

Máster en Fruticultura + Titulación Universitaria



ÍNDICE

1 | Somos Educa Business School

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Educa Business School

7 | Programa Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



BY EDUCA EDTECH

Educa Business School es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



Máster en Fruticultura + Titulación Universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Fruticultura con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria de Seguridad en el Trabajo con 125 horas y 5 ECTS expedida por UTAMED - Universidad Tecnológica Atlántico Mediterráneo.



EDUCA BUSINESS SCHOOL

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Educa Business School.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX/XXXX/XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

Firma del Alumno/a
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el Votado del Consejo Superior del Grupo Educa y de la UNED (Plan Propio) (Resolución 10/2015)

Descripción

En el ámbito del mundo agrario es necesario conocer los diferentes campos en la fruticultura, dentro del área profesional agricultura. Así, con el presente Master en Fruticultura se pretende aportar los conocimientos necesarios para la preparación del terreno para instalación de infraestructura y plantación de frutales.

Objetivos

Los objetivos de este Máster Fruticultura son los siguientes:

- Especificar las labores necesarias para la ejecución de mejoras e instalación de infraestructuras sencillas en función de las condiciones del entorno de la plantación e identificar y realizar las mismas en un caso práctico, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. – Explicar las labores necesarias de preparación del terreno para proporcionar las condiciones óptimas de implantación del cultivo, realizando las mismas en un caso práctico teniendo en cuenta las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. - Describir los métodos de recolección y almacenamiento de la fruta realizando las operaciones necesarias en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales, normativa medioambiental y seguridad alimentaria. - Especificar los sistemas de transporte y acondicionamiento de la fruta recolectada, realizando los trabajos necesarios en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. - Especificar las labores de mantenimiento del suelo apropiadas en cada plantación, en base a la topografía del terreno, las características edáficas y cubierta vegetal efectuando las mismas en un caso práctico teniendo en cuenta la normativa medioambiental y de prevención de riesgos laborales. - Indicar los trabajos necesarios para el manejo de la cubierta vegetal, los residuos de cultivo y controlar la vegetación no deseada, realizando los mismos en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos

laborales y normativa medioambiental. - Realizar la instalación y mantenimiento de los sistemas de protección y forzado de cultivos, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales. - Realizar la instalación y mantenimiento de los sistemas de riegos, con las técnicas adecuadas y la destreza requerida, para asegurar un desarrollo óptimo de las plantas. - Acondicionar los locales e instalaciones agrícolas para asegurar las correctas condiciones de uso de las mismas.

Para qué te prepara

Este Master en Fruticultura está dirigido a los profesionales del mundo agrario, concretamente en fruticultura, dentro del área profesional agricultura, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la preparación del terreno para instalación de infraestructura y plantación de frutales.

A quién va dirigido

Este Master en Fruticultura e prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en la Fruticultura.

Salidas laborales

Con este Máster Fruticultura, ampliarás tu formación en el sector agrario. Asimismo, te permitirá desarrollar tu actividad profesional como experto en fruticultura.

TEMARIO

PARTE 1. INSTALACIÓN DE INFRAESTRUCTURAS Y PLANTACIÓN DE FRUTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA LA PLANTACIÓN DE FRUTALES

1. Limpieza y nivelación.
2. Labores profundas de preparación de suelos.
3. Labores superficiales de preparación de suelos.
4. Preparación, regulación y mantenimiento de la maquinaria y aperos empleados en las labores de adecuación del terreno.
5. Aplicación del abonado de fondo y enmiendas.
6. Tipos de redes de drenaje: trazados, conductos, adaptabilidad a las curvas de nivel del terreno.
7. Identificación y determinación de necesidades de redes de drenajes, materiales y maquinaria a emplear.
8. Materiales de drenaje: tuberías de PVC y PE.
9. Materiales filtrantes: naturales y prefabricados.
10. Cortavientos: naturales y artificiales.
11. Cierres de finca: cimentaciones, muros, cercas.
12. Caminos de servicio: macadam, pavimentos, hormigón, gravas, asfaltos.
13. Instalaciones eléctricas: puntos de luz.
14. Equipo de riego: Cabezal, tuberías de distribución y emisores.
15. Técnicas, materiales y equipos necesarios para la captación, traída y almacenamiento de aguas.
16. Comprobación de funcionamiento de instalaciones.
17. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANTACIÓN

