

A close-up photograph of a hand holding a single, ripe, red strawberry. The strawberry is bright red with visible seeds and a green stem. In the background, there are other strawberries, some white and some red, growing on green plants. The overall scene is outdoors, likely in a strawberry field.

# A colheita do morango



**Guia para o  
trabalhadore  
da estação**

# BEM-VINDA !

Você tem um emprego na colheita do morango. Para o seu patrão, esta colheita è o resultado de um ano de trabalho.

Uma vez apanhado, o morango deverá ser vendido nas melhores condições : isso dependerá da qualidade da fruta e então da qualidade do seu trabalho, da sua eficácia, do seu respeito das ordens mas também dos comportamentos de segurança que você terá !

Este guia quer vos recordar o que o vosso chefe de grupo vos ensinou, mas também quer vos ajudar a conservar a sua saúde.

Estímia-a, leia-o de vez em cuando. Note todas as informações úteis para o seu trablaho. Use-o para deitar balanço com a voça segurança e para reforçar a sua competência.

Vos desejamos uma boa colheita.



# SUMARIO

A quem me devo dirigir ?	4
Que fazer em caso de acidente ?	5
Como preparar o seu trabalho diário ?	6
A estância da colheita	8
A colheita	10
A arrecadação de higiene	15
Como ir ao encontro do cansaço	16

# A QUEM ME DEVO DIRIGIR ?

*O patrão*

.....  
.....

*O chefe de grupo*

.....  
.....



**Em caso de acidente... SOCORRO**

.....  
.....

**Nº único europeio ..... 112**

**SAMU ..... 15**



# QUE FAZER EN CASO DE ACIDENTE ?

- **Chamo os socorros ou / e o meu chefe**
- **Dou alarmo aos socorros precisando:**
  - o sitio do acidente
  - a natureza do acidente
  - o número de vítimas
  - o estado aparente das vítimas (o tipo de feridas)
- **Não desligo o primeiro !** Espero as instruções.
- **Facilito a chegada e o trabalho dos socorros**

**En caso de incendio ..... 18**

**En caso de desastre da estrada..... 17**

**En caso de intoxicação com produtos, contacto o Centro Contra o Veneno o mais próximo.**

## Em farda de trabalho

- **Para prevenir os riscos de insolação:**

- Prevejo uma camisa de pel e um boné ou um chapéu.
- Protejo a pel com creme solar (proteção mínima : indicio de proteção 20).
- Prevejo uma garrafa de água.



- **Prevejo a mudança do tempo.**

- **20% dos acidentes são ligados às pessoas caírem. Para impedí-lo:**

- Prevejo sapatos com laços bem ajustados ao pé.

- **Tomo um bom pequeno almoço.**



## Vou ao lugar de trabalho

### • A ida

- Conheço a hora do começo do trabalho : prevejo tempo suficiente para fazer o caminho.
- Respeito o código da estrada (50km/h maxi nas aglomerações).
- O cansaço ao volante pode causar desastres : um tempo de descanso è muito importante.

### • Chegando à estância

- Recolho o veículo de maneira a não strubar a circulação das màquinas agricolas et dos usuàrios da Estrada. Para facilitar à minha partida, penso ao estacionamento ordenado.

### • Transferência entre duas estâncias

- Para evitar o engate entre veículos, os caros podem-se seguir em comboio, com na cabeça o chefe de grupo.
- Não ultra-passar inconvenientemente, velocidade restrita. Olho por reduzir minha velocidade nos caminhos de acesso às parcelas.

### • A partida da estância

- Sou atento aos outros veículos.
- Registo bem o lugar de encontro do dia seguinte.

# A ESTÂNCIA DA COLHEITA

Utensílios para apanhar em produção o morango fora do chão



- 1 Carroça de colheita
- 2 Pacotes
- 3 Balança
- 4 Caixote
- 5 Balde para resíduos



## Utensílios para apanhar em produção morango no chão



1 Caixote

2 Porta caixote



## Colher, a saber escolher a boa fruta

A **coloração da colheita** pode ser diferente em função das variedades, do clima e da época de comercialização.

Ex. : A variedade *Gariguette* é um morango vermelho, a *Ciflorette* é vermelha e côr de laranja.



Todos os morangos não amadurecem ao mesmo tempo!

- **Bem colher é escolher uma fruta atingindo um bom estado de maturidade.**
- **O patrão recorda regularmente as ordens para a colheita.**



A escolha da fruta para colher fará-se segundo diferentes critérios:

**1. A côr homogénea da fruta**

**2. O calibre: fruta pequena / grande**

**3. A forma:**



**4. O estado sanitário visível:**



## Colher, é saber escolher a boa fruta

Segundo a facilidade de quebra do pedúnculo das diferentes variedades, existe duas maneira de colher.

