

# GUIA PARA LOS TRABAJADORES TEMPOREROS

## ARBORICULTURA FRUTERA



## LA RECOLECCION DE MANZANAS



santé  
famille  
retraite  
services

L'essentiel & plus encore

Sra., Sr., le damos la bienvenida

Acaba de ser contratado para la recolección de manzanas. Para su patrono, esta campaña de recolección es el resultado de un año de trabajo en la huerta. Tras la cosecha, los frutos tendrán que venderse en las mejores condiciones : esto dependerá de su calidad y por tanto de la calidad **de su trabajo, de su eficacia, de su respeto de las consignas,** pero también **de los comportamientos de seguridad que Ud. adopte.**

Esta pequeña guia tiene por objeto recordarle lo que le ha enseñado su jefe de equipo, **pero también a ayudarlo a conservar su salud.**

Guárdela con cuidado y léala de vez en cuando. Anote en ella todas las informaciones de utilidad para su trabajo. Utilícela para protegerse, para reforzar sus competencias : su patrono lo apreciará y acudirá a Ud. de nuevo.

Le deseamos una buena cosecha.

*Dirección de la empresa*



¿ A quién debo dirigirme ?



Para las gestiones administrativas



**Sra., Sr. :**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Jefe de equipo :**

---

---

---

---

---

---

---

---

En caso de accidente



Guía perteneciente a :

**APELLIDO :** **Nombre :**

**DIRECCION :**

---

---

---

---

---

---

---

---



## Cómo preparar el día de recolección



Para evitar la desgana de las 11h.,  
tomar un buen desayuno.



Llevar ropa contra la lluvia, el frío,  
el calor y para protegerse de los insectos.



Para evitar los resbalones : llevar zapatos con suelas  
antideslizantes y que sujetan los tobillos. Atarlos bien.





### **Llegada**

*No entorpecer las vías de paso y la carretera.*

*Apagar los faros al llegar al parking.*

*Cerrar las puertas con llave.*

*No dejar objetos de valor.*

### **Salida**

*Cuidado al salir de la parcela con su vehículo.*





## Herramientas de recolección



1. La caja.

2. El cesto de recolección.

3. La bolsa de recogida.

4. El trineo, el pequeño trineo

5. La escalera

6. El cajón

7. La plataforma.



lesiones en los ojos

# EL MOVIMIENTO DE RECOGIDA



1. No tirar del fruto



2. Envolver el fruto con la palma de la mano e inclinarlo hacia arriba hasta que se suelte el rabo (pedúnculo)



Sobre todo no presionar con los dedos.

**El tallo que soporta el fruto  
NO DEBE SOLTARSE DEL ARBOL.**

## EL MOVIMIENTO DE RECOGIDA

Si la separación del rabo resulta difícil, empujar con el extremo del índice en la unión del rabo y la tallo.



### 3. *Un sólo fruto en la mano*

Evitar almacenar varios frutos en la mano.

Algunas variedades, la Golden por ejemplo, quedan « marcadas » muy fácilmente si se las aprieta o se las golpea.



4. En un « racimo » se empieza siempre por los frutos de encima



## EL MOVIMIENTO DE RECOGIDA

5. En una rama flexible, se sujeta con **una mano y se coge con otra.**



*No coger con la punta  
de los dedos  
sino con el fruto envuelto  
en la palma.  
Cuidado con la uñas largas.*

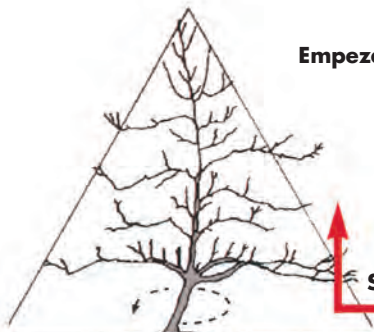
6. No deja caer los frutos en la bolsa o en el cesto de recogida. Evitar los golpes. Colocarlas con cuidado.

7. Llena correctamente la bolsa o el cesto de recogida sin sobrepasar el borde superior.

Los frutos se caerán y, yo corro el peligro de « romperme la cara ».



