



FICHA DE SEGURIDAD Y SALUD SOBRE LA COSECHA DE FRUTAS VARIAS

PROPOSITO:

Esta ficha técnica presenta la información mínima necesaria para identificar los peligros, los riesgos en la seguridad laboral, en la salud y en los factores psicosociales con un enfoque especial en los niños, niñas y adolescentes (NNA) que realizan trabajos en la cosecha de distintas frutas de acuerdo a las temporadas que se dan en el año. El formato esta basado en las regulaciones y normas nacionales relativas a la seguridad y salud en el trabajo. De igual manera permite orientar a las familias, empleadores, trabajadores y actores sociales e institucionales para establecer medidas preventivas de mediano y largo plazo, que promuevan el empleo adolescente en condiciones seguras.



La ficha está conformada por los siguientes puntos:

- ➔ Breve explicación de las etapas del proceso de trabajo, proporcionando una visión de lo que involucra el trabajo en lo que se refiere a las tareas.
- ➔ Se resalta el trabajo peligroso para los niños, niñas y adolescentes (NNA) de ambos sexos.
- ➔ Se hace mención de algunos riesgos y/o peligros asociados a la actividad referida y las medidas preventivas que pueden considerarse para mejorar las condiciones de trabajo y el control de las mismas en una tabla resumen. Considera la importancia del trabajo decente para los adolescentes de ambos sexos y con ello contribuir a la eliminación del trabajo infantil peligroso.

ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO:

Cosecha: En la cosecha se emplea una amplia variedad de herramientas manuales, las cuales están diseñadas para satisfacer las necesidades locales. Muchos tipos de productos tales como tomates, leguminosas para consumo en verde, manzanas y frutas cítricas pueden ser retorcidos o arrancados de la planta sin daño. Otros pueden ser cortados con cuchillo o con tijeras para evitar daño a la planta o al producto. Estos incluyen: lechugas, repollo, pimiento dulce, berenjenas, melón tuna y plátanos.

Las ventajas del procedimiento de arrancar o retorcer son: - es rápido y barato; - el fruto usualmente se corta en un punto de absorción natural y por consiguiente la entrada de patógenos es minimizada. Las desventajas son que la planta puede ser dañada, y que la remoción forzada, en un lugar de ruptura que no es natural, va a dejar un corte abierto a las infecciones (esto es más importante en las frutas que en la mayoría de las hortalizas).

Las ventajas de usar herramienta cortante son:

- los tejidos firmes pueden ser cortados sin esfuerzo;
- el recorte de tallos y hojas puede hacerse en el terreno lo que reduce los costos en la bodega de empaque;
- los cortes limpios de cuchillos con filo y limpios son mucho menos susceptibles a infección de poscosecha que los puntos de desprendimiento toscamente desgarrados.

La principal desventaja de las herramientas cortantes es que los virus y las infecciones pueden diseminarse en todo el campo a través de sus partes cortantes. Por lo tanto es importante que las herramientas se mantengan limpias y afiladas. Se puede usar cualquier tipo de desinfectante fuerte, siempre que se tomen precauciones razonables y las herramientas se laven con agua limpia antes de usarlas.

Post Cosecha: A menos que los lotes de tierra sean muy pequeños, la cosecha se debe acopiar y preparar tomando en consideración su transporte al mercado, bodega de empaque, procesamiento o centro de almacenamiento. Las interrupciones en la operación de cosecha por causa de la lluvia, fallas en la maquinaria y otras razones, pueden y volverán a ocurrir, Por lo tanto el acopio en terreno debe planificarse teniendo en cuenta la mejor ubicación y la provisión de instalaciones básicas: 1. Sombra y protección. El producto cosechado debe mantenerse protegido del sol, ya que la temperatura de las plantas sube rápidamente después de la cosecha. El calor radiante del sol puede causar daño irreversible al producto. Los cobertizos son también necesarios para proteger al producto de la lluvia, que puede propiciar el daño posterior. Podría considerarse un sistema de techo simple enfriado por evaporación. 2. Almacenamiento. El producto no debe mantenerse directamente sobre el piso con el fin de evitar la contaminación del suelo. Debe disponerse de suficientes recipientes para eliminar el amontonamiento y el consiguiente calentamiento, y para evitar etapas adicionales de manipulación innecesarias.