- **Pedúnculo difícil de quebrar** (variedades de tipo Gariguette, Ciflorette)
  - Agarro o morango pelo pedúnculo.
  - Evito apertá-lo entre os dedos ou na palma da mão. O polegar e o indicador estão exactamente acima do colarete.
  - Exercito uma torção no pedúnculo no lugar do agarro entre o polegar e o indicador, para colher a fruta na mão sem a esmagar.



 **Não puxa na fruta !** Arrisco magoar o pé, arrancar ou dobrar a haste floral.

 **O pedúnculo não deve ser muito comprido :** arrisca ferir outro morango quando está no pacote.



• **Pedúnculo muito quebradiço** (*variedade tipo Ronde*)

- Agarro a fruta ao nível da sépala entre o polegar e o indicador.
- Faço uma oscilação rápida da fruta sem puxar, afim de colher a fruta na mão sem a esmagar.



**Uma fruta bem colhida deve ser inteira com o colarete de sépalas.**

 **O morango é uma fruta muito frágil !**

Evito guardar várias frutas na mão :  
serão marcadas.

 **Atenção às unhas muitas grandes**

que arriscam furar a fruta.



## Colher è saber depositar



### **Não atiro a fruta no pacote !**

Deposito com delicadeza sem a apertar, mas evitando furà-la.



Ponho o morango na sua posição definitiva :

Toda manipulação aumenta os riscos de magoamentos.

### **O pacote acabado deve t ter um aspecto ordenado.**



A fruta está deitada e não endireitada para evitar ser esmagada pela tampa do pacote ou pelo caixote superior.



O peso do pacote deve (cada vez que possivel) ser verificado antes de o pão no caixote.

## O higiene começa na parcela...

A segurança alimentária do morango é necessária toda a vida do morango: por ocasião da colheita, do armazenagem, do transporte...

Para evitar toda contaminação, temos de respeitar algumas regras de higiene simples :

- **Lavo as maos a cada volta ao trabalho**

e particularmente à saída dos sanitários, depois das refeições, depois da pausa, depois de fumar.



- **As minhas unhas devem ser muito curtas** para não magoar a fruta, limpas e não vernisadas.

- **Não fumo** no trabalho.



- **O meu cabelo deve ser apanhado** e / ou coberto.

- **Toda ferida deve ser protegida**

por um penso.

- **Não bebo e não como** acima das carroças de colheita e no trabalho.



- **Os animais são proibidos** na estância de colheita.

# COMO EVITAR O CANSAÇO ?

## • Penso acautelar as minhas costas:

1. Aproximo-me da carga.
2. Dobro as pernas e fixo a coluna.
3. Empurro as pernas guardando os braços esticados.



## • Penso entreter as forças.

As garrafas não devem ser desperçadas na parcela e devem ser guardadas num mesmo sitio.





A Mutualité Sociale Agricole assegura o conjunto de protecção sociale dos membros da colonia estrangeira da agricultura. O que menos savemos, é que ela tem a carga de prevençãO dos riscos profissionais et das duenças profissionais dos assalariados e dos exploradores.

Para assegurar esta missãO:

### **Uma rede de conselheiros em prevençãO propõe um serviço personalizado baseado sobre:**

- Um diagnóstico de segurança e de condições de trabalho
- Acções de informaçãO e de formações profissionais integrando a segurança
- Um acompanhamento dos seus projectos : construçãO de edifícios, local phytosanitario, avaliaçãO dos riscos...

### **Uma rede de médicos do trabalho vos propõe:**

- Consultas medicais adaptadas ao seu ofício,
- Exames complementarios se duenças de origem profissional sãO suspeitadas (perturbaçãO de audiçãO, da respiraçãO, da vista...).



Agradecemos os profissionais que ajudaram à realização de este guia:

- Myriam Carmentran-Délias: Câmara de Agricultura 47
- Evelyne Gardes: Vale do Lot / Silène
- Amélie Pascal: Valprim / Rougeline
- Caroline Granado: AOPN Morango



*O AOPN Morango (Associação de Organizações de Produtores Nacionais de Morango) é reconhecida como associação pelo Ministério da Agricultura e da Pesca desde o 11 março de 2009. O AOPN Morango federa 40% da produção e junta mais de 450 produtores. Tem por objecto de perenisar e desenvolver a produção do murango francese seguindo 2 eixos:*

- > *o melhoramento da comercialização dos produtos*
- > *o melhoramento da produção e da qualidade dos produtos*

*Contacto:*

*AOPN Morango – Agropole – Bat. Alphagro – 47931 Agen  
Tél.: 05 53 77 22 08*

Este documento está disponível  
na MSA do vosso departamento.



**Mutualité Sociale Agricole**

*Prevenção dos Riscos Profissionais*