



**CARTILLA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS
LABORALES EN LA COSECHA DE FRUTA
FRESCA DE PALMA DE ACEITE**



BIOAGRO

Presentación

Esta cartilla fue diseñada con el fin de establecer pautas de trabajo seguro para la realización de actividad de cosecha de fruta fresca de palma de aceite, en la empresa Bioagroindustrial de Colombia Ltda.

Esta metodología es aplicable a cada una de las tareas ampliando en ella los procesos, instalaciones y condiciones en general que originan o tienen el potencial de originar situaciones de riesgo.

BIOAGROINDUSTRIAL DE COLOMBIA LTDA.

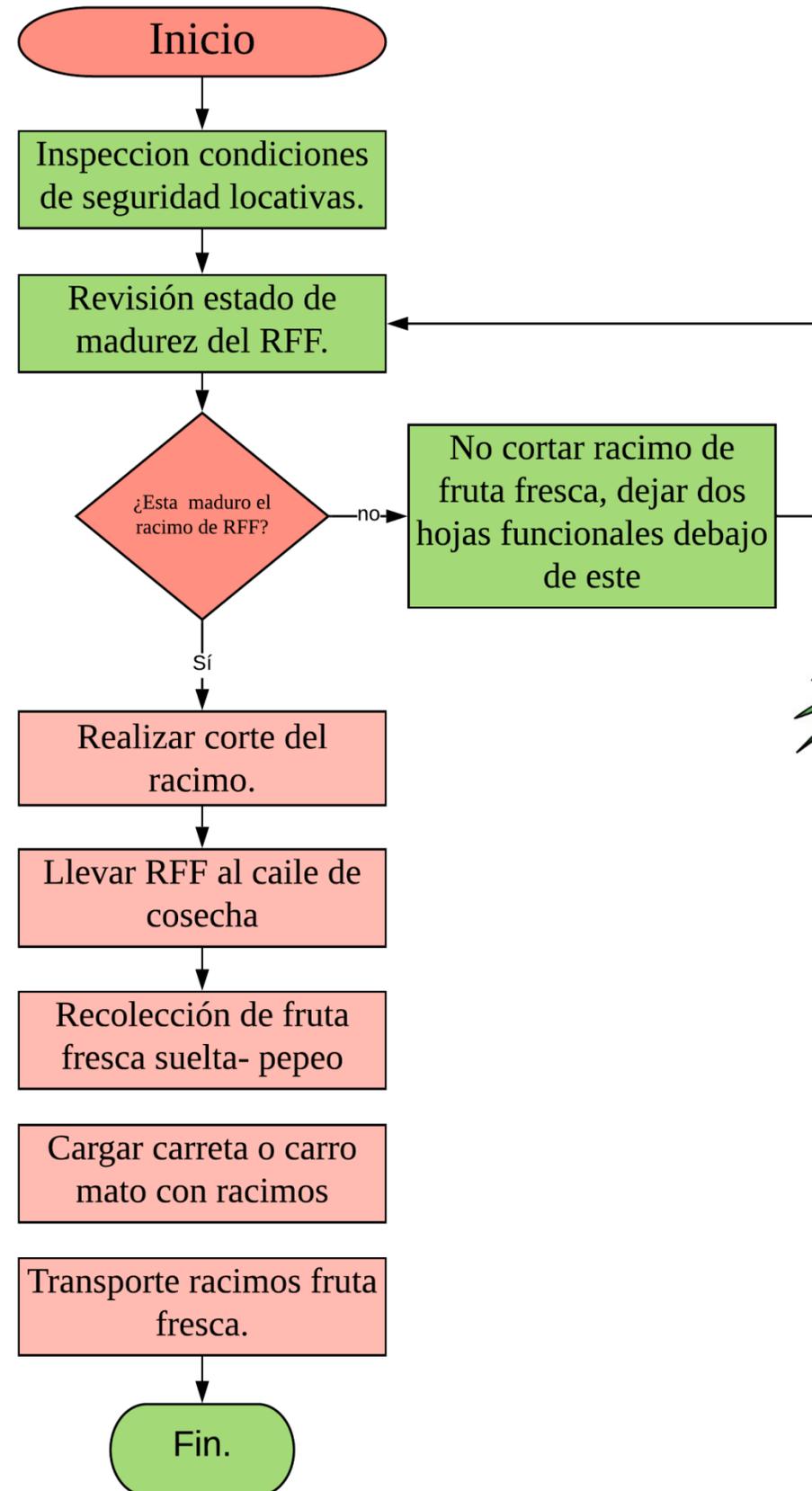


Objetivos

- Establecer procedimientos de trabajo seguro para ejecutarla actividad de cosecha de fruta fresca de palma de aceite en la empresa Bioagroindustrial de Colombia Ltda.
- Identificar tareas potenciales en las cuales exista un riesgo en la salud y seguridad de los trabajadores de la empresa Bioagroindustrial de Colombia Ltda.



