

GUÍA

DE

CONTENIDOS

TEÓRICOS



para capacitadores de trabajadores "golondrinas"



**Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos**
Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos
Dirección Nacional de Alimentación



Autores:
Feldman, Paula ¹ y Kleiman, Elizabeth ²

Institución:
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos
Dirección Nacional de Alimentación
Programa de Calidad de los Alimentos Argentinos

Dirección:
Av. Paseo Colón 922 Piso 2 of. 223 – Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Consultas:
pfeldm@sagpya.minproduccion.gov.ar
ekleim@sagpya.minproduccion.gov.ar

¹ Ingeniera Agrónoma (UBA)

² Licenciada en Nutrición (UBA)

Índice

Resumen	II
Introducción	III
Desarrollo	
Trabajador golondrina	IV
Normativa vigente	VI
Producción primaria de frutas y hortalizas	VII
Plan de capacitación a manipuladores cosecheros	VIII
Conclusión	X
Fuentes consultadas	XI

Resumen

En la mayoría de las producciones de frutas y hortalizas, el trabajo de cosecha es realizado por personal temporario que se va trasladando de región en región siguiendo los ciclos de los cultivos. El presente trabajo realiza una propuesta en formato de “Guía de contenidos teóricos para capacitadores de trabajadores golondrina”. Allí se desarrolla la necesidad de capacitación de los trabajadores golondrina, cual es la normativa vigente, aspectos generales de la producción primaria de frutas y hortalizas y el plan temático de capacitación a los mismos.

Introducción

En la mayoría de las producciones de frutas y hortalizas, el trabajo de cosecha es realizado por personal temporario (trabajadores golondrinas) que se va trasladando de región en región siguiendo los ciclos de los cultivos.

Estos productos llegan al consumidor después de recorrer un camino en el que intervienen el productor primario, el empacador, el transporte, el distribuidor mayorista y los vendedores minoristas. En cada una de estas etapas tanto las frutas como las hortalizas sufren la exposición a situaciones contaminantes.

Existen varias formas de prevenir que esto suceda, y entre ellas se encuentra la capacitación de los que manipulan directamente los productos. En este caso, quienes intervienen en la cosecha de frutas y hortalizas.

Para desarrollar este trabajo, se toma como población objetivo a este grupo de manipuladores, dada la importancia de su labor en la inocuidad de los alimentos y la problemática que plantean estos manipuladores por tener un hábito migratorio.

La intención del mismo, es ofrecer una selección de los contenidos que se deberían desarrollar para capacitar a esta población acerca de la protección y los riesgos de contaminación que pueden ocurrir en el campo, con beneficio tanto para ellos mismos como para los productos cosechados.

Desarrollo

Trabajador golondrina

Es sabido, que la conducta del trabajador modifica profundamente el proceso productivo. Para mantener una gestión de calidad en las producciones agrícolas durante las épocas de cosecha, hay que considerar varios factores que afectan a la mano de obra contratada para esta actividad:

- Nuevas tecnologías
- Orientación de la producción a la agroindustria o la exportación
- Formas de Reclutamiento y Pago
- Lugar de Residencia y Servicios
- Organización de los trabajadores

Estos factores promueven múltiples formas de adopción de la tecnología, de contratación y de administración, lo cual dificulta el establecimiento de rutinas y la estandarización de métodos.

Los lugares de origen de los trabajadores “migrantes” son de una estructura agraria simple, en torno al campesinado o formas similares: minifundos de subsistencia, arrendatarios de grandes haciendas, pequeños predios en áreas de reserva indígena.

Las condiciones de vida son precarias: las instalaciones sanitarias, disponibilidad de agua, hábitos y conductas higiénicos son escasos, como también falta de educación para la salud; sumado, a que la mayoría de los sistemas se encuentran en crisis.

Los lugares de destino, en cambio, presentan estructuras agrarias de tipo empresarial, dirigidas a la producción de bienes primarios para el mercado interno y externo. Una diferencia fundamental entre ambas estructuras agrarias, es que en las receptoras, los empresarios tienen una visión clara de la situación del mercado laboral, mientras que en las emisoras no, lo cual lleva a no tener espacio para la negociación.

En consecuencia, si las instalaciones son más confortables que las de origen, se deben brindar los elementos para hacer un buen uso de las mismas, de lo contrario, se retroalimenta aún más la precariedad y deterioro de las condiciones de vida (hábitat y servicios deficientes en las quintas) y de trabajo (muchas horas de labores forzadas y manejo habitual de agroquímicos nocivos sin la protección adecuada).