Empaque: Es el recipiente que permite manejar la fruta eficientemente. El empaque debe ser: Fácil de armar, Fácil de inspeccionar, Fácil de llenar, Que sirva de exhibición. Que proteja los frutos y distribuyan cómodamente; eviten daños físicos durante la manipulación y el transporte. Resistente: Que no se deforme por el peso. Impermeable: Los empaques deben ser impermeabilizados de tal forma que no absorban humedad y evitar así que pierda su resistencia. Ventilada: Que permita fácilmente intercambiar la temperatura de la fruta. Ventajas del Empaque Las ventajas del proceso del empaque son numerosos y cobijan al producto, desde su cosecha hasta el consumidor. En forma general, se pueden anotar las siguientes: Protegen la fruta de daños físicos: Eliminan la manipulación individual del producto, y de este modo facilita el proceso de mercadeo. Protegen la calidad y reducen las pérdidas así: Protección contra daños mecánicos, Protege contra las pérdidas de humedad, Mantiene la sanidad de los productos, Facilita la contabilidad de los productos almacenados.

El financiamiento para la producción de este documento fue proporcionado por el Departamento de Trabajo de los Estados Unidos. Este documento no refleja necesariamente los puntos de vista o las políticas del Departamento de Trabajo de los Estados Unidos, ni la mención de marcas registradas, productos comerciales u organizaciones, implica un respaldo por parte del Gobierno de los Estados Unidos.

HOJAS INFORMATIVAS SOBRE RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS DEL TRABAJO INFANTIL PELIGROSO

HOJAS INFORMATIVAS SOBRE RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS DEL TRABAJO INFANTIL PELIGROSO										
Actividad económica:	AGRICULTURA FAMILIAR - COSECHA DE FRUTAS									
Proceso:	Carga / Descarga de mercancías									
Tareas	Presencia de Riesgos		Detalle de Riesgos					¿Prohibida/ Permitida?	Medida preventiva	
	SI	No	Ergonómicos	Físicos/Mecánicos	Biológicos	Químicos	Psicosociales		Inmediatas	Preventivas
1. PREVIO A LA COSECHA										
Identificación de las Frutas a cosechar		No	Ligera flexión cervical hacia arriba						Puede realizarse bajo supervisión	
Preparación de herramientas de cosecha	SI			Corte, punciones y laceraciones					Puede realizarse bajo supervisión	Uso de guantes Capacitación de seguridad con herramientas manuales
2. COSECHA										
Desprendimiento de la fruta	SI		Distensiones, hiperextensión de brazos y hombros	Cortes, Golpes, Caída de Altura					Tarea Prohibida	No hay No hay
Recolección	SI		Dolor en la espalda y posturas forzadas, inclinación de dorso, fuerza con manos y brazos						Puede realizarse bajo supervisión	
Transporte		No	Carga de bultos pesados						Descansos regulares, regular peso a menos de 25Kg.	Supervisión adultos, mejorar caminos. No involucrar adolescentes si hay que cruzar ríos o esteros
3. POST COSECHA										
Sombra y Protección				Exposición al sol					Puede realizarse bajo supervisión	Uso de sombrero y Manga larga; hidratación constante
Almacenamiento	SI		Carga de bultos pesados		Contacto con mohos				Tarea Prohibida	No hay No hay
4. EMPAQUE										
Clasificación		No	Limitar la carga de frutas						Puede realizarse bajo supervisión	Uso de guantes
Empaque		No	Evitar cargar sacos o bolsas pesadas, solicitar ayuda						Puede realizarse bajo supervisión	