Proceso de cosecha



Actividades Previas

La cuchilla del malayo debe ser afilada con piedra lima.

Disponer de una cubierta para el palín y afilar el palin con piedra lima.

Disponer de una cubierta o funda antes de iniciar de su utilización.

Casco de seguridad

Inspección de EEP y Herramientas

Revisar el estado de la antena para alargar el malayo.

Lentes de seguridad.

Camisa manga larga.

El malayo debe graduarse y ser proporcional a la altura del operador.

Afilar el machete con piedra lima.

Botas pvc con puntera de acero sin roturas.

Disponer de una cubierta para el machete.



Inspección Condiciones de Seguridad

Eliminar las hojas secas que estén colgando en el estipe.

Inspección de terrenos irregulares.



Inspección del área identificando posible presencia de serpientes, avispas, alacranes.

Si hay hojas en el plato se deben repicar y ubicar en la palera.

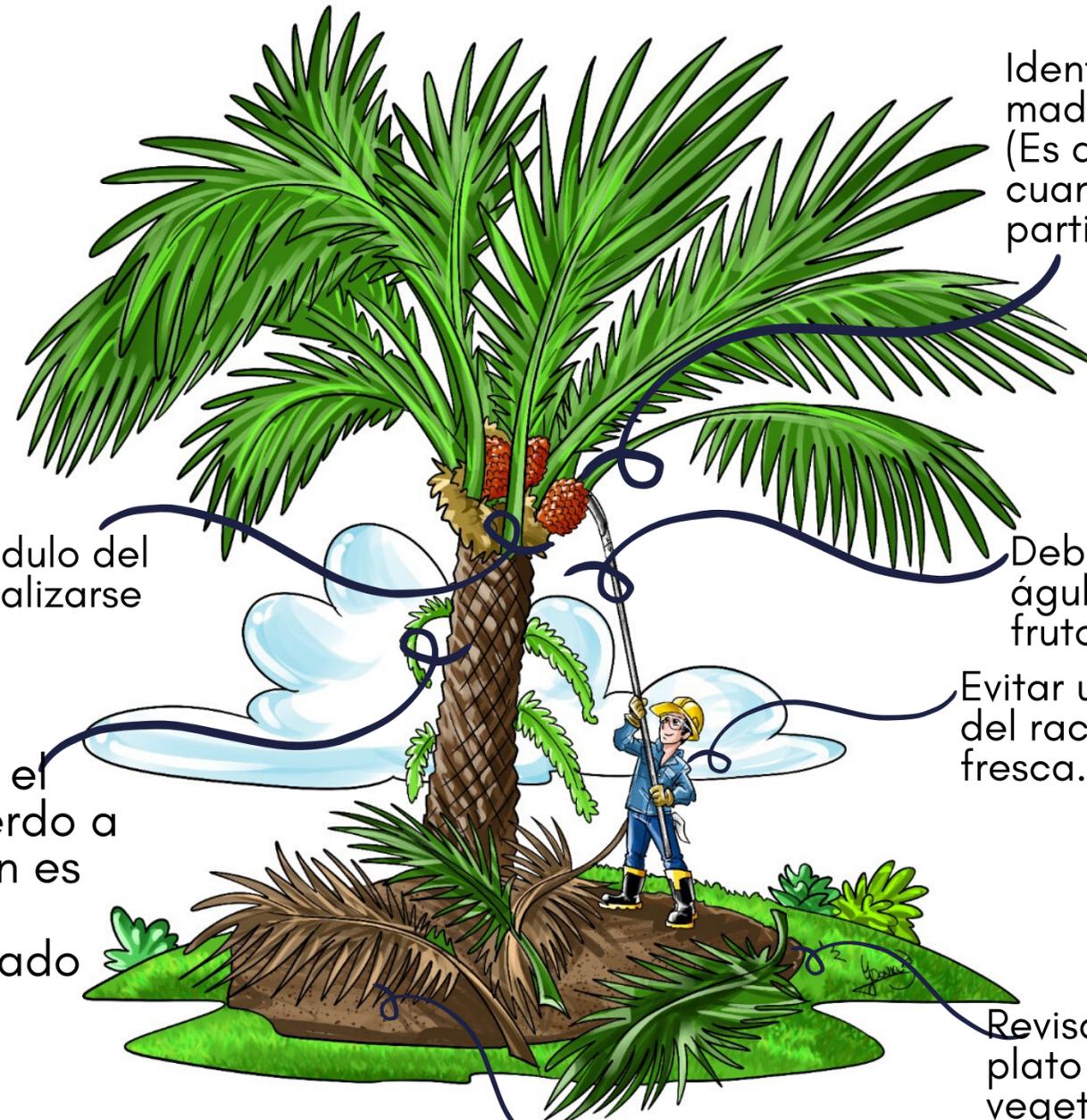
Corte de Racimo Fruta Fresca con Malayo



Llevar el Racimo de fruta fresca a la calle de cosecha.

