BIOAGRO INDUSTRIAL DE COLOMBIA LTDA			EMPRESA BIOAGROINDUSTRIAL DE COLOMBIA LTDA						
			NIT 900.184.327-7						
FECHA: 20/03/2020			Vereda M 24 Finca La Dorada, Tibú Norte de Santander						
			PROCEDIMIENTO SEGURO DE:	COSECHA DE FRUTA FRESCA					
PUESTO DE TRABAJO:			ÁREA DE PRODUCCIÓN- SEMBRADIO	SEDE:	TIBÚ		PROCESO	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
N° DE TRABAJADORES	60	CLASIFICACIÓN	Cultivo de Palma de aceite (palma Africana) y otros frutos oleaginosos	CLASE DE RIESGO				II	
EQUIPOS A UTILIZAR			Malayo, Palin, Tractor,	PERSONAL INVOLUCRADO				Cosechadores,Cargadores y Recolectores	

N°	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	TAREAS	CONTROLES	A	N/A	TRABAJADORES EXPUESTOS	INSTRUCCIONES
								INSTRUCCIONES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
1	Corte de Racimo Fruta Fresca con Malayo	El trabajador se ubica en el lote de palmas con una altura superior a 2 m que se encuentran para realizar cosecha. El cortador inspecciona el área de la palma (Corona y plato); para la identificación del racimo maduro y con el malayo realiza el corte del racimo de Fruta Fresca.	Revisión de lugar de Trabajo (Locación)	Ser Humano	x		20	Revisar que el sitio de ubicación no este en el angulo de caida de fruta u hojas
				Máquinas, herramientas, equipo	x		20	Disponer de suero antiofídico y/o verificar que en los centros asistenciales cercanos dispongan del mismo.
				Ambiente	x		20	Inspección de Corona y Plato (Revisar estado de nivel en suelo y presencia de animales ponzoñosos)
			Inspección de elementos	Ser Humano	x		20	Verificar el Estado de Implementos de Protección Personal
				Maquinas, herramientas, equipo	x		20	Realizar Inspección pre operacional de la herramientas (Malayo), antes de iniciar la actividad.
								Disponer de cubierta para las herramientas en todo momento antes de llegar al lote.
								Ajustar la herramienta proporcionalmente a la altura del trabajador.
								Afilar herramienta antes de iniciar con labores de corte
				Ambiente		x	20	NA
			Realizar Inspección del Estado de Palma y Madurez del Fruto	Ser Humano		x	20	NA
				Maquinas, herramientas, equipo	x		20	Usar el malayo para mover el racimo de Fruta Fresca, si esta suelta fruto significa que éste ya este maduro listo para el corte
				Ambiente	x		20	Cortar las hojas no funcionales (Hojas que se encuentran secas) alrededor del racimo de Fruta
								Cuando al realizar la inspección del racimo de Fruta este aún no este listo para corte, se deben dejar dos hojas funcionales por debajo de este
			Cortar el Racimo	Ser Humano	x		20	El trabajador deberá ubicarse en posición diagonal al racimo identificado para cortar, garantizando un ángulo igual o mayor a 30 °
				Maquinas, herramientas, equipo	x		20	Determine si el corte es derecho o izquierdo. Si es izquierda inicia la operación de corte desde el costado derecho. Si es derecho desde el costado izquierdo.
								Elevar el malayo utilizando la antena hasta la altura necesaria, asegurar la antena para que no se deslice mientra se realiza la tarea.
								La antena siempre debe ir por un costado del trabajador.
								Colocar las guardas de seguridad al malayo inmediatamente al finalizar la actividad.
				Ambiente	x		20	En caso de encontrar hojas semi caídas, el trabajador deberá repicarlas antes de hacer la intervención a la palma, minimo en dos secciones con una longitud máxima de 1,5 metros de longitud
2	Corte de Racimo Fruta Fresca con Palin	El cortador inspecciona el área de la palma con una altura menor a 2 m (Corona y plato); para la identificación del racimo maduro, y con el Palin realiza el corte del racimo de Fruta Fresca.	Revisión de lugar de Trabajo (Locación)	Ser Humano	x		20	Revisar el ángulo de Caída de la fruta
				Maquinas, herramientas, equipo	x		20	Disponer de suero antiofídico y/o verificar que en los centros asistenciales cercanos dispongan del mismo.
				Ambiente	x		20	Inspección de Corona y plato (Revisar estado de nivel en suelo y presencia de animales ponzoñosos)
			Inspección de elementos	Ser Humano	x		20	Revisar el estado de los elementos de Protección Personal
				Maquinas, herramientas, equipo	x		20	Realizar Inspección pre operacional de la herramientas (PALIN), antes de iniciar la actividad.
								Disponer de cubierta para las herramientas en todo momento antes de llegar al lote.
								Afilar herramienta antes de iniciar con labores de corte
				Ambiente		x	20	No Aplica
			Realizar Inspección del Estado de Palma y Madurez del Fruto	Ser Humano		x	20	No Aplica
				Maquinas, herramientas, equipo	x		20	Usar el palin para mover el racimo de Fruta Fresca, si esta suelta fruto significa que este ya esta maduro y listo para corte
				Ambiente	x		20	
								Cuando al Realizar la inspección del racimo de Fruta este aún no este listo para corte se deben dejar dos hojas funcionales por debajo de este
			Cortar el Racimo	Ser Humano	x		20	Los cortes se deben hacer de forma vertical y hacia afuera, evitando en todo momento exponer partes del cuerpo (Revisar que los miembros superiores e inferiores no se encuentren en el ángulo de caída del racimo de fruta fresca)
				Maquinas, herramientas, equipo	x		20	Ubicar el Palin con una ángulo de 30° con la estipe.
