

Guía de prevención de riesgos laborales para los trabajadores de montes frutales del noreste de la provincia de Buenos Aires

Ignacio E. Paunero

Estación Experimental Agropecuaria San Pedro



■ Ediciones

Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria



Guía de prevención de riesgos laborales para los trabajadores de montes frutales del noreste de la provincia de Buenos Aires

Por Ignacio E. Paunero

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
Centro Regional Buenos Aires Norte
Estación Experimental Agropecuaria San Pedro
Ruta 9, km 170. CC 43. B2930WAA. San Pedro, Buenos Aires, Argentina.
Telefax: 03329-424074/423321. Web: <http://www.inta.gov.ar/sanpedro>

Diseño y diagramación: Área de Comunicación EEA San Pedro
Dibujos: Amilcar Minutti
Fotografías: Ignacio E. Paunero, Mariana Piola
Colaboraron con la revisión de los textos: Silvia Debellis, Mariana Piola

**Agradecimiento especial a la revisión técnica realizada por el
Ing. Carlos Vaca, asesor en Trabajo Rural**

Enero 2005

Prólogo

Esta publicación de Ignacio Paunero tiene todo el entusiasmo de quien quiere aproximarse a los trabajadores en su medio en la prevención de accidentes y enfermedades vinculadas con el trabajo y las condiciones en que el mismo se desarrolla.

Esta aproximación parte de la búsqueda de compartir conocimientos teóricos y prácticos concretos con quienes son los artífices de la producción frutícola.

Desde lo teórico hemos conocido a Ignacio como alumno del Posgrado en Higiene y Seguridad en la Empresa Agraria en la Facultad de Agronomía de Buenos Aires. También realizó sus estudios de Maestría en Horticultura en la Universidad Nacional de Cuyo y trabajó en empresas privadas y distintas Estaciones Experimentales Agropecuarias de INTA.

Esta propuesta, entonces, es el inicio de una especificidad que busca enriquecerse en la crítica y en el mejoramiento de las propuestas preventivas en terreno, en el monte frutal y en este sentido es un aporte importante a la mejora de las condiciones de trabajo en el medio rural sobre el que recién se comienza a buscar luz.

Estos trabajadores frutícolas son además temporarios, en cuadrillas con organizaciones incipientes y muchas veces su trabajo es migrante.

Las modalidades de contratación y la paga resultante muchas veces conspiran contra condiciones de trabajo que deben, a todas luces, ser mejoradas, pero como ya dijimos es un aporte inicial. Intenta cubrir todos aquellos aspectos del trabajo que hacen a un día o a una temporada de trabajo de los trabajadores frutícolas.

No es casual que además se haga desde el INTA que entendemos es la organización que acerca a productores y trabajadores a los cambios tecnológicos y ésta es una transferencia que los contempla desde la prevención de los riesgos. Impulsamos todas las iniciativas que contemplen la mejora de las condiciones del trabajo con carácter preventivo.

Agradecemos a quienes lo hacen e invitamos a conocer al autor en esta primera publicación que esperamos sea el prelude de muchas otras.

Juntar las buenas prácticas agrícolas con las buenas condiciones de trabajo nos parece un deber ineludible de los profesionales y dirigentes.

Muchas gracias a Ignacio y mucha suerte.

Dr. Héctor Verón
Superintendente de Riesgos del Trabajo

Dr. Carlos Aníbal Rodríguez
Gerente General
Superintendencia de Riesgos del Trabajo

Contenido

Introducción	7
1. Transporte hacia el lugar de trabajo	8
2. Recepción de los trabajadores. Inicio de la actividad	10
3. Trabajos de poda	13
4. Trabajos de raleo	16
5. Trabajos de cosecha	17
6. Manejo manual de cargas	21
7. Aplicación de agroquímicos	23
8. Utilización de tractores y equipos	27
9. Higiene personal y condiciones sanitarias del establecimiento	29
10. Bibliografía	31

Introducción

Las actividades productivas donde interactúan el hombre con máquinas y herramientas son riesgosas porque están expuestas a que se produzcan accidentes de diversa índole.

El mayor o menor grado de riesgo está dado, fundamentalmente, por las características de diseño y construcción de las máquinas y herramientas que usa el trabajador, las que pueden crear condiciones peligrosas para su uso.

El segundo factor que contribuye a aumentar el riesgo es el uso de éstas en sentido contrario a las normas establecidas previamente, y las actitudes negligentes o desaprensivas del trabajador frente a una actividad.

Finalmente, el riesgo aumenta cuando existe falta de conocimiento debido a una deficiente capacitación en el uso de una máquina o en la implementación de los distintos procedimientos de trabajo.

Debido a la naturaleza imperfecta del ser humano, es imposible anular totalmente los riesgos. Sin embargo, los tres factores enunciados precedentemente son factibles de minimizar a fin de disminuir la ocurrencia de accidentes en el ámbito del trabajo.

Esta guía pretende aportar elementos que contribuyan a aumentar la capacitación de los trabajadores rurales dedicados a la actividad frutícola, poniendo énfasis en las características particulares de la fruticultura del noreste de la provincia de Buenos Aires. Para ello también se han incluido recomendaciones para los dueños o responsables de los establecimientos.

Aunque en la práctica los trabajos en el manejo del monte frutal constituyen un todo interrelacionado, las explicaciones y recomendaciones se dividieron, para facilitar su comprensión, en las siguientes etapas:

- 1) Transporte hacia el lugar de trabajo
- 2) Recepción de los trabajadores. Inicio de la actividad
- 3) Trabajos de poda
- 4) Trabajos de raleo
- 5) Trabajos de cosecha
- 6) Manejo manual de cargas
- 7) Aplicación de agroquímicos
- 8) Utilización de tractores y equipos
- 9) Higiene personal y condiciones sanitarias del establecimiento

1. Transporte hacia el lugar de trabajo

Los accidentes que ocurren cuando el trabajador se desplaza a su trabajo, tanto al ingreso como al egreso, se denominan accidentes *in itinere* y representan un importante número en la zona.