# ACOMETIDA DEL ARBOL



## Regla 1

Empezar el árbol desde abajo

Trabajar nivel por nivel ;  
Tener cuidado de no olvidar  
furtos.

Subir progresivamente.

Un fruto caído desde la parte superior del árbol dañara otros diez frutos (o más).

## Regla 2

En el suelo, en el trineo, o en la escalera, coger hasta el momento en que no se pueda inclinar el fruto hacia arriba para soltarlo.

## Regla 3

Aproximar al árbol todo lo posible la escalera o el trineo.

- No hacer golpear violentamente el árbol con la escalera.
- Prestar atención a no romper las ramas y a no hacer caer los frutos.



**NO :** No hacer acrobacias.



## Cómo utilizar el trineo ?



1. Comprobar la estabilidad del trineo.
2. Subir y bajar frente a la plataforma del trineo.
3. Utilizar el peldaño del trineo.
4. No sobrecargar la caja de recogida.



### PARA DESPLAZARLO

EN LA CALLE



PARA CAMBIAR DE CAMPO





## Cómo utilizar la escalera ?



### Comprobar :

1. los puntos de apoyo en el suelo.
2. la pendiente de la escalera.
3. el atornillado del escabel abierto.
4. el calce en el suelo.

Subir y bajar frente al árbol.  
No sobrecargar la bolsa de recogida puesto que existe riesgo de caída.





## Cómo utilizar la plataforma ?



1. Respetar las consignas de seguridad dadas por el conductor.











3. Evitar las acrobacias.



2. Utilizar la escalera de acceso para subir y bajar.

# Les Pommes, elles vous rêvè

	 <b>BELLE DE BOSKOOOP</b>	 <b>ELSTAR</b>	 <b>GALA</b>	 <b>GOLDEN</b>	 <b>GRANNY-SMITH</b>
 <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 gril	Excellente en compote	Au four sans la peau, à la poêle sans la peau	Au four en quartiers, recommandée en beignets ou compote	Savoureuse entière au micro-ondes, 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 mousse, en pomme surprise ou crue légèrement citronnée

**Afcrofel** section pommes SOPEXA  Ref 91 92 067 RCS PARIS 61 B 2646 Imprimé en CEE

# lent leur seconde nature.



**IDARED**

Croquante  
Légèrement  
acidulée

Poêlée  
ou frite  
en quartiers  
ou en  
lamelles

Se cuisine  
cru  
ou en salade



**JONAGOLD**

Croquante  
Acidulée  
Sucrée  
Parfumée

Entière,  
en compote  
ou en  
quartiers

Se cuisine  
cru



**MELROSE**

Douce  
Juteuse  
Parfumée

Savoureuse  
en légume  
ou en beignets



**REINETTE  
CANADA**

Fondante  
Parfumée  
Acidulée

Excellente  
en légume,  
tarte ou  
compote

Se  
consomme  
cru et  
légèrement  
citronnée



**REINE DES  
REINETTES**

Croquante  
Juteuse  
Acidulée

Délicieuse  
en pomme  
farci  
au four



**LES ROUGES**

Croquantes  
Sucrées  
Juteuses

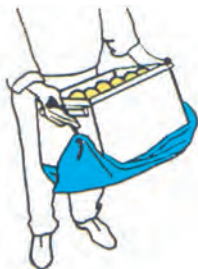
Excellentes  
sans la peau  
au micro-  
ondes  
ou en gâteau

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

# COLOCAR LOS FRUTOS EN EL CAJON

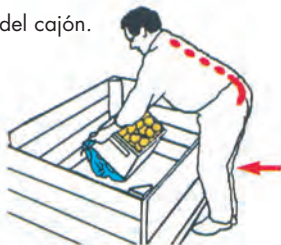
## UTILIZACION DE LA BOLSA RECOGIDA

1. El cesto está lleno.
  - Bajar de la escalera o del trineo.
  - Desatar las cuerdas y sujetarlas con los dedos.
  - Coger la cesta por las asas y dirigirse hacia el cajón.



