

GUIA PARA OS TRABALHADORES SAZONAIS

ARBORICULTURA FRUTICULA



A COLHEITA DE MAÇÀS

L'essentiel
et plus encore



santé
famille
retraite
services

GUIA PARA OS TRABALHADORES SAZONAIS

A COLHEITA DAS MAÇAS

Seja bem-vindo !

Acaba de ser contratado para a colheita das maçãs.

*Para o seu empregador, esta colheita é o resultado de um ano de trabalho no pomar. Uma vez colhidos, os frutos deverão ser vendidos nas melhores condições : isso dependerá da sua qualidade e por conseguinte **da qualidade do seu trabalho, da sua eficácia, do seu respeito pelas instruções recebidas e também da sua atitude em relação à segurança !***

*Este pequeno Guia tem por finalidade recordar-lhe o que o seu chefe de equipa ensinou **e também a preservar a sua saúde.***

Conservev esta Guia com todo o cuidado, releia-o de vez em quando. Anote aqui todas as informações úteis para o seu trabalho. Utilize-o para a sua segurança e para aumentar a sua competência. O seu empregador ficar-lhe-á reconhecido e confiar-lhe-á novas tarefas.

Desejamos-lhe uma boa colheita.

Endereço da empresa



A quem devo dirigir-me ?



Para as formalidades administrativas :



Senhor, Senhora :

.....

.....

.....

.....

Chefe de equipa

.....

.....

.....

Em caso de acidente



Este guia pertence a :

Apelido :

.....

Nome próprio :

MORADA :

.....

.....



Como preparar o seu dia de trabalho...



*Para evitar a fadiga :
tomar um pequeno almoço reforçado por volta das 11 horas.*

Ter vestuário apropriado para a chuva, o calor, o frio e para se proteger dos insectos.



*Para evitar escorregar : usar calçado com solas antiderrapantes e que protejam os tornozelos.
Manter os atacadores bem atados.*





OUTUBRO

Manhã	Tarde	Manhã	Tarde
1		16	
2		17	
3		18	
4		19	
5		20	
6		21	
7		22	
8		23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	
		31	

NOVEMBRO

Manhã	Tarde	Manhã	Tarde
1		16	
2		17	
3		18	
4		19	
5		20	
6		21	
7		22	
8		23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

REGISTO DA MINHA PRODUÇÃO

AGOSTO

<i>Manhã</i>		<i>Tarde</i>	
1		16	
2		17	
3		18	
4		19	
5		20	
6		21	
7		22	
8		23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	
		31	

SETEMBRO

<i>Manhã</i>		<i>Tarde</i>	
1		16	
2		17	
3		18	
4		19	
5		20	
6		21	
7		22	
8		23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	



Onde devo estacionar ?



Chegada

*Não obstruir as passagens nem as entradas.
Apagar os faróis quando chegar ao estacionamento.
Trancar as portas.
Não deixar objectos de valor dentro da viatura.*

Partida

Tenha cuidado quando sair da propriedade como o seu veículo.





Quais são os meus
equipamentos para a colheita ?



1. A caixa.
2. O cesto para colher.
3. O saco da colheita.

4. O carrinho.
5. A escada.
6. A palete.
7. A plataforma.





De Manhi- :

Ì-Tarde :

● *Você apresentou ?*

- *Bilhete de identidade.*
- *Comprovativo da inscrição na Segurança Social ou na M.S.A.*
- *Extracto bancário.*
- *Visto de permanência, de residência com autorização de trabalho (trabalhadores estrangeiros).*
- *O comprovativo da inscrição na ANPE (Agência Nacional para o Emprego).*



Como evitar a fadiga ?



Posição correcta



Pense em poupar as suas costas.

- 1. Aproxime-se da carga.**
- 2. Dobre as pernas e mantenha a coluna vertebral direita.**
- 3. Apoie-se nas pernas e mantenha os braços estendidos.**

Posição incorrecta



Pense em conservar as suas forças..