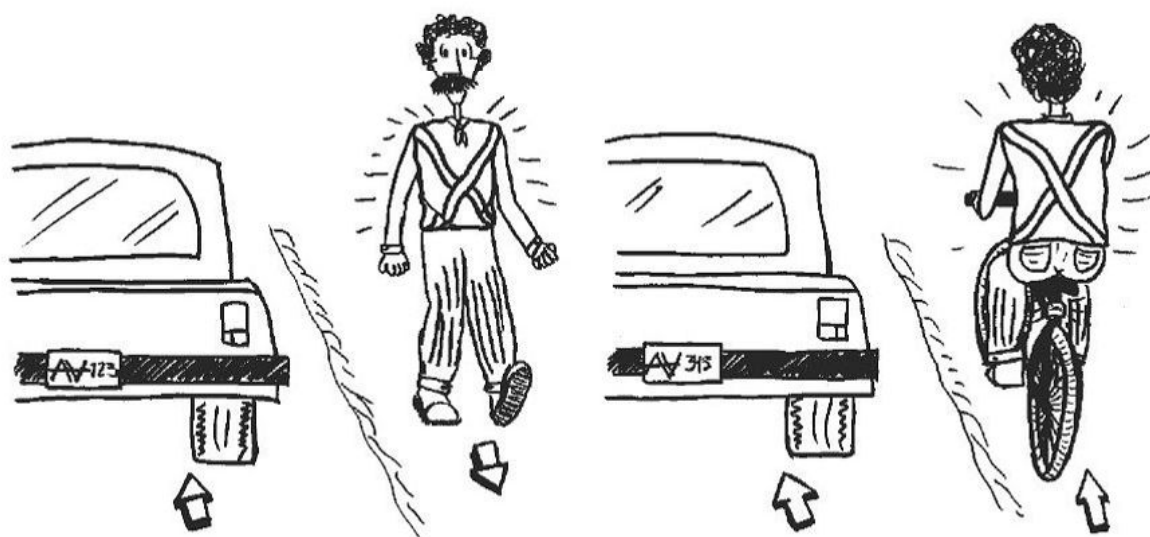
Transporte por medios propios

Si los trabajadores concurren por sus propios medios al lugar de trabajo, es necesario que tomen los siguientes recaudos:

- Si se desplaza caminando, es conveniente ir por la banquina de la ruta de la mano contraria a la circulación de los vehículos. Esto le permitirá ver y ser visto por los conductores que se desplazan por la ruta, sobre todo durante la madrugada y al atardecer, cuando la visibilidad disminuye (Ej. neblina, quemas).
- Si se desplaza en moto o bicicleta circule por su mano, bien pegado al borde derecho de la ruta o directamente por la banquina, si la hay. Es indispensable que el vehículo cuente con luces de posición ya que facilitan la visibilidad.

En ambos casos, la visibilidad se mejora con el uso de chalecos o bandas de seguridad de color fosforescente.

En el establecimiento es importante que la empresa determine un lugar donde guardar las motos, bicicletas y otros vehículos que ingresan. De esta manera se ordena la circulación, se evitan accidentes y no se interfiere con las máquinas que están trabajando.



Transporte a cargo de la empresa

Si el trabajador es trasladado por la empresa, es importante recordar que no se puede llevar personas en camionetas sin barandas ni en los vehículos que transportan la cosecha de frutas u otros elementos.

Los vehículos que transportan personas deben tener como mínimo una baranda en todos los lados, de 1,5 m de altura, bancos y una escalera para facilitar el ascenso y descenso de las personas. Los trabajadores se ubicarán sentados dentro del vehículo sin exponer total ni parcialmente su cuerpo por fuera del mismo o provocando situaciones de equilibrio inestable.



2. Recepción de los trabajadores. Inicio de la actividad

En el primer día de trabajo de un trabajador o cuadrilla de trabajadores hay que prever la realización de una reunión para informar sobre los siguientes

temas:

- Responsables de la actividad
- Actuación en casos de emergencia
- Explicación de las actividades específicas



Responsables de la actividad

Hay que informar qué persona es la responsable de cada actividad. Se presentarán los jefes de cuadrilla y otras personas referentes del establecimiento (Ej. serenos, puesteros, encargados de depósito y entrega de herramientas, etc.).

También se indicarán los lugares de ingreso, oficina de administración, baños o retretes y disponibilidad de fuentes de agua potable.

Actuación en casos de emergencia

Hay que informar sobre los lugares donde recurrir en caso de que ocurra un accidente, y los lugares o personas que disponen de teléfono de línea, celular o radio.

Las personas responsables tienen que disponer de los números de teléfono de los centros asistenciales de la zona (hospital, bomberos, policía), así como de la Aseguradora de Riesgos del Trabajo (ART) a la que están afiliados los





Cinturón de seguridad y barra antivuelco en tractor



Anteojos de protección antimpatco y guantes para labores de poda



Uso de calzado adecuado al estado del terreno

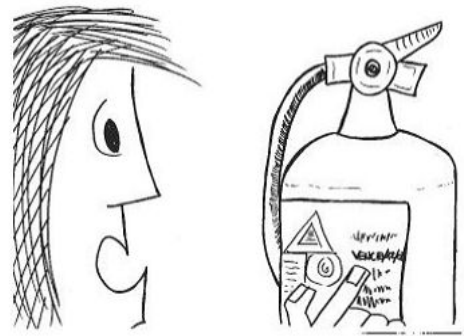
Equipo para aplicación de agroquímicos

trabajadores del establecimiento.

Una vez obtenida la comunicación, seguirán los procedimientos impartidos por los profesionales contactados. Se recomienda capacitar a algunos trabajadores o jefes de cuadrilla para la realización de primeros auxilios en forma rápida y segura. La falta de capacitación o una capacitación inadecuada pueden causar mayores problemas al herido que se quiere socorrer. Los lugares donde se encuentran las fuentes de agua, matafuegos, arena y demás elementos para el control de incendios deberán estar indicados.

