



Módulo

Buenas Prácticas
en la Agricultura

Tema

Salud y seguridad
ocupacional en la
agricultura

Reciba la más cordial bienvenida



Este recurso tiene la intención de guiarle en la implementación de la seguridad y salud no solo suya, sino también de las personas trabajadoras de una finca, dentro del marco de las BPA.

Continuemos...

Riesgos en el trabajo para la salud de las personas

Muchos de los riesgos que se dan en una finca y que afectan la salud de las personas trabajadoras, se dan precisamente por la falta de higiene y salud personal. Es por ello que le recomendamos mantener de forma diaria la limpieza y aseo adecuado, tanto a nivel personal como en el área de trabajo.

Higiene y salud personal

- ➔ La calidad del agua debe ser potable, para así evitar la contaminación con microorganismos patógenos que pueden causar enfermedades infectocontagiosas.

- ➔ Las personas tienen que presentarse a trabajar bañadas y con ropa limpia todos los días.

- ➔ Las uñas de las personas tienen que estar cortas, limpias y sin esmalte.

- ➔ No usar el celular mientras labora para no contaminar los vegetales.

- ➔ Usar los servicios sanitarios para las necesidades fisiológicas.

- ➔ Lavarse las manos antes de iniciar las labores, después de usar el servicio sanitario, antes de comer y después de los descansos.



Lavado de manos



1. Use preferiblemente jabón líquido.



2. Lave enérgicamente entre las palmas, el dorso de las manos y entre los dedos.



3. Lave por 30 o 40 segundos, incluyendo las muñecas de las manos.



4. Enjuague completamente sus manos.



Lavado de manos



5. Seque las manos con papel desechable.



6. Cierre la llave del agua y abra la puerta del servicio sanitario con el mismo papel utilizado.



Higiene y salud personal

- En labores de cosecha es conveniente no utilizar perfumes que impregnen los vegetales de olores no deseados porque repercute en el rechazo de ellos.
- Nombre a una persona responsable de la salud y seguridad de la finca, para que en caso de presentarse una enfermedad contagiosa lo comunique a tiempo para evitar problemas de salud colectiva.
- No escupa en la finca.
- Las personas trabajadoras deben disponer de un sitio higiénico para su alimentación diaria.
- El uso de plaguicidas de los grupos químicos carbamatos y organofosforados requiere hacer exámenes de colinesterasa sanguínea a las personas cada ciclo de cultivo. Si el nivel es bajo indica intoxicación y no puede seguir manipulándolos.
- Depositar la basura en los basureros es responsabilidad de las personas.



Higiene en la finca

- ➔ Colocar basureros en diferentes puntos estratégicos.
- ➔ Los rechazos de cosecha deben colocarse en el mercado nacional para consumo, venderlos para consumo animal o se deben enterrar para evitar la proliferación de plagas (moscas y roedores).
- ➔ Destinar un sitio para salvaguardar las cosechas y seguir un procedimiento de lavado de cajas y herramientas.
- ➔ Los productos que se cosechan no deben tocar el suelo, se sugiere colocarlos sobre tarimas o mesas de desleche (mango).
- ➔ Usar los vehículos, camiones y carretas solamente para el transporte de vegetales y acatar el procedimiento de lavado ya registrado.



Seguridad de la persona trabajadora en una finca

En una finca se deben establecer las horas y las condiciones ambientales para la aplicación de plaguicidas, lo cual permita disminuir el riesgo de intoxicación de las personas. Las zonas de riesgo tienen que estar rotuladas con indicaciones claras y de fácil lectura tales como: material inflamable, no fumar, depósitos de envases vacíos entre otros.

Equipos de protección personal para la aplicación de plaguicidas:



En otras labores y según el tipo de cultivo, se necesitan distintos accesorios para proteger a la persona trabajadora. Por ejemplo:

- Un arnés anti caída para la poda de árboles.
- Anteojos para el desleche en mango o papaya.
- Ropa de protección y anteojos para recolectar piña.
- En palmito con espinas y en la recolección de ramas grandes se deben colocar un traje especial y guantes de cuero.
- Para el uso de moto guadañas se debe utilizar protección en la cara y tapones en los oídos.
- Y caso de que la persona trabajadora tenga que hacer levantamientos de cajas o sacos se debe usar un cinturón lumbar.

Componentes de un botiquín de primeros auxilios

El botiquín de primeros auxilios debe estar ubicado en un sitio accesible pero resguardado. Se recomienda capacitar a una persona en el tema y proveerla de guantes de uso médico (látex), tapaboca, anteojos y delantal desechable para su seguridad cuando brinda auxilio.