Es de importancia mencionar que a su vez, entre los trabajadores transitorios rurales existen 2 grupos, en referencia a las tecnologías, persisten los “viejos” ligados a cosechas no mecanizadas y los “nuevos” ya familiarizados con el manejo de las mismas.

Tres ejemplos, que dejan traslucir algunas situaciones de los trabajadores “golondrina”:

Limonas:

La mano de obra ocupada en esta actividad, si bien varía de acuerdo al volumen y tipo de explotación, se encuentra un predominio de personal temporario, y básicamente concentrado en el período de cosecha, que participa en mayor proporción a medida que aumenta la superficie de explotación.

Ciruela:

La organización de la mano de obra temporaria responde a distintos criterios o modalidades de acuerdo con las estrategias de la empresa o del productor. Las pequeñas y medianas empresas contratan directamente a los cosecheros organizados en cuadrillas y en las grandes e integradas que pertenecen a empacadoras o a secaderos combinan este sistema con la contratación de servicios de mano de obra, ya sea locales o provenientes de otras provincias (ó de otros países). La cosecha está muy concentrada en la variable tiempo debido a que simultáneamente se debe realizar la cosecha en las diferentes explotaciones, y en consecuencia la mano de obra local no alcanza.

Manzana y Pera:

Las principales tareas estacionales que demandan trabajo temporario son la cosecha de fruta, la poda de árboles frutales y el raleo manual de la fruta. La remuneración del trabajo para la recolección de frutas es a destajo, abonándose por la cantidad de cajones completos.

La curva de ocupación es más alta en el momento de cosecha. Los salarios y las condiciones de trabajo, beneficios sociales, no acompañan. Esto se asocia y *justifica* que estos mercados funcionan justamente por temporadas.

En síntesis, con demandas de trabajo caracterizadas por una alta estacionalidad, concentración temporal del trabajo y heterogeneidad de las calificaciones requeridas, se vuelve muy compleja la capacidad en temas susceptibles para las personas: nuevas conductas de higiene personal y de trabajo.

Normativa vigente

Desde el año 2002, el Artículo 21 del Código Alimentario Argentino establece la obligación de contar con libreta sanitaria nacional única para el personal que desarrolla tareas en fábricas y comercios de alimentos renovable cada un año, indicando los exámenes médicos a los que debe someterse el solicitante a los fines del otorgamiento o renovación de dicho documento.

Asimismo, la Resolución Conjunta 29 y 171/2000 de la SPyRS y de la SAGPyA, **establece la obligatoriedad de la capacitación primaria del personal involucrado en la manipulación de alimentos**. Se destaca que los trabajadores "golondrina" son manipuladores *directos* de alimentos.

Extracto del Código Alimentario Argentino, Art. 21:

..."Que a efectos de la realización de acciones educativas y de cursos de capacitación como medida preventiva eficaz, la dirección de la empresa, de conformidad con la Resolución GMC 80/96 incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución 587/97, deberá asegurar la formación de todas las personas que manipulen alimentos:

1. Toda persona que en sus actividades tenga contacto con el alimento, desde su fuente hasta su disposición para el consumo, como toda aquella persona que desarrolle actividades que puedan afectar la inocuidad del alimento, deberá estar provista de una CREDENCIAL HABILITANTE para manipular alimentos, expedida por la autoridad competente, con validez en todo el territorio nacional.

2. La empresa será responsable de asegurar la capacitación del personal señalado en el punto 1 del presente Artículo.

La obligación prevista en el párrafo anterior se hará extensiva a los trabajadores autónomos.

Los cursos serán dictados por capacitadores oficiales, privados o de las propias empresas, habilitados por la autoridad jurisdiccional competente.

Los contenidos de los cursos deberán ser aprobados por la autoridad jurisdiccional competente. Dichas autoridades tendrán la facultad y la obligación de controlar los cursos y la evaluación final de los manipuladores.

Los cursos de capacitación de manipuladores tendrán una duración no inferior a 9 horas y serán implementados en forma teórico – práctica.

Los cursos mencionados deberán ajustarse a los siguientes contenidos mínimos:

La importancia de la capacitación del manipulador de alimento. Los alimentos inocuos. Breve descripción de la composición de los alimentos y su posible alterabilidad.