O GESTO CERTO PARA COLHER



1. Não arranco o fruto.

2. Envolve o fruto com a palma da mão e levanto-o até que o pedúnculo se soite.



Sobretudo não aperte o fruto com os dedos.

O pequeno ramo que sustenta os frutos não deve desprender-se da árvore.

■ O GESTO CERTO PARA COLHER

Se soltar o pedúnculo for difícil, empurre com o dedo indicador na junção do pedúnculo e do ramo.



3. Apenas um fruto na mão. Evite juntar vários frutos na mão.

Algumas variedades, a Golden, por exemplo, ficam facilmente com manchas se são apertadas ou levam uma pequena pancada.



4. Num « cacho » começa-se sempre pelos frutos mais altos.





Qual é o “Código da Estrada” no pomar



Quando o trator passa entre duas filas de árvores, afastar-se o mais possível com a sua escada ou o seu carrinho, para a beira do caminho.



Tenha cuidado com os materiais que circulam pelos arruamentos.



CALIDAD



● *Os frutos são frágeis : não os aperto com os dedos, não lhes bato. Tenho as unhas cortadas.*

● *Elimino as frutas que não prestam : manchadas, deformadas, pisadas, fora do calibre certo.*

● *Não deixo folhas na palete.*

● *Fecho correctamente o cesto e a palete.*

● *Despejo as maçãs com cuidado.*

● *Quando só devo colher a fruta com um determinado calibre calibre (65, 85 ...) :*

- *Controlo-a de vez em quando com o anel calibrador,*

- *Corrijo a calibragem,*

- *Peço para assistir ao controlo no armazém após a colheita, para melhorar a qualidade do meu trabalho.*



Pense bem... Hoje, em dia é a qualidade que permite à empresa pagar o seu trabalho.

- 5.** Num galho frágil, seguro-o com uma mão e colho a fruta com com a outra.



Não colha com as pontas dos dedos mas envolvendo o fruto com a palma da mão. Atenção às unhas compridas.

- 6.** Não deixo cair os frutos no cesto ou no saco de colheita. Evito as pancadas. Procedo com delicadeza.

- 7.** Encho correctamente o saco de colheita ou o cesto não ultrapassando a borda superior.

Os frutos vão cair e eu também me arrisco a magoar-me.



COMO LIDAR COM A ARVORE



Regra 1

Começo a « atacar » a árvore pela parte mais baixa.

Vou trabalhando nível por nível. Verifico se não me esqueci de nenhum fruto.

Vou subindo progressivamente.

Um fruto que cai do alto da árvore vai danificar dez outros frutos (ou mais).

Regra 2

No chão, sobre o carrinho, ou sobre a escada, vou colhendo frutos até ao momento em que já não consigo virá-los para cima, para os desprender.

Regra 3

Aproximo da árvore, tanto quanto possível, a escada ou o carrinho.

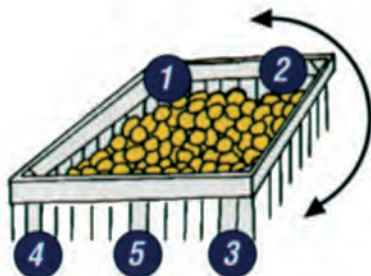
- Não bato violentamente na árvore com a escada.
- Tenho cuidado para não partir ramos da árvore nem fazer cair os frutos.



NADA DE ACROBACIAS.

ENCHER A PALETE

Para encher a paleta :



- Coloco a fruta **sucessivamente em cada canto da paleta.**
- Vou colocando a fruta onde a camada estiver mais baixa.
- Não faço montículos.
- Não nivelo a fruta com as mãos.

Quando a paleta está cheia, coloco sobre ela o talão de identificação ou o "código de barras" (Atenção : colá-lo sobre uma maçã para evitar que o vento o leve).



Nenhum fruto deve ultrapassar o nível das traves superiores.

