

## NUEZ PECAN

# Principales riesgos de trabajo

Por: Por Ing. Ignacio Paunero - INTA San Pedro  
Pauneroignacio@inta.gob.ar

En Argentina, las últimas estadísticas de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT, 2016) indican que el sector económico de la agricultura se ubica en segundo lugar después de la construcción, en el índice de accidentes por cada mil trabajadores cubiertos por el sistema

Relevamientos realizados en el sector frutícola del norte de la provincia de Buenos Aires (Paunero, 2006), en los partidos de Baradero y San Pedro, indicaron que los principales riesgos se registran durante el uso de las escaleras, en el uso de las herramientas de poda y por choques del tractor que transporta la fruta

Se destacan como los principales riesgos percibidos por el productor, el uso de agroquímicos, los accidentes con maquinaria y los cortes producidos durante la poda por el uso de tijeras y la motosierra. En Otros (10%), los productores mencionaron los riesgos por el no uso de los elementos de protección personal (4 respuestas), el riesgo de contraer enfermedades (2 respuestas), los accidentes al dirigirse o al salir del trabajo (in itinere) (2 respuestas), la picadura de víboras (2 respuestas), el uso indebido del celular y tareas de cultivo (no especificada) (1 respuesta cada uno). Conclusiones Diagnósticos iniciales como

el presente, contribuyen a identificar actividades riesgosas sobre las que es necesario el desarrollo de medidas específicas de prevención, un plan de capacitación, y el suministro de los elementos de protección adecuados.

“A los factores de riesgo mencionados debemos sumar la enfermedad causada por el covid 19 para lo cual debemos respetar el distanciamiento de 2 metros, el uso del barbijo o tapaboca, el lavado de manos frecuente y la desinfección de las superficies de mayor contacto”.

### Bibliografía

Paunero, I.E. 2006. Principales riesgos en el manejo de montes frutales y galpones de empaque de frutas en Argentina, con énfasis en la región del noreste de la provincia de Buenos Aires. III Congreso Nacional y I° Encuentro Iberoamericano de

Prevención de Riesgos Laborales en el Sector Agroalimentario. 4 y 5 de octubre, Santander, España. Disponible en: <http://inta.gob.ar/documentos/principales-riesgos-en-el-manejo-de-montes-frutales-y-galpones-de-empaque-de-frutas-en-argentina-con-enfasis-en-la-region-del-noreste-de-la-provincia-de-buenos-aires/>. (Visto en septiembre 2016). Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT) 2016. Boletín estadístico anual por sector: Agricultura, caza, silvicultura y pesca. Disponible en: <http://www.srt.gob.ar/index.php/accidentabilidad-informe-anual-de-accidentabilidad-laboral/> (Visto en septiembre de 2016).

Agradecimiento: A los alumnos de tercer año de la carrera de técnico en Seguridad e Higiene Laboral del ISFT N°192 de Baradero, por el procesamiento de la encuesta.

## Cultivo de pimienta

*Viene de página anterior*

cha, si se observa una excesiva carga en la horqueta o cruz, es conveniente hacer un raleo de fruta en forma anticipada. De tal manera se logrará un buen desarrollo de los frutos que quedan en la planta, y se favorecerá el cuajado de fruta más uniforme en los nudos superiores.

La primera recomendación a hacer es la de evitar por todos los medios cualquier daño físico a la fruta que se está

juntando, y lo mismo, en el traslado y embalado.

Después de la recolección o cosecha se siguen produciendo modificaciones en el fruto. Es decir que continúa su proceso de maduración y por consiguiente, su envejecimiento. Se producen cambios apreciables en color, sabor, olor, textura y firmeza. Esos cambios son más rápidos, a mayores temperaturas y contenidos de humedad en el ambiente en que se encuentre la fruta. Un comentario en cuanto a

la firmeza: temperaturas no muy elevadas durante el cultivo contribuyen a la dureza de los frutos.

En tal sentido se puede lograr un adecuado ambiente con baja temperatura y niveles de 85-90 % HR.

Hoy se dispone de distintas técnicas para mejorar la conservación en situación de almacenamiento de la producción.

En cuanto al transporte está demás decir que debe ser adecuado en cuanto a su refrigeración, y que debe estar de

acuerdo a las distancias a cubrir.

Para obtener más información sobre estos pimientos (Almuden, Barberito, Florida Cup, Florida Long) y otros materiales, usted puede visitar nuestra página web: [www.semillasemilio.com.ar](http://www.semillasemilio.com.ar)

O seguirnos en Facebook <https://www.facebook.com/Semillas-Emilio>

**Ing.Agr. Jorge Orbea**  
**Responsable técnico-comercial**  
**Área Sudeste-Semillas Emilio srl**