								Cortar el pendúnculo en V
				Ambiente	x		20	En caso de encontrar hojas semi caídas, el trabajador deberá repicarlas antes de hacer la intervención a la palma, minimo en dos secciones con una longitud máxima de 1,5 metros de longitud
3	Recolección de Racimo fruta fresca	El recolector revisa el plato y usando el chuzo inicia el levantamiento y traslado del RFF hacia el zorro del tractor.	Revisión de lugar de Trabajo (Locación)	Ser Humano	x		30	Revisar no estar en ángulo de caida de racimos de fruta y hojas de palma
				Maquinas, herramientas, equipo	x		30	Disponer de suero antiofídico y/o verificar que en los centros asistenciales cercanos dispongan del mismo.
				Ambiente	x		30	Inspección de corona y plato (Revisar estado de nivel en suelo y presencia de animales ponzoñosos)
			Inspección de elementos	Ser Humano	x		30	Revisar estado de Implementos de Protección personal
				Maquinas, herramientas, equipo	x		30	Revisar Estado de Chuzo (no debe presentar fisuras)
				Ambiente		x	NA	No Aplica
			Levantar y Trasladar los Racimos de Fruta Fresca desde el plato a las Carretas	Ser Humano	x		30	Realizar prensado del Racimo de Fruta Fresca con el chuzo y moverlo hasta la carreta
				Maquinas, herramientas, equipo		x	30	No Aplica
				Ambiente	x		30	Revisar que en los racimos no exista presencia de anamales ponzoñosos
4	Recoleccion de fruta fresca suelta (Pepeo)	El pepero inspecciona corona y plato de la palma, usando una vara de 1.5 m para bajar las pepa suelta que queda en la axila de la mata, despues se procede a recoger la pepa suelta en el plato usando la estopa y el rastrillo.	Revisión de lugar de Trabajo (Locación)	Ser Humano	x		30	Revisar no estar en ángulo de caida de Racimos de Fruta y hojas de palma
				Maquinas, herramientas, equipo	x		30	Disponer de suero antiofídico y/o verificar que en los centros asistenciales cercanos dispongan del mismo.
				Ambiente	x		30	Inspección de corona y Plato (Revisar estado de nivel en suelo y presencia de animales ponzoñosos)
			Inspección de elementos	Ser Humano	x		30	Revisar estado de Implementos de Protección personal
				Maquinas, herramientas, equipo	x		30	Revisar Estado de Chuzo (no debe presentar fisuras)
				Ambiente		x	NA	No Aplica
			Realizar recolección de las pepas que se soltaron del Racimo de Fruta Fresca	Ser Humano	x		30	No sobrepasar los 25 kg de fruta en el balde al momento de realizar el levantamiento
				Maquinas, herramientas, equipo	x		30	No realizar perforaciones en el balde de recolección
				Ambiente	x		30	Verificar que en la fruta no exista presencia de animales ponzoñosos
5	Transporte de Racimos de Fruta con Búfalo	El operador realiza la disposición del fruto en el punto de acopio ubicando el zorro y vaciandolo.	Revisión de lugar de Trabajo (Locación)	Ser Humano	x		20	Usar las rutas definidas para desplazarse
				Maquinas, herramientas, equipo		x	NA	No aplica
				Ambiente	x		20	Inspeccionar detenidamente cuando el estado del clima cambie (Presencia de animales ponzoñosos)
			Inspección de elementos	Ser Humano	x		20	Revisar estado de Implementos de Protección personal
				Maquinas, herramientas, equipo			20	Revisar estado de Carreta (llantas y volco)
				Ambiente		x	20	No Aplica
			Realizar transporte de Racimos de Fruta desde el cultivo hasta el centro de Cargue Final	Ser Humano	x		20	Siempre el trasbordo del carro mato a al zorro debe realizarce entre dos personas (pepero y Recolector)
				Maquinas, herramientas, equipo	x		20	Revisar estado de Correas cuerdas de amarre del zorro al carro mato
				Ambiente	x		20	Solo transitar por el camino de cosecha
6	Transporte de Racimos de Fruta con Tractor	El operador del tractor inicia el recorrido hacia los centros de producción conduciendo de forma defensiva no excediendo los 20 kilometros por hora.	Revisión de lugar de Trabajo (Locación)	Ser Humano	x			Usar las rutas definidas para desplazarse
				Maquinas, herramientas, equipo		x	3	No Aplica
				Ambiente	x		3	Revisar el estado de Clima (no se debe realizar transporte con tractor cuando se presenten lluvias)
			Inspección de elementos	Ser Humano	x		3	Revisar estado de Elementos de protección personal
				Maquinas, herramientas, equipo	x		3	El operador del tractor debe realizar una inspeccion preoperacional de la maquina.
				Ambiente		x	3	No Aplica
			Realizar transporte de Racimos de Fruta desde el cultivo hasta el centro de Cargue Final	Ser Humano	x		3	En el tractor solo se desplazara el operadro de la máquina, nunca podra llevar acompañante en la maquina.
				Maquinas, herramientas, equipo	x		3	El tractor no debe superar los 20 km/h
								Inspección pre operacional del tractor y del zorro
								utilizar el gato para realizar parada del tractor de lo contrario dejar asegurado el tractor con tacos en las llantas
				Ambiente	x		3	Verificar las condiciones del terreno (zanjas, lodos)