El corte de péndulo del racimo debe realizarse en v.

Determine si la posición para realizar el corte es derecha o izquierda, de acuerdo a la dirección de las hojas, si la posición es izquierda inicia por la derecha, si la posición es derecha inicia por el costado izquierdo.



Identificar grado de madurez del racimo. (Es apto para corte cuando se desprende a partir de un grano)

Debes asegurar un ángulo de 30° entre el fruto y el malayo.

Evitar ubicarse debajo del racimo de fruta fresca.

Revisa el estado del plato (No debe poseer vegetación.)

Cortar las hojas no funcionales, repicarlas a un mínimo de 1.5 m para evitar incidentes.

Cuando termine el corte y se dirija a otra palma, el malayo se transporta sobre el hombro y la cuchilla hacia el frente.



Corte de Racimo Fruta Fresca con Palin

Cortar hojas secas no funcionales.

Se debe repicar las hojas mínimo en dos secciones de 1.5 m y ubicar las hojas repicadas en la palera.

Determine si la posición para realizar el corte es derecha o izquierda, de acuerdo a la dirección de las hojas, si la posición es izquierda inicia por la derecha, si la posición es derecha inicia por el costado izquierdo.

Cuando termine el corte y se dirija a otra palma, el palin se transporta sobre el hombro y la cuchilla hacia el frente.

Identificar grado de madurez del racimo. (Es apto para corte cuando se desprende a partir de un grano).

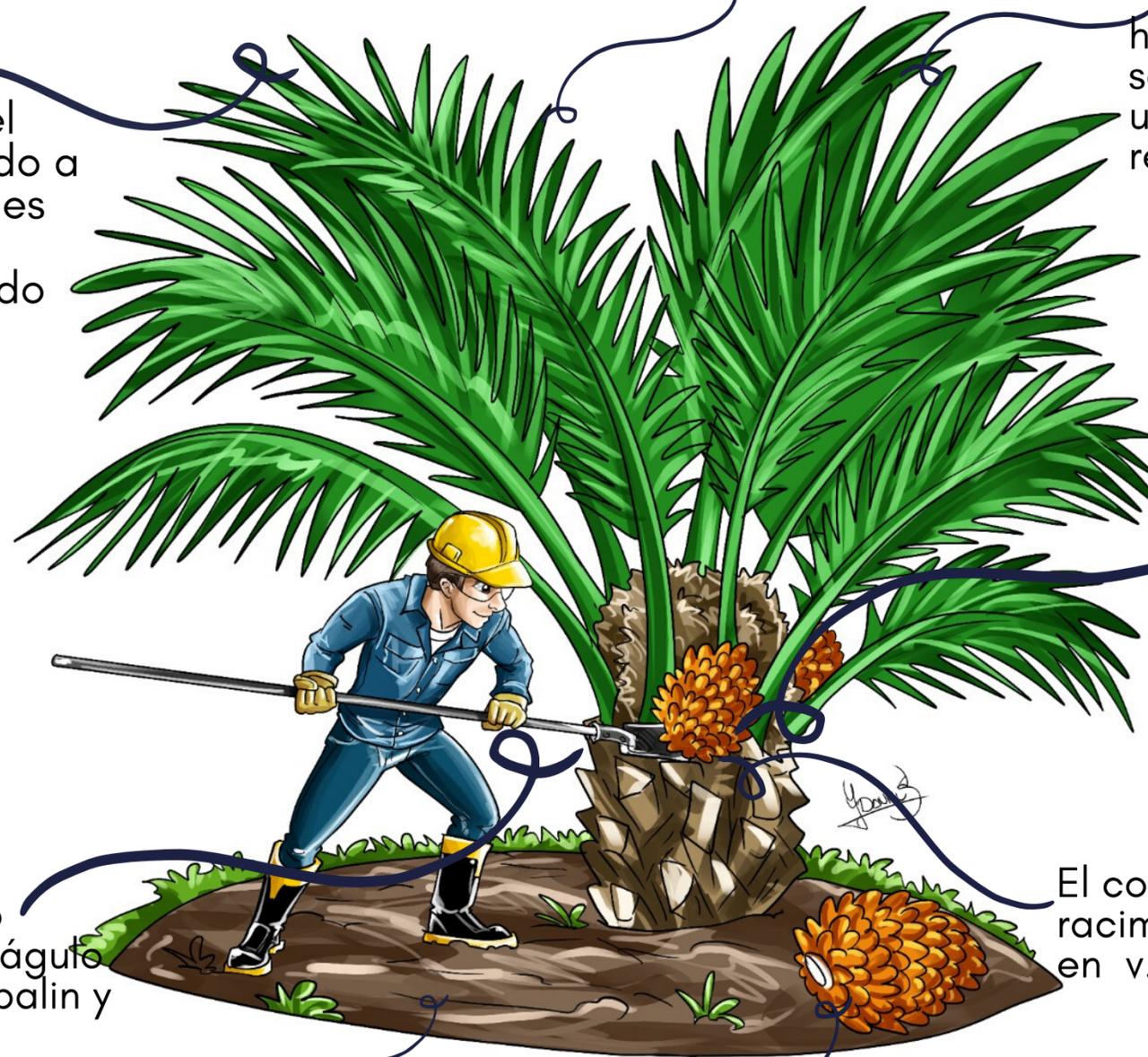
Si el racimo está verde se debe dejar dos hojas funcionales por debajo de este.