1. Especies y variedades de árboles frutales.
2. Marcos de plantación. Factores que influyen sobre el lugar de plantación.
3. Marqueo.
4. Replanteo en el terreno y apertura de hoyos manual y mecánico.
5. Sistemas de plantación y formación.
6. Plantación
7. Realizar el proceso de plantación de los plantones.
8. Estructuras de apoyo.
9. Tutores.
10. Preparación, regulación y mantenimiento de maquinaria y aperos empleados en la plantación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PREPARACIÓN DEL TERRENO Y LA PLANTACIÓN DE FRUTALES

1. Normativa de prevención de riesgos laborales.
2. Normativa medioambiental.

PARTE 2. PODA E INJERTO DE FRUTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INJERTO

1. Formaciones vegetativas y fructíferas en los frutales
2. Fisiología de los frutales: Desarrollo vegetativo, floración y fructificación
3. Propagación de los frutales por injerto
4. Tipo de injerto
5. Épocas de injertar
6. Herramientas para injertar
7. Renovación y cambio de variedad por injerto: elección del injerto adecuado, elección de materiales y herramientas
8. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PODA

1. Principios generales de la poda
2. Finalidad de la poda
3. Equilibrio entre crecimiento vegetativo y productivo
4. Principios generales de la poda
5. Técnicas de poda de formación en formaciones libres de frutales: vaso, pirámide y uso
6. Técnicas de poda de formación en formaciones apoyadas de frutales: palmeta
7. Técnicas de poda de fructificación y renovación en frutales: de pepita, de hueso, agrios, frutos secos, subtropicales y frutales
8. Estímulo de la formación de brotes fructíferos
9. Poda de renovación y rejuvenecimiento en frutales
10. Herramientas y máquinas para la poda
11. Realización y protección de los cortes de poda
12. Manejo de restos vegetales
13. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CUAJADO Y ACLAREO DE FLORES Y FRUTOS

1. Manejo del cuajado y aclareo de fruto
2. Favorecedores del cuajado
3. Aclareos manuales y químicos
4. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales

PARTE 3. RECOLECCIÓN, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN.

1. El proceso de maduración.
2. Maduración fisiológica y comercial.
3. Índices de maduración.
4. La recolección de la fruta.
5. Recolección manual.
6. Recolección mecánica. Equipos.
7. Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos, de carácter perecedero.
8. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad

alimentaria relacionadas con la recolección.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE.

1. Contenedores.
2. Remolques especiales.
3. Cintas transportadoras.
4. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA EN CAMPO.

1. Primeros tratamientos de la fruta en campo.
2. Equipos de limpieza.
3. Secadoras.
4. Descascarilladoras.
5. Instalaciones de clasificación y selección de fruta.
6. Almacenamiento de la fruta hasta su conservación.
7. Almacenamiento en frío.
8. Almacenamiento en atmósfera controlada.
9. Elaboración de la información necesaria para establecer la trazabilidad de las partidas de fruta.
10. Conservación de frutos.
11. Normas de calidad para productos frutales (normalización y tipificación).
12. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el almacenamiento y conservación.

PARTE 4. MANEJO, RIEGO Y ABONADO DEL SUELO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DEL SUELO

1. Capacidad de absorción y retención de agua.
2. Influencia de la topografía y de la protección del suelo en el balance hídrico y en la erosión.
3. Medidas de conservación y manejo de los suelos.
4. Erosión de los suelos. Técnicas de manejo de los suelos: laboreo y no laboreo, ventajas e inconvenientes, modalidades.
5. Características generales sobre las malas hierbas.
6. Técnicas de conservación y manejo de suelos desnudos mediante el no laboreo y la aplicación de herbicidas.
7. Época de aplicación. Precauciones a tener en cuenta.
8. El laboreo mecánico del suelo. Objetivos del laboreo.
9. Laboreo convencional
10. Labores básicas.
11. Aperos para labrar.
12. Inconvenientes del laboreo.
13. Manejo del suelo alternativo al laboreo mecánico.
14. Laboreo reducido.
15. Cubiertas vegetales vivas.
16. Cubiertas inertes.
17. Control de las cubiertas vegetales.