Se recomienda que el establecimiento designe responsabilidades a cada trabajador en caso de producirse un incendio y éste deberá ejercitarlas. Por ejemplo, un grupo es responsable de conectar las mangueras y suministrar agua; otro grupo de avisar a los bomberos y la ambulancia en caso de que haya heridos.

También tiene que designar un responsable que controle la fecha de vencimiento de los matafuegos para proceder a su recarga periódica.



Explicación de las actividades específicas

Cada jefe de cuadrilla se debe reunir con los trabajadores que están a su cargo e indicarles la forma adecuada en que se realiza el trabajo (Ej. poda, cosecha, etc.), poniendo énfasis en la forma segura de realizar cada actividad e insistiendo en la prevención para evitar accidentes.

Además los estimulará para que aporten ideas con el propósito de reducir riesgos sin disminuir la productividad.

Los jefes de cuadrilla son los responsables de instruir a los trabajadores en el uso seguro de herramientas, máquinas y procedimientos de trabajo, y también los proveerán de los elementos de protección personal (EPP) adecuados al riesgo implícito en cada actividad (Ej. máscaras para pulverizar, guantes, anteojos de protección, etc.).

La provisión de EPP, según el riesgo al que serán sometidos, es una obligación del empresario establecida por la normativa vigente. Por su parte, "los trabajadores están obligados a utilizar en forma permanente, mientras dura la exposición al riesgo, los elementos y/o equipos de protección personal". (Art. 41, Dto. 617/97).

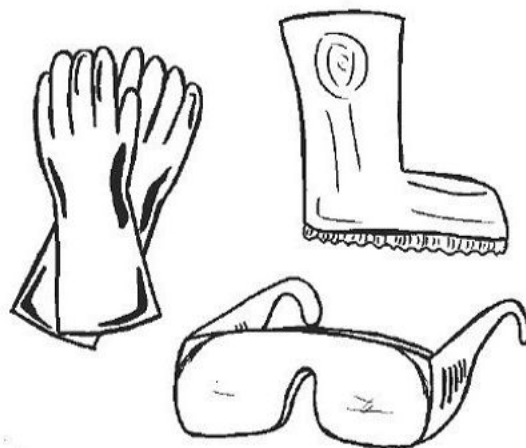
3. Trabajos de poda

Herramientas de corte

Las tijeras, tijerones, serruchos, etc., convenientemente afilados se ubicarán en sus respectivas fundas durante los momentos en que no están en uso (Ej. trasladados por el campo, durante los descansos, etc.) para evitar accidentes. Existen en el mercado tijeras con diseño ergonómico que facilitan la tarea y disminuyen las lesiones por movimientos repetitivos. Se deberá instruir a los trabajadores en el correcto uso de la tijera, la forma de efectuar los cortes y el mantenimiento de las mismas (ajuste de pernos, afilado, cambio de cuchillas).

En el caso de la utilización de tijeras neumáticas, durante la capacitación, hay que insistir en la atención que el trabajador tiene que poner al realizar su trabajo, ya que el menor descuido puede provocar cortes importantes en las manos o la amputación de dedos. Aquí también es importante guardar las tijeras en su gancho o funda específico, con el seguro colocado durante el tiempo en que no se utilicen.

En el caso de usar motosierras de cadena, "el operador de una motosierra de cadena debe recibir instrucción y entrenamiento sobre los siguientes aspectos de su correcta utilización: a) Sistemas de seguridad del equipo; b) Posición de los pies durante el corte; c) Uso del equipamiento de protección personal; d) Carga del tanque de combustible de la motosierra; e) Accionamiento del arranque del motor f) Formas de corte según tipo y estado del árbol" (Art. 39, Dto. 617/97). Además, no es aconsejable en ningún caso el realizar cortes con la motosierra manejándola por encima de la cintura.



Guantes

Hay que usar guantes de descarné, vaqueta, badana, etc; para facilitar el agarre seguro de las herramientas, y proteger las manos de los roces con la herramienta y con las ramas. En la poda de cítricos es importante la protección contra las espinas mediante el uso de guantes de puño largo.

Anteojos

Los trabajadores estarán provistos de anteojos de protección anti impacto, ya que gran parte de los accidentes durante esta etapa del trabajo se producen por roces o impacto con ramas en los ojos. Deberá permitirse la posibilidad de que el trabajador elija el modelo de antejo según su necesidad, comodidad, etc; siempre que sea adecuado al riesgo.

Sombrero

Deberá cubrirse la cabeza con un sombrero destinado a protegerla de los roces con las ramas y la acción de los rayos solares.

Calzado

El equipo se completa con el uso de zapatos adecuados al estado del terreno. En caso de terreno mojado es recomendable el uso de botas de goma. No se considera imprescindible la utilización de zapatos con punta de acero en trabajadores que se desplazan a pie durante toda la jornada.

En épocas calurosas se aconseja un calzado con suela impermeable, bien ajustado (Ej. zapatillas comunes).

Escaleras

En el caso de usar escaleras se aplican las mismas recomendaciones mencionadas en "Trabajos de cosecha".



Escalera típica utilizada para la poda y cosecha en los montes frutales en el noreste bonaerense



Distintas herramientas para efectuar la poda: tijeras neumáticas y manuales, serrucho y tijerón (De arriba hacia abajo).



4. Trabajos de raleo

Guantes, anteojos y sombrero

Se usarán guantes de algodón con refuerzo palmar para protección de las manos, anteojos antiimpacto para proteger los ojos de las ramas y sombrero para la protección de la cabeza.

Escaleras

En el caso de usar escaleras se aplican las mismas recomendaciones mencionadas en "Trabajos de cosecha".