Cortar el racimo asegurando un ángulo de 30° entre el palin y la estipe.

El corte de péndulo del racimo debe realizarse en v.

Revisa el estado del plato (No debe poseer vegetación.)

Llevar el racimo de fruta fresca a la calle de la cosecha.



Recolección del racimo de fruta fresca

No realizar levantamiento de racimo de fruta fresca con las manos, recuerda siempre emplear el chuzo.

No sobrecargar el carro mato.

Realizar levantamiento del racimo de fruta fresca con el chuzo.

Revisar que los racimos no exista presencia de animales ponzoñosos.

Levantar un solo racimo con el chuzo, no es permitido sobrecargar el chuzo, por que el peso del racimo varía su peson entre 15 kg o más.



Recolección de fruta suelta - Pepeo

Con ayuda de una estaca, realizar desprendimiento de la fruta que queda atrapada en la axila de la Palma.

No exceder la estopa de 25 kg para el hombre, y 12,5 kg para mujer

Usar guantes de vaqueta con refuerzo en palma y dedos.

Al momento de realizar la recolección, debe mantener posición agachada con el apoyo de una rodilla en el suelo, la espalda siempre debe permanecer en posición recta.

Realizar acopio de fruta con ayuda del rastrillo en un solo lugar.



Transporte Racimo de Fruta Fresca - Búfalo

Cuando el carromato se encuentre en el tope de su capacidad, el cargador en compañía del recolector de fruta suelta, se movilizan con el búfalo hacia el centro de acopio para iniciar con el descargue de los racimos de fruta fresca

Se avanza detrás del búfalo, indicando los sitios de parada donde se encuentra ubicados racimos de fruta fresca para su recolección.

Tener en cuenta que la capacidad máxima del peso de carromato varía desde los 700 kg a 800 kg.

El recolector realiza desplazamiento del búfalo caminando hasta llegar al lote donde inicia la cosecha.

Realizar amarre del carro mato al búfalo.

Cuando se presenten daños en el recolector de fruta, debe sostener el lazo del búfalo.



Transporte Racimo de Fruta Fresca - Tractor

Cuando el tractor realiza una parada este debe estar asegurado con el freno de seguridad.

El operador debe mantener siempre contacto visual con el recolector quien le indicará las paradas y avances para el cargue.

Mantener la velocidad de 20 km/h

Realizar preoperacional.



En el tractor solo debe estar su operador, nunca debe estar con acompañantes.

Revisar laterales y espejos y pito de reversa.

Cuando la carreta esté al tope de la capacidad debe dirigirse a zona de acopio, el operador junto con el recolector realizan el descargue de los racimos de fruta fresca.

Los desplazamientos solo deben ser realizados por las calles de cosecha.

En el tractor solo debe estar su operador, nunca debe estar con acompañantes.



Aprendamos con el autocuidado

CONSECUENCIAS AL PINCHARSE CON ESTE MATERIAL VEGETAL

EN LA SALUD:

- Dolor fuerte en sus miembros inferiores.
- Inflamación.
- Infección en la piel.
- Intervención Quirúrgica
- Pérdida de miembros superiores e inferiores.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE REPORTAR CUANDO SE PRESENTA UN PINCHAZO CON LA HOJA DE PALMA O RACIMO DE FRUTA FRESCA?