18. Siembra de cubiertas.
19. Control mecánico y químico de cubiertas.
20. Manejo de cubiertas inertes.
21. Manejo de restos vegetales con equipos adecuados.
22. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en el manejo del suelo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL RIEGO

1. La calidad del agua de riego. Variables que definen la calidad del agua de riego.
2. Necesidades hídricas y programación de riego.
3. Factores climáticos que influyen en el balance hídrico.
4. Sistemas de riego.
5. Riego de pie o de superficie.
6. Riego por aspersión.
7. Riego localizado en superficie y enterrado.
8. Eficiencia de riego.
9. Uniformidad del riego.
10. Instalaciones de riego.
11. Estación de bombeo y filtrado.
12. Conservación y mantenimiento del equipo de bombeo y distribución de agua de riego.
13. Sistemas de inyección de soluciones nutritivas y sanitarias.
14. Sistema de distribución del agua.
15. Emisores de agua.
16. Manejo y primer mantenimiento de la instalación de riego.
17. Regulación y comprobación de caudal y presión.
18. Limpieza de sistema.
19. Medida de la uniformidad del riego.
20. Medida de la humedad del suelo.
21. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales asociados al riego.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ABONADO DEL SUELO

1. Los elementos esenciales.
2. Necesidades nutritivas de los frutales.
3. Diagnóstico del estado nutritivo.
4. Análisis foliar: toma de muestras foliares, interpretación, corrección y consecuencias prácticas del análisis.
5. Extracciones de las cosechas.
6. Nivel de productividad.
7. Estado sanitario del cultivo.
8. Elaboración de una recomendación de fertilización.
9. Estado nutritivo.
10. Características del suelo.
11. Agua disponible.
12. Producción en años anteriores.
13. Aplicación de los nutrientes necesarios.
14. Aplicación al suelo.
15. Aplicación por vía foliar.
16. Aplicación mediante inyecciones al tronco.

17. Selección de abonos que se van a emplear.
18. Identificación de la época y el apero con el que se va a realizar la aplicación de abono.
19. Preparación de soluciones nutritivas en condiciones climáticas adecuadas y con el uso correcto de equipos.
20. Selección, manejo y mantenimiento básico de equipos y herramientas para la aplicación del abonado.
21. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en la aplicación del abono.

PARTE 5. INSTALACIONES, SU ACONDICIONAMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES

1. Invernaderos, túneles y acolchados: Función.
2. Tipos.
3. Dimensiones.
4. Materiales empleados.
5. Temperatura.
6. Luz.
7. Instalación y montaje.
8. Dispositivos de control y automatización.
9. Componentes básicos en instalaciones de agua y de electricidad: riego.
10. Función.
11. Tipos.
12. Instalaciones de riego: bombas hidráulicas, tuberías, canales, acequias; piezas especiales, cabezal de riego; sistemas de fertirriego; aspersores; emisores de riego localizado; elementos de control, medida y protección del sistema de riego; automatismo.
13. Instalaciones eléctricas en la explotación agraria: líneas de baja y alta tensión; líneas de alumbrado y trifásica; elementos de protección y medida; sustitución de elementos sencillos.
14. Componentes y acondicionamiento en instalaciones agrarias: instalaciones de ventilación, climatización y acondicionamiento ambiental: calefactores e instalaciones de gas; humectadores y ventiladores; acondicionamiento forzado.
15. Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas, frutos, hortalizas y productos forestales: graneros, silos y almacenes polivalentes; cámaras frigoríficas y de prerrefrigeración.
16. Equipos para la limpieza y eliminación de residuos agrarios: Equipos y material de limpieza.
17. Componentes, regulación y mantenimiento.
18. Palas cargadoras.
19. Remolques.
20. Barredoras.
21. Equipos de lavado manuales y automáticos.
22. Equipos de limpieza a presión.
23. Pulverizadores.
24. Limpiadores.
25. Selección de herramientas y útiles para el mantenimiento a realizar en cada caso.
26. Ejecutar reparaciones con precisión.
27. Comprobación de correcto funcionamiento de la maquinaria después de las labores de mantenimiento.
28. Eliminación de residuos de productos y subproductos de las labores de mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO DE INSTALACIONES