5. Trabajos de cosecha

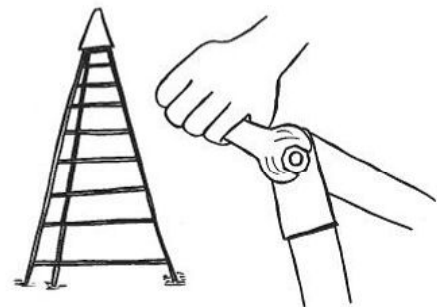
Ayudas de cosecha

Se utilizan cajones de madera, canastas y maletas de chapa y plásticas para acomodar la fruta cortada del árbol hasta que se deposita en los cajones o bins. Estas ayudas permiten cosechar alrededor de 10 kg de fruta. Las maletas se sujetan mediante una bandolera cruzada por la espalda del trabajador, quien dispone de unas correas en la base que permiten descargar la fruta con suavidad en los recipientes que la transportan hasta el galpón de empaque.



Escaleras

Se utilizan escaleras. En otros países se utilizan plataformas de cosecha que, mediante un accionamiento hidráulico, permiten al operario trabajar en el mismo nivel donde se encuentra la fruta. En nuestra zona no se utilizan estos equipos. Hay que revisar las escaleras antes del inicio de cada temporada. Se ajustarán los tornillos, se repondrán tablas, etc. para que estén en óptimas condiciones. Otro aspecto a tener en cuenta consiste en no pintarlas con color porque esto dificulta la observación de posibles rajaduras, sí pueden pintarse con barniz, aceite de lino, etc.



Durante la temporada de uso, cada trabajador controlará su escalera todos los días, antes de comenzar a trabajar, e informará sobre cualquier novedad a su jefe de cuadrilla para proceder a su cambio o reparación, si fuese necesario.

El jefe de cuadrilla es quien dispone el traslado de las escaleras a la cabecera del lote que se va a trabajar, procurando disminuir al máximo la distancia de traslado manual de éstas.



La escalera se ubicará de frente al árbol, controlando que las patas queden bien afirmadas en el terreno, el operario subirá y bajará sujetándose a la escalera con ambas manos. Al pararse en los peldaños para trabajar, no hay que estirar los brazos más allá de la posición normal del cuerpo, sin tomar posturas que dificulten el equilibrio. Para cambiar de posición hay que bajar de la escalera y volver a subir tantas veces como sea necesario. Tampoco se recomienda subir hasta el último peldaño porque se pierde estabilidad. Los trabajos se inician de abajo hacia arriba, sin dejar claros que haya que volver a repasar.

En distintas zonas frutícolas se coincide en que durante el uso de las escaleras es cuando se produce un alto porcentaje de accidentes. En San Pedro, este porcentaje ronda el 23 % de los accidentes según recordaron los productores encuestados durante un relevamiento realizado en 2001.

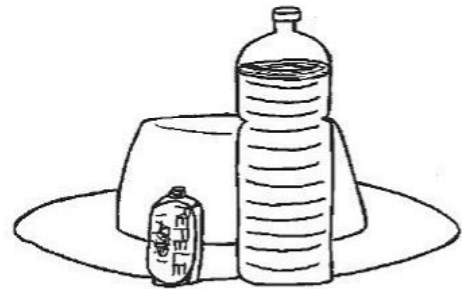
En cuando a los tipos de escalera, en la zona se utilizan escaleras de tres patas, de madera o metálicas. En el caso de planear una compra se recomiendan las escaleras que sean más livianas para facilitar su traslado manual por parte del trabajador y que posean un espacio en su parte superior que permita apoyar la canasta, maleta, etc.

Elementos de protección personal (EPP)

Se recomienda el uso de zapatos adecuados al estado del terreno. Se utilizarán botas de goma para el terreno mojado. En todos los casos hay que atar bien el calzado, manteniendo firme los tobillos.

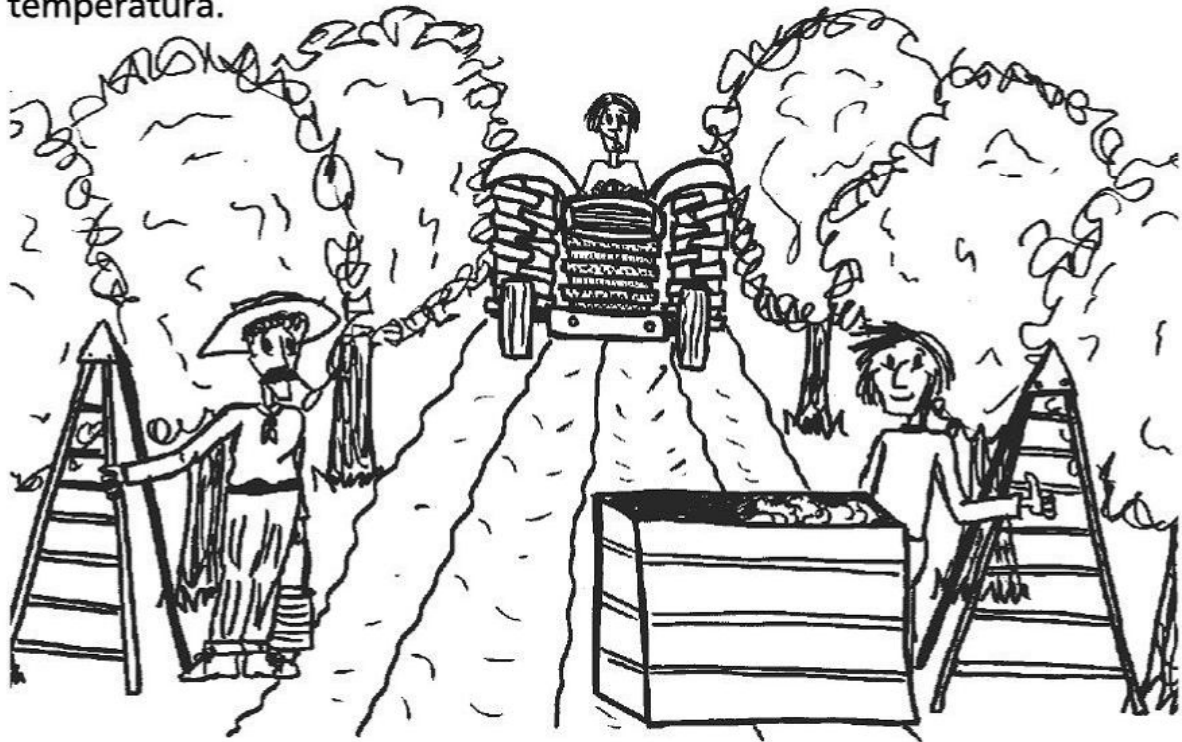
Para protección de los ojos se recomienda el uso de anteojos de protección antimpacto. Para proteger la cabeza se utilizará sólo un sombrero que atenúe la acción del sol, pero no se considera necesaria la protección contra la caída de objetos debido a la baja altura de las plantaciones frutales en la zona.