El botiquín de emergencia que señala el artículo 220 del Código de Trabajo contendrá, como mínimo, los siguientes artículos y medicamentos:

Medicamentos	Cantidad
Apósitos de gasa estéril 10 x 10	2 und.
Vendas de gas	5 rollos
Esparadrapo de 7.5 cm	2 rollos
Apósitos adhesivos (tipo curita)	1 caja
Apósitos de nitrofurazona	10 und.
Algodón absorbente	460 g
Antiséptico de uso externo de preferencia gluconato de cloruro-exhidrina 1%	1 frasco
Tabletas analgésicas y antipiréticas	24 und. (mínimo)
Soluciones para irrigaciones oculares Goteros	4 und.
Alcohol comercial de 70	1/2 litro
Vendas elásticas de 7 y medio cm	6 und.
Agua oxigenada	250 cc
Aplicadores de algodón	4 docenas
Férula de metal, madera u otros materiales para extremidades superiores e inferiores	2 und.
Termómetros orales	4 und.
Toxoide tetánico, Sulfato de atropina (en aquellas actividades de riesgos de exposición a agroquímicos, organofosforados o carbomatos)	20 dosis
Resucitadores manuales o de oxígeno comprimido	1 und.
Manual o instructivo básico de primeros auxilios	

Acondicionamiento de instalaciones en una finca



Acondicionamiento de instalaciones en una finca

Presione los botones de forma **ORDENADA** para conocer el detalle. Cuando termine haga clic en el botón de avance.

① Bodega de plaguicidas

② Ducha de emergencia

③ Lava ojos

④ Piso de cemento

⑤ Cama biológica

⑥ Servicios

⑦ Comedor

⑧ Sitio de envases vacíos

⑨ Otras señalizaciones

Acondicionamiento de instalaciones en una finca

Presione los botones de forma **ORDENADA** para conocer el detalle. Cuando termine haga clic en el botón de avance.

1 Bodega de plaguicidas

- ➔ Lugar exclusivo para guardar los plaguicidas utilizados en los cultivos.

En dicho sitio no se deben guardar, por ningún motivo, herramientas, semillas, equipo de protección personal, alimentos para animales o de consumo humano.

Las dimensiones del sitio dependen de la cantidad de plaguicidas que se manejen y de la proyección de expansión de los cultivos dentro de la finca.



Acondicionamiento de instalaciones en una finca

Presione los botones de forma **ORDENADA** para conocer el detalle. Cuando termine haga clic en el botón de avance.

② Ducha de emergencia

- ➔ Debe estar localizada a no más de 10 metros de donde se realizan las mezclas de plaguicidas; este sitio debe contar con una cortina que asegure la privacidad de la persona usuaria.



Acondicionamiento de instalaciones en una finca

Presione los botones de forma **ORDENADA** para conocer el detalle. Cuando termine haga clic en el botón de avance.

③ Lava ojos

- Debe estar cerca del lugar del mezclado de plaguicidas, colocado a una altura de 1,40 metros.



Acondicionamiento de instalaciones en una finca

Presione los botones de forma **ORDENADA** para conocer el detalle. Cuando termine haga clic en el botón de avance.

4 Piso de cemento

- Su objetivo es evitar que algún derrame caiga directamente al suelo cuando se realizan mezclas de plaguicidas; debe construirse con un desnivel del 1%.

Las dimensiones de éste dependen del equipo de aplicación usado (boom o bomba de espalda).



