestos de frutería.

Este curso, con una duración de 2 horas, ofrece una visión general y aplicada de los principales riesgos laborales en los puestos de frutería: manipulación de cargas y herramientas de corte, exposición a agentes biológicos derivados de fruta deteriorada, trabajo en ambientes fríos, riesgo de caídas por suelos húmedos y lesiones musculoesqueléticas.

El objetivo del curso es capacitar al alumnado para identificar los riesgos genéricos y específicos del puesto de frutería, y aplicar las medidas preventivas adecuadas, en conformidad con el Artículo 19 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y la normativa aplicable al puesto, incluyendo el Real Decreto 1215/1997 sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud en la utilización de equipos de trabajo, así como otras obligaciones .



# CONTENIDOS DEL CURSO

## Módulo 1 . Parte general

- 1.- Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales
- 2.- Seguridad en el trabajo
- 3.- Higiene industrial
- 4.- Ergonomía
- 5.- Riesgos psicosociales
- 6.- Control de la salud de los trabajadores
- 7.- Estrés térmico por calor
- 8.- Seguridad vial
- 9.- Medidas de emergencia
- 10.- Primeros auxilios



# CONTENIDOS DEL CURSO

## Módulo 2. Riesgos específicos en puestos de frutería

- Introducción y descripción del puesto
- Normativa aplicable
- Riesgos y medidas preventivas
- Equipos de Protección Individual (EPIs)
- Señalización
- Procedimientos seguros por tareas
- Actuación en emergencias





## LAS ACTIVIDADES

El curso es **totalmente virtual**. Todas las actividades se pueden desarrollar en cualquier horario, desde cualquier ordenador con acceso a Internet, desde cualquier lugar.

## TIEMPO ASIGNADO

Las actividades y contenidos están diseñadas para que se desarrollen en aproximadamente **2 horas**, por lo que sugerimos hacer una planificación personal para cumplir con los objetivos del curso.

## MATERIALES DIDÁCTICOS

El desarrollo del temario se realizará mediante **vídeo-clases** de los/as profesores/as y presentaciones. Adicionalmente, el alumnado tendrá a su disposición **material complementario** y bibliografía por si quiere ampliar sus conocimientos.

## LOS MEDIOS

El curso se desarrollará utilizando los módulos de la plataforma Moodle, permitiendo una comunicación virtual con el tutor permanente a través de:

- **Foro General del Aula**, que permite el intercambio asincrónico del grupo sobre un tema compartido.
- **Novedades del Docente**, para las comunicaciones realizadas por el profesorado.

# EVALUACIÓN DEL CURSO

Al final de cada uno de los módulos se realizarán **cuestionarios de autoevaluación** que serán de obligado cumplimiento para poder pasar al siguiente módulo.

El alumnado dispondrá de intentos ilimitados para resolver cada cuestionario, con tiempo limitado de 30 minutos. Se escogerá el intento con mayor puntuación.

Se requerirá de una **puntuación mínima** de al menos un 5 **en los cuestionarios** para poder hacer media. Se considerará **superada** la jornada cuando se obtenga una nota **media igual o superior a 5**.

La superación del curso supondrá la obtención de un **certificado acreditativo** de superación y aprovechamiento.

