CENTRO EN RED PARA LA INNOVACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	**ESTUDIO PILOTO EN LA INDUSTRIA DE LA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA IMPLANTACIÓN DE UN PROCEDIMIENTO COLECTIVO DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS LABORALES**		
FECHA DE INICIO	01/01/10	**FECHA DE FINALIZACIÓN PREVISTA**	31/12/10
DURACIÓN PREVISTA	12 meses	**ESTADO**	En proyecto
RESUMEN	El objetivo de la presente acción consiste en el desarrollo de un estudio piloto, en empresas del sector de la preparación y conservación de frutas y hortalizas, que genere experiencias de implantación de ergonomía participativa y de esta forma, promover procedimientos de gestión integral de la prevención útiles para el resto de empresas del sector.		
OBJETIVOS	Como principales objetivos: ▪ Proponer un sistema eficiente de gestión de la prevención adaptado al contexto del sector de la preparación y conservación de frutas y hortalizas basado en la implicación de todos los estamentos en la empresa. ▪ Promover la innovación y las buenas prácticas en la gestión preventiva del riesgo. ▪ Reducir de manera continuada y sostenida la incidencia de lesiones osteomusculares por sobreesfuerzos, manipulación de cargas, movimientos repetitivos o posturas forzadas en el sector de la preparación y conservación de frutas y hortalizas. ▪ Adaptar los principios de la ergonomía participativa al contexto de las PYMEs en el sector de la preparación y conservación de frutas y hortalizas. ▪ Verificar la operatividad del procedimiento diseñado mediante su aplicación en un determinado número de empresas seleccionadas. ▪ Evaluar los resultados de la aplicación experimental en mejoras de capacitación e implicación de los participantes.		
SECTOR	Conservas Vegetales.		
SOLICITANTES	Federación Agroalimentaria de Comisiones Obreras y Federación Agroalimentaria de Unión General de Trabajadores.		
FUENTE	Fundación para la Prevención de Riesgos Laborales.		