Quando há um fruto **a mais**, não tento encaixá-lo a todo o custo. **Retiro-o.**

DESPEJAR A FRUTA NA PALETE

4. O cesto se despeja-se :

As maçãs vão ficando delicadamente sobre as outras.

Tento espalhá-las de modo a formarem uma camada regular.

“ Não faço montículos ! ”



Atenção, nada de folhas na paleta !

5. Levanto lentamente o cesto.
As maçãs não devem cair !
Não devo nivelá-las com a mão.

Antes de voltar a colher mais maçãs, estenda bem o pano do cesto e aperte os cordões.





**Como devo utilizar
o meu carrinho ?**



1. Verificar a estabilidade do carrinho.
2. Subir e descer pela parte da frente plataforma do carrinho.
3. Utilizar o degrau do carrinho.
4. Não sobrecarregar a caixa da colheita.



PARA DESLOCAR O CARRINHO





Como devo utilizar a minha escada ?



Verificar :

- 1.** os pontos de apoio no solo.
- 2.** a inclinação da escada.
- 3.** o travamento da escada quando está aberta.
- 4.** como está calçada no solo.

Subo e desço em frente da árvore. Não sobrecarrego o meu cesto para depois não cair.



COLOCAR A FRUTA NA PALETE



3. Aproximo o cesto do lado oposto, sem o colocar no fundo do palete ou sobre a camada de fruta.

● *Alargo com cuidado os cordões do pano, deixando escorregar a fruta.*



Como o cesto estava bem do lado oposto da palete pude trazê-lo na minha direcção, esvaziando-o, lentamente.



■ COLOCAR A FRUTA NA PALETE

UTILIZAÇÃO DO SACO DA COLHEITA

1. O cesto está cheio.

- Desço da escada ou saio do caminho.
- Desato os cordões e agarro-os entre os dedos.
- Seguro no cesto pelas pegas e dirijo-me à palete.



2. Apoio-me num dos lados da palete.

● Não acento o cesto sobre o bordo do palete, porque a fruta do fundo ficaria esmagada pela madeira.

● Inclino-me com o cesto por cima da palete.

● Mantenho direita a coluna vertebral.

● Faço a flexão das pernas.





**Como devo utilizar
a plataforma ?**



**1. Respeitar as
instruções de
segurança dadas
pelo conductor.**











**3. Evitar as
acrobacias.**



**2. Utilizar a escada de acesso
para subir e descer.**

Les Pommes, elles vous révèlent

	 BELLE DE BOSKOOP	 ELSTAR	 GALA	 GOLDEN	 GRANNY-SMITH
 <i>excellente à croquer</i>	Ferme Acidulée Parfumée	Croquante Assez sucrée Acidité rafraîchissante	Croquante Sucrée Rafraîchissante	Douce Juteuse Délicatement parfumée	Croquante Très juteuse Très acidulée
 <i>à cuisiner plats chauds</i>	En tarte, au four, caramélisée au grill	Excellente en compote	Au four sans la peau, à la poêle sans la peau	Au four en quartiers, recommandée en beignets ou compote	Savourée entière au micro-onde en quartiers poêlés
 <i>à préparer crue</i>	Agréable en salade	Se cuisine crue ou en salade	Se cuisine crue	Se cuisine crue et de préférence légèrement verte	En moule en pomme surprise ou crue légèrement citronnée

Afcofel section pommes SOPEXA  Ref 91 92 067 RCS PARIS 61 8 2646 Imprimé en CEE

èlent leur seconde nature.