2. Apoyarse contra el externo del cajón.
  - **No colocar el cesto en el borde del cajón : los frutos del fondo del cesto se dañaran con la madera.**

- Inclinarsse con el cesto por encima del cajón.
- Fijar la columna vertebral.
- Inclinar las caderas.





# COLOCAR LOS FRUTOS EN EL CAJON



3. Acercar el cesto hacia el borde opuesto sin colocarlo en el fondo del cajón o en la capa de fruta.

- Soltar suavemente las cuerdas del faldón, haciendo deslizar los frutos.



**Avanzar suficientemente el cesto hacia el borde opuesto del cajón para poder atraerlo hacia sí vaciándolo suavemente.**

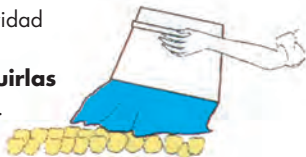


## VACIAR LOS FRUTOS EN EL CAJON

### 4. Vaciado del cesto :

las manzanas se depositan con suavidad unas sobre otras.

**Atraerlas hacia sí para distribuirlas regularmente** sin hacer montañas.



Tener cuidado de no meter hojas en las cajas.

### 5. Subir lentamente el cesto.

**Las manzanas no deben caerse.**

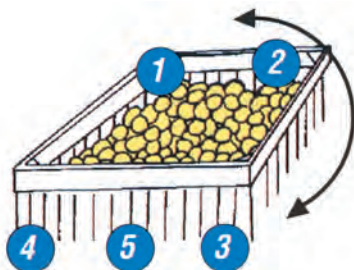
**No igualarlas con la mano.**

Al volver a recoger estirar bien el faldón del cesto y atar los cordones.



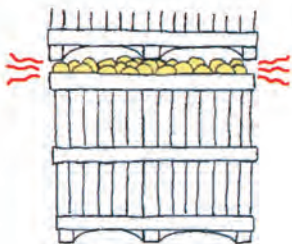
## LLENAR EL CAJÓN

Para llenar el cajón :



- Depositar los frutos **sucesivamente en cada rincón del cajón.**
- Depositar en la capa donde la pila de frutos sea más baja, por vacías parejo.
- No hacer montículos.
- No igualar con las manos.

Cuando el cajón este lleno, colocar encima el ticket de identificación o el « código de barras » (**Atención : colocarlo en una manzana para evitar que vuele con el viento**).



**Ningún fruto deberá sobrepasar el nivel de las tablas superiores.**

**Si sobresale** un fruto, no tratar de meterlo a la fuerza en un hueco : quitarlo.

## ■ RECOGER “CALIDAD”



- **Los frutos son frágiles. No golpearlos, no apretarlos con los dedos, llevar las uñas cortas.**

- Eliminar los frutos no conformes : frutos manchados, deformados, golpeados, fuera de calibre.

- No meter hojas en el contenedor.
- Llenar correctamente el cesto y el contenedor.
- Depositar las manzanas con cuidado.
- Recolectar según calibre (65, 85...) :
  - controlar de vez en cuando con la anilla de calibrado,
  - rectificar
  - solicitar la asistencia al control en la estación tras la recolección para mejorar la calidad del trabajo.



*Piense que actualmente es la calidad la que permite a la empresa pagar su trabajo.*



## Código de la circulación en la huerta



Cuando el tractor pasa por la calle, colocarse con el trineo o la escalera en el lateral.



Tener cuidado con los equipos que maniobran en las explanadas.





## Cómo evitar el cansancio



### Posición correcta.



### Cuidar la espalda :

1. Acercarse a la carga.
2. Doblar las piernas y fijar la columna vertebral.
3. dar impulso con las piernas y mantener los brazos estirados.

### Posición incorrecta.



### Pensar en mantener las fuerzas



# LOS HORARIOS



Mañana :

Tarde :

## ● ***Ir provisto de :***

- Fe de vida.
- Tarjeta de la seguridad social o la M.S.A.
- Identidad bancaria.
- Tarjeta de estancia, de residencia con autorización de trabajo (trabajadores extranjeros).
- Tarjeta de inscripción ANPE.