EN EL TRABAJO

- Bajo rendimiento laboral.
- Incapacidad temporal o permanente.



¿ Que debo hacer si presento un pinchazo ?

¡Es un accidente, debo reportar!

1. Avisar inmediatamente a su jefe o supervisor directo. (No debe esperar más de 24 horas para reportar el accidente).

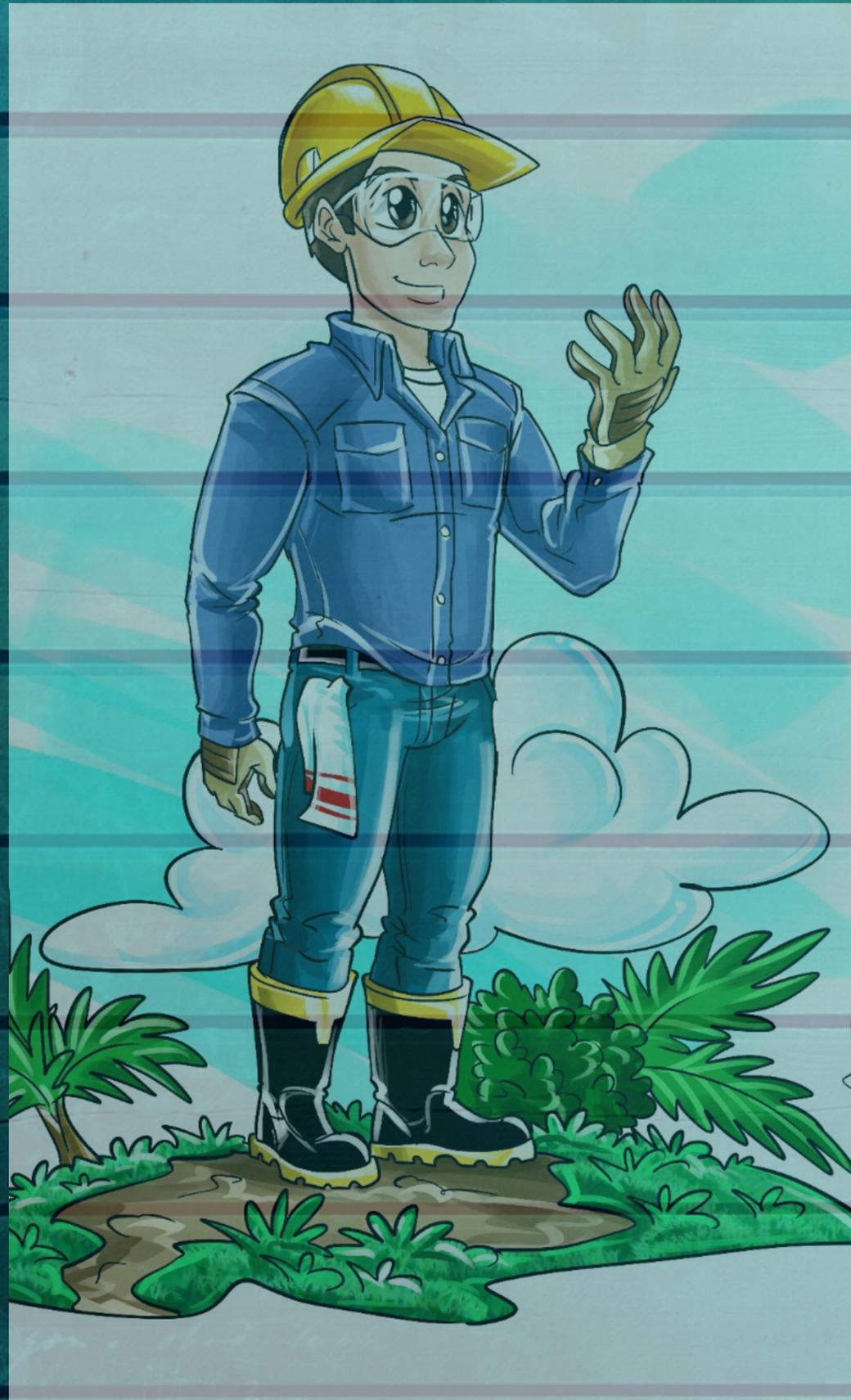
2. El encargado de SG-SST reportará el accidente ante la Administradora de Riesgos Laborales.

3. El trabajador debe dirigirse a una entidad de salud mas cercana que este situada en el casco urbano.

4. Presentar el FURAT.

5. Recibe la atención médica.





*¡Si Siembras
Prevención
Cosechas
Bienestar!*