

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 !

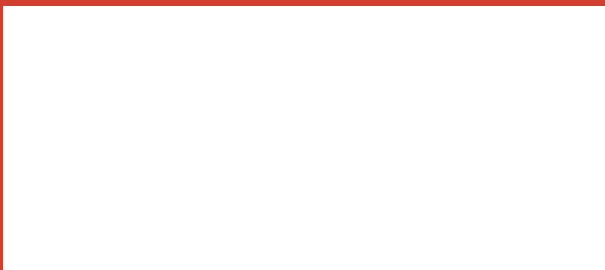
Você tem um emprego na colheita do morango. Para o seu patrão, esta colheita è o resultado de um ano de trabalho.

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.

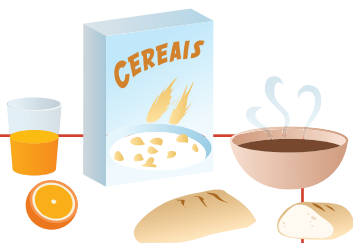


- **Prevejo a mudança do tempo.**

- **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

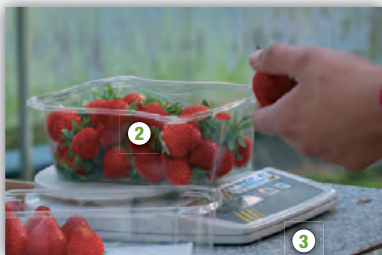
- Para evitar o engate entre veículos, os caros podem-se seguir em comboio, com na cabeça o chefe de grupo.
- Não ultra-passar inconvenientemente, velocidade restrita. Olho por reduzir minha velocidade nos caminhos de acesso às parcelas.

• A partida da estância

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

A ESTÂNCIA DA COLHEITA

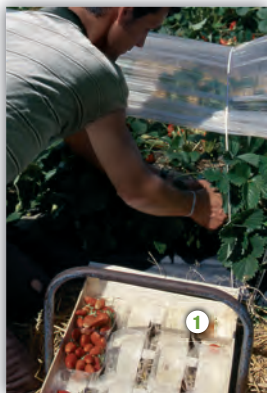
Utensílios para apanhar em produção o morango fora do chão



- 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:



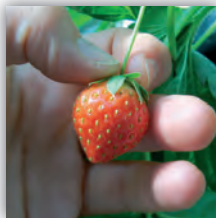
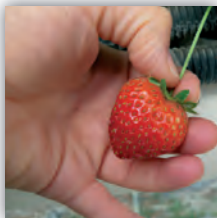
4. O estado sanitário visível:




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.



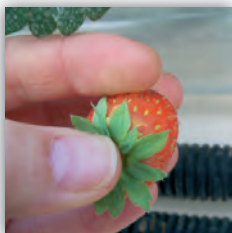
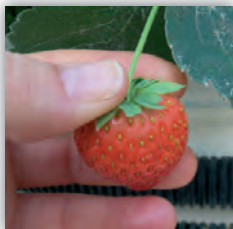
 **Não puxa na fruta !** Arrisco magoar o pé, arrancar ou dobrar a haste florar.

 **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 edificios, 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