La Resolución CNTA Nro 04/2001 señala que la "ropa de trabajo, será provista por el empleador a trabajadores permanentes con antigüedad mínima de tres meses". El equipo se completa con guantes de algodón.



Agua

Debido al calor reinante en la época de cosecha de durazno, el trabajador deberá disponer de agua potable para beber y de esta forma evitar la deshidratación por trabajar en horas de alta temperatura.



Repelente

Es importante, para mejorar su confort, que el trabajador disponga de repelente de insectos, sobre todo si trabaja en las primeras horas de la mañana o al atardecer, donde es mayor la presencia de mosquitos.

Desplazamientos dentro del monte frutal

Tanto en la cosecha de naranjas, donde se utilizan bins, como en la cosecha de durazno, donde la fruta se acomoda mayormente en cajones, se desplazan entre las filas de árboles montacargas que levantan los recipientes descritos y los colocan sobre los camiones.

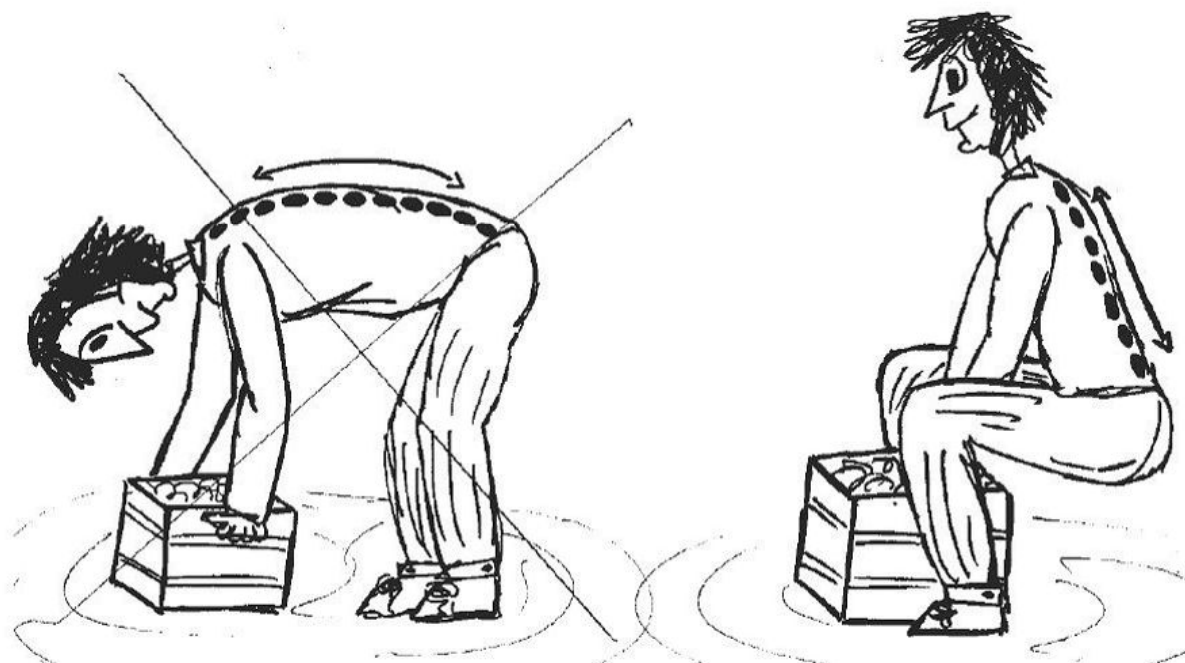
Por esta causa es importante que el trabajador esté atento a estos desplazamientos procurando correrse él y hacerlo con su escalera, en el momento del paso de los mismos. También deberán fijarse los puntos donde se acumularán los cajones y los lugares de desplazamiento de las máquinas que los retirarán.

Para evitar caídas, tampoco es recomendable desplazarse al trote o a la carrera mientras se transporta la escalera al hombro o un bulto con fruta.

6. Manejo manual de cargas

Los valores límite para el levantamiento manual de cargas fueron establecidos recientemente (Res. MTESS 295/2003). Éstos contemplan el peso y el número de levantamientos por hora, así como la distancia y altura de elevación de los mismos con una consideración especial para los movimientos repetitivos.

En caso de exceder estos parámetros, se deberá recurrir al uso de ayudas, como por ejemplo, la utilización de cintas transportadoras, poleas, carritos provistos con ruedas, disminución del tamaño de los recipientes de cosecha, etc. Además de recurrir al rediseño del trabajo de manera que no sea necesario la carga manual de pesos excesivos. Para levantar un peso muerto el trabajador tiene que ubicarse lo más cerca posible al mismo, flexionar las piernas, tomar el elemento con los brazos extendidos y levantar el objeto estirando nuevamente las piernas, manteniendo la columna vertebral bien derecha. Se evitarán los movimientos de torsión sobre el eje de la columna vertebral. Para hacer este movimiento es preferible girar con todo el cuerpo moviendo las piernas.