1. Productos y equipos para la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
2. Descripción de instalaciones eléctricas, suministro de aguas y sistemas de climatización.
3. Identificación de zonas y elementos que requieran un especial acondicionamiento e higiene.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN INSTALACIONES

1. Reconocimiento de los riesgos y peligros más comunes en las instalaciones.
2. Mecanismos peligrosos de las instalaciones.
3. Taller: uso seguro de las herramientas y equipos.
4. Normativa y señalización.
5. Medidas de protección personal.
6. Elección de los equipos de protección personal: protección de las vías respiratorias.
7. Protección ocular.
8. Protección del cráneo.
9. Protección de los oídos.
10. Ropa de protección. Protección de las manos.
11. Protección de los pies.
12. Preservación del medio ambiente en el uso de instalaciones.
13. Manipulación y eliminación de residuos y materiales de desecho en el mantenimiento de equipos y de las instalaciones. Normativa de riesgos laborales y medioambientales en las instalaciones.
14. Normativa sobre producción ecológica.
15. Primeros auxilios y citaciones de emergencia: principios básicos de los primeros auxilios.
16. Tipos de daños corporales y primeros auxilios.
17. Actuaciones en caso de incendios.

PARTE 6. SEGURIDAD EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y DEFINICIÓN DE SEGURIDAD: TÉCNICAS DE SEGURIDAD

1. Concepto y Definición de Seguridad: Técnicas de Seguridad
2. Clasificación de las Técnicas de Seguridad
3. Los Riesgos Profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACCIDENTES DE TRABAJO

1. Definiciones de Accidente de Trabajo
2. El Origen de los Accidentes de Trabajo
3. Modelos de Notificación de Accidentes de Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES COMO TÉCNICA PREVENTIVA

1. Accidentes que se Deben Investigar
2. Método General de Investigación de Accidentes de Trabajo
3. Tipos de Investigación de Accidentes Laborales
4. La Entrevista Personal como Método de Investigación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN GENERAL DE ACCIDENTE

1. La Evaluación de Riesgos
2. Evaluación y Control de los Riesgos

3. Proceso General de Evaluación de Riesgos
4. Método de Evaluación de Riesgos W.T. Fine
5. Contenidos mínimos de los procedimientos e instrucciones operativas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMA Y SEÑALIZACIÓN EN SEGURIDAD

1. Las Normas de Seguridad
2. Señalización de Seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

1. La Protección Colectiva
2. La Protección Individual. Equipos de Protección Individual (EPIs)

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE ACCIDENTES

1. Índice de Incidencia
2. Índice de Frecuencia
3. Índice de Gravedad
4. Duración Media de las bajas
5. Causas de accidente

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANES DE EMERGENCIA Y AUTOPROTECCIÓN

1. Planes de Emergencia y Autoprotección
2. Actividades con Reglamentación Sectorial Específica
3. Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica
4. Plan de Autoprotección
5. Medidas de Emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS ESPECÍFICOS

1. Identificación de riesgos
2. Análisis de la probabilidad e impacto
3. Evaluación de riesgos
4. Tipos de Evaluaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 10. RESIDUOS TÓXICOS Y PELIGROSOS

1. Introducción: Medio Ambiente y Empresa
2. Residuos Tóxicos y Peligrosos
3. Gestión de los Residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. INSPECCIONES DE SEGURIDAD E INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES

1. Inspecciones de Seguridad
2. Investigación de accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 12. MEDIDAS PREVENTIVAS DE ELIMINACIÓN Y REDUCCIÓN DE RIESGOS

1. Evitar los riesgos
2. Evaluar los riesgos que no se puedan evitar
3. Combatir los riesgos en su origen
4. Adaptar el puesto a la persona
5. Tener en cuenta la técnica
6. Sustituir el peligro
7. Planificar la prevención