					
IDARED	JONAGOLD	MELROSE	REINETTE CANADA	REINE DES REINETTES	LES ROUGES
Croquante Légèrement acidulée	Croquante Acidulée Sucrée Parfumée	Douce Juteuse Parfumée	Fondante Parfumée Acidulée	Croquante Juteuse Acidulée	Croquantes Sucrées Juteuses
Poêlée ou frite en quartiers ou en lamelles	Entière, en compote ou en quartiers	Savoureuse en légume ou en beignets	Excellente en légume, tarte ou compote	Délicieuse en pomme tarte au four	Excellentes sans la peau au micro- ondes ou en gâteau
Se cuisine cru ou en salade	Se cuisine cru		Se consomme cru et légèrement croustillé		

Section Nationale Pommes de l' AFCOFEL (16-1) 44 82 30 00



Trabalhadores Sazonais,

Vocês podem tornar-se TRABALHADORES QUALIFICADOS em arboricultura frutícola e aumentar as probabilidades de terem emprego a maior parte do ano.

**INFORMEM-SE SOBRE O MODO DE OBTEREM UMA
FORMAÇÃO-QUALIFICAÇÃO EM ARBORICULTURA FRUTÍFERA.**

- Junto do vosso empregador
- No FAFSEA ou na Missão FAFSEA em CARCASSONE (tel : 68 25 86 33).

Trata-se de uma formação qualificada. Ser-lhes-á entregue no final um diploma passado por profissionais, reconhecendo as vossas qualificações.

FNPF

A Federação Nacional dos Produtores de Fruta, associação especializada da FNSEA, abrange cerca de cinquenta postos que agregam os produtores de fruta. Estão ali representados todos os sectores.

Para se avaliar a importância destes sectores, é preciso saber que ele emprega 250.000 pessoas. Assim, a fruta e os legumes representam, uma média de 43 mil milhões de francos na fase de produção, ou seja, 13% do valor da produção agrícolas.

A FNPF desempenha um papel importante, tanto no plano económico como no plano sindical e mutualista, para melhor controlar o desenvolvimento do sector.

A FNPF está particularmente empenhada em acções de formação cujo objecto essencial é a obtenção de melhores condições de trabalho.

A FNPF tem capacidade de negociação e de persuasão perante os poderes públicos. É o interlocutor privilegiado no que diz respeito ao futuro do sector frutícola.



PREVENÇÃO DOS RISCOS PROFISSIONAIS DOS ASSALARIADOS DOS TRABALHOS AGRÍCOLAS



A Mútua Social Agrícola assegura, certamente o sabe, toda a protecção social de quem trabalha na agricultura. O que talvez não saiba é que a MSA tem a seu cargo a prevenção dos acidentes de trabalho e das doenças profissionais dos assalariados agrícolas.

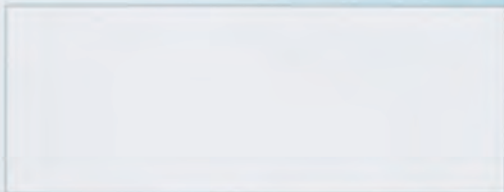
Para cumprir esta obrigação, existe uma rede de 150 técnicos repartidos pelas varias delegações que apoiam e aconselham as empresas agrícolas.

Os Técnicos dedicam-se a :

- *Informação e formação.*
- *Concepção e instalação dos equipamentos.*
- *Melhoria dos modos operatórios e das condições de trabalho em geral.*

Seu objectivo é dinamizar a segurança na empresa, a todos os níveis.

Dirija-se à sua Delegação da MSA, Serviço de Prevenção dos Acidentes de Trabalho dos Assalariados Agricultura.



L'essentiel
et plus encore



santé
famille
retraite
services

Fédération Nationale
des Producteurs de Fruits



Fonds National d'Assurance Formation
des Salariés des Exploitations
et Entreprises Agricoles

Fonds d'Action Sociale pour
les Travailleurs Immigrés



Conception : Marc VIEL (MSA 49) - Philippe LHERBIER (Socio-Technique-Systems)

*Nous remercions les professionnels qui nous ont aidé
à la réalisation de cette brochure.*

Edite par :

*La Caisse Centrale de la Mutualité Sociale Agricole
Département Prévention des Risques Professionnels
Les Mercuriales
40, rue Jean Jaures
93547 Bagnolet cedex*