Manejo mecanizado de la cosecha



Carga manual (arriba) y desplazamiento por el monte (abajo)



7. Aplicación de agroquímicos

Selección del producto

La elección del agroquímico la realizará el profesional ingeniero agrónomo, asesor del establecimiento, en base a la plaga que se quiera controlar.

En el caso del durazno, se puede consultar el listado de productos y dosis en el Protocolo INTA para Producción Integrada de Durazno para consumo en fresco (EEA San Pedro, 2002).

En cada establecimiento se deben conservar los marbetes y hojas de seguridad de cada producto que se utilice a fin de conocer los procedimientos que hay que seguir en caso de intoxicaciones, derrames de producto, incendios, etc.

Se capacitará a todos los trabajadores en la identificación del código de colores y las leyendas de los marbetes para que estén prevenidos sobre los posibles riesgos.

Clasificación de los productos según los riesgos	Clasificación del peligro	Color de la banda
Clase I a SUMAMENTE PELIGROSO	Muy Tóxico	ROJO
Clase I b MUY PELIGROSO	Tóxico	ROJO
Clase II MODERADAMENTE PELIGROSO	Nocivo	AMARILLO
Clase III POCO PELIGROSO	Cuidado	AZUL
NORMALMENTE NO OFRECEN PELIGRO	Cuidado	VERDE

Fuente: Organización Mundial de la Salud

Transporte

Los productos químicos se transportan por separado, tanto de personas como de animales o mercaderías.

Se verificará que los envases no se encuentren deteriorados; hay que atarlos y disponerlos para evitar caídas y derrames durante su transporte.



Aplicación de agroquímicos en monte de duraznero

Detalle de máscara facial

Ducha y lavaojos a utilizar en caso de accidentes con agroquímicos.

Elementos para recolección de pequeños derrames.

Almacenamiento

Bajo ninguna circunstancia se almacenarán productos químicos junto con alimentos, tanto para consumo humano como para los animales.

Se dispondrá de un lugar específico para guardar los productos, con la debida señalización. Este será bien ventilado y se cerrará con llave. Las compras hay que programarlas adecuadamente para disminuir el tiempo de almacenamiento.

Nunca se utilizarán recipientes de alimentos para guardar productos químicos ni a la inversa, recipientes de agroquímicos para guardar alimentos.

Es recomendable contar con ducha y lavajos para higienizarse en el caso de salpicaduras sobre los ojos y el cuerpo. También deberá contarse con arena u otro elemento inerte para recolectar pequeños derrames.



Preparación de la mezcla

Antes de abrir los envases de los productos, el operario deberá colocarse el EPP para comenzar la dosificación y preparación del caldo a aplicar. Es necesario que siga estrictamente las indicaciones de los marbetes y/o las brindadas por el responsable técnico de la aplicación. Estas operaciones se realizarán en lugares bien ventilados, alejados de cursos de agua. Para dosificar los productos hay que utilizar dosificadores y herramientas adecuados, así como ajustar los picos de pulverizado, etc.

Por ningún motivo deberán destaparse las pastillas de la pulverizadora soplando con la boca.

Realización del tratamiento

Deberán verificarse las condiciones ambientales para decidir la aplicación, en especial la ocurrencia de vientos fuertes y alta temperatura.

No hay que comer, beber o fumar durante la aplicación y hasta después de haberse higienizado convenientemente.

Durante la aplicación hay que tratar de colocarse de espaldas al viento para no quedar inmerso en la neblina del pulverizador.

Elementos de protección personal

La persona responsable de la aplicación proveerá al aplicador los EPP adecuados, según el riesgo al que va a ser expuesto. Al mismo tiempo, le indicará el tipo de producto que se va a utilizar y las medidas de seguridad que debe tomar al realizar la actividad.

El equipo mínimo para realizar la aplicación incluye:

Semimáscaras (IRAM 3649): Con prefiltro para partículas y filtro para vapores orgánicos - Con tres válvulas, dos de aspiración y una de exhalación.

Protección ocular (Anteojos con protección lateral ó antiparras) (IRAM 3630): De policarbonato o similar, con rejillas laterales antiempañe.

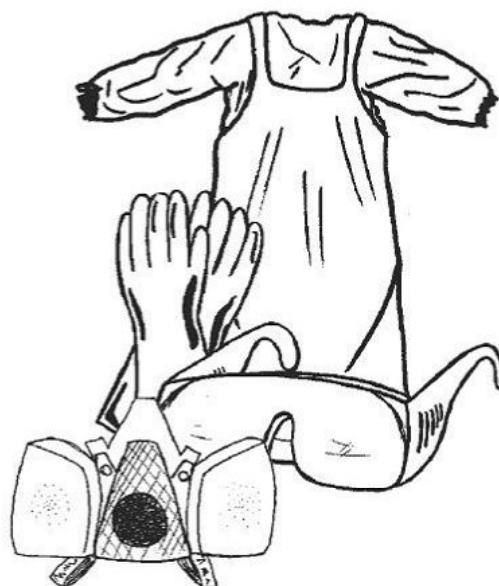
Traje de aplicador (IRAM 3870) ó Traje de agua (IRAM 3880):

Mameluco impermeable con capucha ó pantalón y capote impermeables, con capucha.

Se complementa con un delantal impermeable que se utiliza al preparar el caldo.

Guantes de acrílo nitrilo (IRAM 3609): Tres cuarto puño.

Botas de goma: De caña alta.



Luego de la aplicación

Una vez concluida la aplicación hay que limpiar adecuadamente los equipos de aplicación utilizando los mismos elementos de protección personal. Asimismo, el aplicador se cambiará de ropa y se lavará con abundante agua y jabón, y nunca lavará la ropa que ha usado en la aplicación junto con la ropa de la familia.

El envase vacío se lavará, luego hay que inutilizarlo y proceder a su disposición final, según las recomendaciones vigentes.

Para volver a entrar al área donde se aplicó el plaguicida, hay que respetar el tiempo de reingreso, según las indicaciones del profesional responsable.