Acondicionamiento de instalaciones en una finca

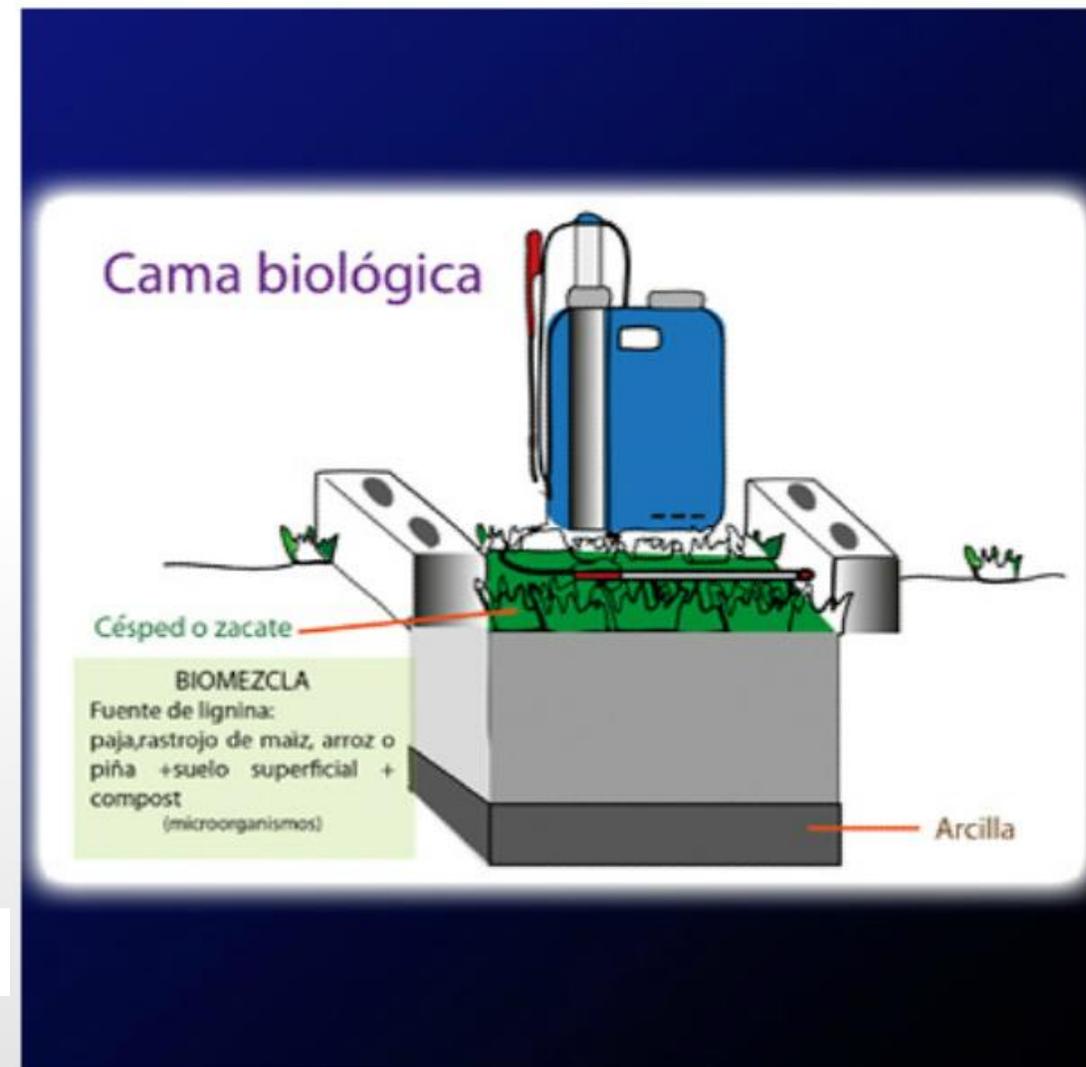
Presione los botones de forma **ORDENADA** para conocer el detalle. Cuando termine haga clic en el botón de avance.

5 Cama biológica

- Sitio construido a la par del piso de cemento para recoger las aguas del lavado o del derrame de plaguicidas, minimizando así el efecto nocivo al ambiente.

Constituida por una capa superior de zacate como indicador para el control de la humedad, una capa intermedia o biomezcla de una fuente de lignina (paja, rastrojo de maíz, arroz o piña) + suelo superficial + compost; aquí ocurre la degradación de los plaguicidas.

La capa inferior compuesta de arcilla evita la infiltración del agua (IRET, UNA, 2014).



Acondicionamiento de instalaciones en una finca

Presione los botones de forma **ORDENADA** para conocer el detalle. Cuando termine haga clic en el botón de avance.

6 Servicios

- La batería de **servicios sanitarios y de lavamanos** debe estar ubicada cerca de donde se encuentran las personas trabajando, y debe contar con agua, papel higiénico, toallas desechables y jabón bactericida.



Acondicionamiento de instalaciones en una finca

Presione los botones de forma **ORDENADA** para conocer el detalle. Cuando termine haga clic en el botón de avance.

7 Comedor

- Lugar específico para que las personas consuman sus alimentos de forma higiénica y confortable, que tenga al menos techo, mesas y sillas en buen estado.

Se debe ubicar lejos de la bodega de plaguicidas.



Acondicionamiento de instalaciones en una finca

Presione los botones de forma **ORDENADA** para conocer el detalle. Cuando termine haga clic en el botón de avance.

8 Sitio de envases vacíos

- Es un encierro de malla en el cual se guardan los envases vacíos de plaguicidas antes de entregarlos limpios a los centros de acopio.

Es importante mantener este sitio bajo llave para evitar la reutilización de los envases.



Acondicionamiento de instalaciones en una finca

Presione los botones de forma **ORDENADA** para conocer el detalle. Cuando termine haga clic en el botón de avance.

9 Otras señalizaciones

- Es importante tomar en cuenta las diferentes señalizaciones que se colocan en una bodega, finca, taller o empresa. Algunas se las mostramos en las siguientes imágenes:



Cierre del recurso



¡Felicidades!

Hemos finalizado con éxito el estudio de este recurso. Le recomendamos tomar en cuenta cada uno de los temas desarrollados, ya que como persona propietaria o persona trabajadora de una finca se deben considerar aspectos de higiene, seguridad, salud ocupacional, acondicionamiento y requerimientos de espacio físico donde se manipulan productos tales como plaguicidas.

Si tiene alguna duda o consulta puede acudir a la persona docente, quien con gusto le atenderá.