# REGISTRO DE PRODUCCION

## AGOSTO

	mañana	tarde
1		
2		
3		
4		
6		
7		
8		
9		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

	mañana	tarde
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

## SEPTIEMBRE

	mañana	tarde
1		
2		
3		
4		
6		
7		
8		
9		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

	mañana	tarde
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		



# OCTUBRE



	mañana	tarde
1		
2		
3		
4		
6		
7		
8		
9		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

	mañana	tarde
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

# NOVIEMBRE

	mañana	tarde
1		
2		
3		
4		
6		
7		
8		
9		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

	mañana	tarde
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		

## **LAS EMPRESAS PUNTERAS BUSCAN PERSONAL CUALIFICADO**

Trabajadores temporeros

Podrá convertirse en OBRERO CUALIFICADO en arboricultura frutera y aumentar sus posibilidades de ser empleado durante la mayor parte del año.

### **INFORMESE SOBRE LA TRAYECTORIA DE FORMACION- CUALIFICACION EN ARBORICULTURA FRUTERA.**

- *a través de su patrono*
- *a través del FAFSEA o de Mission Arbo-FAFSEA en CARCASSONNE (tfn. 68 25 86 33).*

*Se trata de formación cualificadora. Obtendrá un pasaporte para el empleo otorgado por profesionales que habrán confirmado sus competencias.*

## **FNPF**

---

La Federación Nacional de Productores de Fruta, asociación especializada de la FNSEA, federa unas cincuenta delegaciones departamentales que reúnen a los productores de frutas.

Están representados todos los sectores de productos. Para situar la importancia del sector, hay que señalar que emplea a 250.000 personas. De este modo, las frutas y verduras representan como media 43.000 millones de francos en la fase de producción, es decir más del 13% del valor de los suministros agrícolas. La FNPF está implicada tanto en el aspecto económico como en el aspecto sindical y mutualista, para dominar mejor el desarrollo del sector.

Está particularmente comprometida en acciones de formación cuyo principal objeto es la obtención de mejores condiciones de trabajo.

La FNPF es una fuerza de negociación y de persuasión frente a los poderes públicos. Es el interlocutor privilegiado para todos los asuntos que comprometen el futuro del sector frutero.

Como sin duda sabrá, la Mutualidad Social Agrícola, asegura el conjunto de la protección social del personal procedente de la Agricultura. Pero no es tan sabido que la MSA se ocupa de la Prevención de accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales de los asalariados agrícolas.

Para garantizar esta misión, una red de 150 técnicos asesores distribuidos en las cajas departamentales ofrece asistencia y asesoramiento a las empresas agrícolas.

### **Trabajarán con Ud. en :**

- la información y la formación de las personas
- el diseño y la instalación de equipos
- la mejora de los modos operativos  
y de las condiciones de trabajo en general.

Su objetivo es introducir la seguridad en la empresa a todos los niveles de responsabilidad y en el conjunto del trabajo de cada uno.

Diríjase a su caja de MSA, servicio de Prevención de Accidentes de Trabajo de los Asalariados Agrícolas.



**Mutualidad Social Agrícola Prevención de  
Riesgos Profesionales de los Asalariados  
Agrícolas**

**La Federación Nacional de  
Productores de fruta**



**Fondo Nacional de seguro de Formación  
de los asalariados de las Explotaciones  
y Empresas Agrícolas**

**Fondo de Acción Social para  
los Trabajadores Inmigrados**



*Este labor fue realizado por los técnicos asesores de prevención  
de las cajas de MSA 18, 37, 49, 72, 79.*

*Concepción : Marc VIEL (MSA 49) - Philippe LHERBIER (Socio-Technique-Systems).*

*Agradecemos los profesionales quienes  
nos ayudaron en la realización de este folleto.*

*Editado por :*

*La Caja Central de la Mutualidad Social Agrícola  
Departamento de Prevención de los Riesgos Profesionales*

*Les Mercuriales  
40 rue Jean Jaurès  
93547 Bagnolet Cedex  
Tél. : 01 41 63 74 95  
Fax : 01 41 63 72 46*