8. Utilización de tractores y equipos

Características de seguridad de los equipos

El tractor debe tener un sistema de frenos capaz de detener su desplazamiento con carga máxima; contar con guardabarros en las ruedas traseras; la toma de fuerza debe estar protegida por encima y por ambos costados por una chapa metálica de manera que forme un solo cuerpo con el tractor y tenga la resistencia suficiente para soportar un peso de 120 kg; el eje cardánico debe estar totalmente cubierto con un cilindro de ajuste telescópico y una campana en cada extremo para poder proteger los acoples; poseer chavetas, provistas de pasadores o seguros u otro dispositivo que impida el desenganche accidental de los acoplados; poseer escalera y pasamanos para asegurar el fácil acceso del tractorista, y permitir una óptima visibilidad del lugar de trabajo; disponer de barra antivuelco y cinturón de seguridad (Decreto 617/97; Art. 11).

Los acoplados deberán estar diseñados para soportar el peso que se les va a cargar; permitir la colocación de los bins o cajones sin que éstos sobresalgan peligrosamente del mismo; y tener las cubiertas en buen estado de uso.



Desplazamiento

En todo momento las máquinas se desplazarán a baja velocidad.

No se transportarán personas en los estribos o guardabarros del tractor o sobre los acoplados que transportan la fruta. Hay que tener muy en cuenta la altura de la carga al pasar por debajo de cables de alta tensión.

Para el desplazamiento fuera de la quinta se deberán respetar los lineamientos fijados en la Ley Nacional de Tránsito 24449, Decreto Nro79/98 referente a "normas para la circulación de la maquinaria agrícola".



Elementos de protección del tractorista

De acuerdo con el nivel sonoro registrado en el vehículo se recomienda el uso de protección auditiva cuando éste supere los 85 decibeles (nivel sonoro continuo equivalente).

También se promoverá el uso de zapatos con punta de acero para evitar golpes en el movimiento de los recipientes de la cosecha o durante el enganche de los equipos. El equipo se completa con guantes de cuero y sombrero para protegerse del sol.

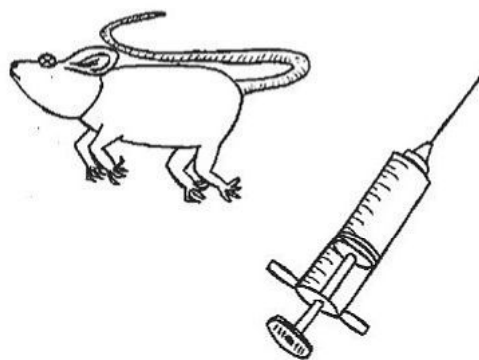


9. Higiene personal y condiciones sanitarias del establecimiento

Prevención de enfermedades endémicas

En la zona es endémica la enfermedad denominada "mal de los rastros o fiebre hemorrágica argentina" causada por un virus llamado "virus Junín", transmitido por roedores. Por esta razón es importante prevenir mediante la aplicación de las vacunas que se indiquen.

Hay campañas de vacunación que se realizan periódicamente.



El Hantavirus es otra enfermedad, transmitida también por roedores, que ha afectado a algunas personas en la zona, sin ser endémica. No existen vacunas y las medidas de prevención comprenden el combate de los roedores con medidas de higiene como el corte de pasto alrededor de las viviendas y la limpieza de los galpones; no hay que acumular leña u otros materiales que puedan servir de nido a los ratones y hay que limpiar pisos e instalaciones con solución de lavandina, detergentes comunes, etc. ya que el virus es sensible a los desinfectantes comunes, y a los roedores hay que combatirlos con cebos tóxicos.

La enfermedad comienza como una gripe común. El diagnóstico se realiza, mediante un análisis de sangre, en unas pocas horas. Ambas enfermedades son consideradas enfermedades profesionales por la legislación argentina (Decreto 658/96).

Higiene personal

La higiene personal debe constituir un hábito del trabajador, ya que al estar en contacto con el



medio rural está expuesto a numerosas adversidades. El lavado de manos es una norma a cumplir antes y después de ir al baño, antes de comer o fumar y cada vez que por razones de trabajo deba ensuciarse las manos. La utilización de guantes de protección de goma o cuero, según la actividad, en todos los casos deberá complementarse con el lavado de las manos.

El operario no trabajará con la fruta si esta padeciendo alguna enfermedad infecciosa que pueda contagiar al consumidor o a los compañeros de trabajo.

No debe comer ni dejar residuos que se puedan pudrir y producir contaminaciones en los montes. Tampoco hacer las necesidades fisiológicas en el monte frutal ya que también se pueden propagar enfermedades, contaminar las napas de agua, etc. No se deberá permitir el ingreso de animales domésticos que puedan contaminar la fruta con heces, orina, pelos, etc.

Higiene de las instalaciones

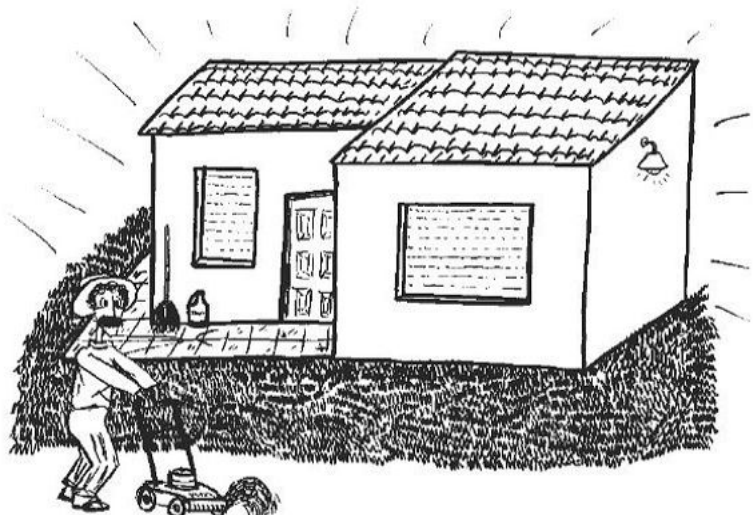
Las instalaciones (galpones, baños, etc.) deberán mantenerse permanentemente limpias y desinfectadas con desinfectantes comunes (detergentes, lavandina, etc.).

