

CURSO PRESENCIAL

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL MANEJO DE VENDIMIADORAS MECÁNICAS EN EXPLOTACIONES VITIVINÍCOLAS



La Roda, 31 de julio de 2026

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL MANEJO DE VENDIMIADORAS MECÁNICAS EN EXPLOTACIONES VITIVINÍCOLAS

■ OBJETIVOS GENERALES:

- Capacitar profesionalmente al personal trabajador en el manejo seguro de vendimiadoras mecánicas en viñedos, garantizando el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales.
- Identificar los riesgos específicos asociados a la operación de maquinaria agrícola pesada en el entorno vitivinícola (vuelcos en pendientes, atropellos, atrapamientos, ruido y vibraciones).
- Conocer los dispositivos de seguridad activa y pasiva del equipo (sistemas ROPS, tracción integral, corrección de inclinación y control de estabilidad).
- Aplicar los procedimientos correctos de mantenimiento preventivo, limpieza y operación segura en viñedo.

■ DESTINATARIOS/AS:

- Personal operativo y trabajador agrícola encargado de la recolección mecanizada y del manejo de vendimiadoras autopropulsadas en explotaciones vitivinícolas.

■ DESARROLLO:

- **Duración:** 6 horas
- **Fecha:** 31 de julio de 2026
- **Lugar:** Cooperativa "La Remediadora", c/ Alfredo Atienza, 149 – La Roda (Albacete)
- **Horario:** de **08:00h a 14:00h de la tarde.**
- **Metodología:** sesión teórica de tipo expositivo y sesión práctica demostrativa con la participación activa de los asistentes

■ MATERIAL PARA EL ALUMNADO:

- Manual de contenidos, que se proporcionará de forma digital a la cooperativa.
- Carpeta, bolígrafo y Bloc de notas.

■ CERTIFICACIÓN:

Cooperativas Agro-alimentarias expedirá un certificado de aprovechamiento a los alumnos y alumnas que hayan asistido a un mínimo del 80% de las horas lectivas y superen la prueba de aprovechamiento correspondiente.



■ INSCRIPCIONES: Para participar es necesario inscribirse en la COOPERATIVA

PROGRAMA

FORMACIÓN TEÓRICA (3 horas)

- Legislación y normativa aplicable (Ley 31/1995 de PRL y RD 1215/1997 sobre equipos de trabajo).
- Técnica de la vendimiadora autopropulsada y sus componentes (motorización, sistemas de recolección, tren de sacudido y cabezal pendular).
- Análisis de riesgos laborales (vuelcos, caídas a distinto nivel, atrapamientos, ruido y vibraciones).
- Medidas preventivas y normas de comportamiento (uso obligatorio de cinturón y ROPS, regla de tres puntos de apoyo, velocidad en viñedo, prohibición de transporte de personal).
- Dispositivos de seguridad y asistencia al operador (sistemas de tracción, corrección de inclinación, cámaras de visión y monitores de control).
- Mantenimiento preventivo y limpieza segura (inspección de capós, engrase, línea de lavado y cajas de control exterior).

FORMACIÓN PRÁCTICA (3 horas)

- Inspección pre-operativa (checklist de frenos, niveles, neumáticos y elementos de seguridad).
- Conducción y maniobras en viñedo (arranque, giros en cabeceras, circulación en pendientes e irregularidades).
- Operaciones de recolección y vaciado (ajuste del cabezal al emparrado y descarga segura de tolvas).
- Mantenimiento y emergencias (simulacro de retirada de obstrucciones con motor apagado y máquina bloqueada, uso de paradas de emergencia).

Imparte: **DIONI MARTÍNEZ**, Formador especialista en maquinaria



ORGANIZA

Departamento de Formación de Cooperativas Agroalimentarias QLM

Avda de Ciprés 43
13004 Acázar de San Juan
Tlf.: 926 54 52 00



ER-0221/2011



DELEGACIONES DE CALM

C/Rosario 6 5ª-pla 12
02001 Albarracín
Tlf.: 607 823 122

Pza de la Hispanidad 10
4A16002 Cuenca
Tlf.: 969 225 156

Ronda de Berruista 15-
2º 46005 Valencia
Tlf.: 952 10 921

C/ Juan II, 1A 5B
13001 Ciudad Real
Tlf.: 609 46 83 41



cooperativas@agroalimentariasdm.coop

www.agroalimentariasdm.coop



www.facebook.com/cooperativasagroalimentariasdm



@CoopAgro QLM



<https://www.instagram.com/coopagroqlm/>

COLABORAN



■ COSTE DE LA ACTIVIDAD

Presupuesto a medida

Incluye: impartición de los contenidos, material fungible, medios informáticos y audiovisuales, seguro y certificado de los participantes.