El combate de los roedores hay que hacerlo en forma sistemática y continua, ya que pueden ser transmisores de las enfermedades señaladas precedentemente.

El trabajador contará con fuentes de agua potable para bebida y para su higiene personal.

Si son trabajadores que viven en el establecimiento, se les suministrará viviendas adecuadas, provistas de baño o retrete con desagües a pozo ciego o red cloacal, si existiera.

Las instalaciones eléctricas tendrán dispositivos de corte automático en caso de que se produzca algún corto circuito, disyuntores por corriente fuga y puesta a tierra.



10. Bibliografía

- Baron, S.; Estill, Ch.F.; Steege, A.; Lalach, N. 2002. Soluciones simples: ergonomía para trabajadores agrícolas. Instituto Nacional de Salud y Seguridad Ocupacional, Estados Unidos de Norteamérica. [en línea]. [citado : 15/12/2003]. [Disponible en : www.cdc.gov/spanish/niosh/docs/pdfs]
- Cámara de Sanidad Agropecuaria y Fertilizantes (CASAFE) 2000. Uso seguro de productos fitosanitarios y disposición final de envases vacíos. Buenos Aires : CASAFE, 180 p.
- Comisión Nacional del Trabajo Agrario 2001. Resolución N°04/2001.
- Decreto N° 617/1997. Reglamento de Higiene y Seguridad para la Actividad Agraria.
- Decreto N° 658/1996. Listado de enfermedades profesionales.
- Estación Experimental Agropecuaria San Pedro 2002. Protocolo INTA para la Producción Integrada de durazno para consumo en fresco. San Pedro : EEA INTA San Pedro. 103 p. – [PB. N°24, revisión 0]
- EUREPGAP 2003. Protocolo para frutas y verduras frescas [en línea] (versión 2001). [citado : 5/12/2003] Disponible en : <http://www.eurep.org>
- Gómez Riera, P.; Hübe, S. (ex-aequo) 2001. Manual de buenas prácticas agrícolas, y buenas prácticas de manejo y empaque, para frutas y hortalizas. , Mendoza : INTA-ISCAMEN. 138 p.
- Instituto Navarro de Salud Laboral 2003. Manual de prevención de riesgos laborales en el sector agrario. [en línea] [citado : 4/12/2003] Disponible en : <http://www.cfnavarra.es/insl/doc/manualagrario>,
- Ministerio de Salud de la provincia de Buenos Aires. Hantavirus. Dirección provincial de medicina preventiva. División de zoonosis rurales. 8 p.
- Ministerio del Trabajo, Empleo y Seguridad Social 2003. Resolución N° 295/03. Especificaciones técnicas sobre ergonomía y levantamiento manual de cargas, y sobre radiaciones.
- Mutualité Sociale Agricole 1995. Guía para los trabajadores temporeros. Arboricultura frutera. La recolección de las manzanas. Prévention des Risques Professionnels des Salariés Agricoles. Paris, France. 27 p.
- Mutualité Sociale Agricole 1995. Guía para los trabajadores estacionales en arboricultura frutera. Cosecha de melocotones. Prévention des Risques Professionnels des Salariés Agricoles. Paris, France. 17 p.
- Ley Nacional N°19.587 sobre Higiene y Seguridad en el Trabajo 1979 y decretos reglamentarios posteriores.
- Ley Nacional N° 22.248 Régimen Nacional del Trabajo Agrario 1980 y decretos reglamentarios posteriores.
- Ley Nacional de Tránsito N° 24449. Dto. N°79/1998. Normas para la circulación de la maquinaria agrícola.
- Ley Nacional 24.557 de Riesgos del Trabajo 1995 y decretos reglamentarios posteriores.
- Paunero, I. 2002. Accidentes laborales en los trabajadores del sector frutihortícola de San Pedro, Buenos Aires [en línea] . En : Actas XXV Congreso Argentino de Horticultura; 1º Encuentro virtual de las Ciencias Hortícolas [citado : 4/12/2003] [Disponible en : <http://www.asaho.com.ar/cahorticultura/index>,]
- Secretaria de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentación 1999. Resolución N° 71/99. Guía de buenas prácticas de higiene y agrícolas para la producción primaria (cultivo-cosecha), empaçado, almacenamiento y transporte de hortalizas frescas.
- Superintendencia de Riesgos del Trabajo 2003 [citado :4/12/2003] [Disponible en : <http://www.srt.gov.ar/nvaweb/home>].
- Superintendencia de Riesgos del Trabajo 2003. Planes Funcionales Estandarizados de Prevención en el Agro. Plan funcional para cultivo y cosecha de vid. Comisión de Prevención. 5 p.
- Superintendencia de Riesgos del Trabajo 2003. Planes Funcionales Estandarizados de Prevención en el Agro. Plan funcional para cultivo de peras y manzanas. Comisión de Prevención. 4 p.

Los accidentes de trabajo son evitables.

A pesar de que muchos dicen "*qué mala suerte*", "*por qué tenía que pasarme a mí*" e insinúen constantemente que "*en algún momento tenía que pasar algo*", los accidentes del trabajo no son una fatalidad. Tienen causas y responsables.

Muchas veces se culpa al descuido cuando el motivo es el cansancio, o se toma como inexperiencia a una insuficiente capacitación.

Recuerde: los accidentes del trabajo suceden por disminución o ausencia de prevención.

El momento de prevenir es ahora.

Hable con nosotros: 0800-666-6778

SRT  **Superintendencia de Riesgos del Trabajo**

Promover la salud y la seguridad en el trabajo es nuestro trabajo.