La contaminación de los alimentos. Su prevención. Manipulación correcta de materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de recepción, elaboración, almacenamiento y distribución.

Fuentes, síntomas y control de las enfermedades causadas por alimentos. Peligros más frecuentes en la manipulación de alimentos.

La higiene personal. Reglas básicas y responsabilidades. Conductas personales.

Limpieza y desinfección. Control de plagas. Manejo de residuos. El agua en la industria alimentaria. Características de las instalaciones y equipos.

Métodos de conservación de alimentos..."

Producción primaria de frutas y hortalizas

Los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos son noticias frecuentes de primera plana. Desde 1987, el número de brotes asociados con frutas y verduras que transmiten enfermedades se ha duplicado, incrementando la preocupación de la industria de las frutas y verduras, las agencias gubernamentales y los consumidores³.

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una gran variedad de condiciones climáticas, utilizando distintos insumos, tecnologías y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro.

En cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la área de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. De este modo se pueden plantear alternativas para reducir al mínimo los peligros potenciales para la salud, derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Desde el campo hasta que el producto llega a manos del consumidor, existen muchas ocasiones en las que el producto se puede contaminar, ya sea por contaminantes biológicos, físicos y químicos. En el proceso primario, tanto el suelo, como el abono, agua, animales, equipo agrícola y trabajadores pueden dispersar contaminantes.

Las frutas y verduras pueden ser cosechadas en el campo, procesadas en una planta y reempacadas en otra; luego ser almacenadas, exhibidas para la venta o servidas para consumo en establecimientos o en el hogar. Cada uno de estos pasos es una ocasión para que los productos se contaminen, sino se toman las medidas correctas para evitarlo.

³ Tomado del programa nacional de entrenamiento en protección de los alimentos para los productores de frutas y hortalizas, financiado por USDA-CREES y US-FDA.

Plan de capacitación a manipuladores cosecheros

Aunque puede variar la época de la producción, disponibilidad de mano de obra, grado de mecanización y el tipo de productos, ciertos factores básicos deben tomarse en cuenta para la planificación de cualquier operación de cosecha. Debe obtenerse el equipo y la maquinaria, organizar el trabajo, identificar qué producto se va a cosechar para ser comercializado, la recolección y transporte desde el campo. Cada una de estas tareas debe ser planificada, implementada y manejada eficientemente, si se quiere alcanzar plenamente el valor del cultivo.

Sumado a esto, las exigencias del mercado, respecto de la “inocuidad” de los alimentos, hacen que se deba prever una capacitación dirigida al personal involucrado en las tareas a campo, acorde con la legislación nacional.

Para abordar estas cuestiones, a continuación se proponen los temas que se deberían desarrollar e incluir como índice temático para capacitar a los cosecheros golondrina. La selección temática se basa en su relación con los riesgos de dispersión de enfermedades transmitidas por alimentos. Asimismo, se considera que dará valor agregado y pedagógico brindar ejemplos cotidianos y concretos sobre cada uno de ellos.

Agua de riego

- ? Calidad del agua de riego de acuerdo al origen o fuente de la misma.
 - ? Agua potable del Municipio- bajo riesgo.
 - ? Agua potable de pozo- riesgo es mínimo si el pozo esta cubierto y si se mantiene alejado al ganado del área activa de recarga.
 - ? Agua superficial- Alto riesgo.
- ? Recomendaciones para la selección del método de riego.
- ? Registros de los exámenes de agua.

Abono orgánico

- ? Estiércol y Heces: . Usos y prohibiciones.
- ? Técnicas de compostaje del estiércol y de manejo de estercolera.

Animales

- ? Restricción de acceso de animales domésticos y silvestres al área en producción.
- ? Distancia y manejo de producciones animales aledañas.

Plagas

- ? Manejo integrado de plagas.

Sustancias químicas: fertilizantes agroquímicos y plaguicidas

- ? Almacenaje.
- ? Tiempo y frecuencia de aplicación.
- ? Registros de aplicación.
- ? Cuidados y vestimenta durante su manipulación.
- ? Toxicidad.
- ? Primeros auxilios.

Superficies: Instalaciones, Equipos y Herramientas

- ? Conceptos de higiene, y rutinas de orden, limpieza y mantenimiento.
- ? Aplicación a galpones, herramientas, equipos e implementos; como también a las viviendas.
- ? Pautar los momentos de ejecución de las rutinas de orden, limpieza y mantenimiento: antes de cosechar o empacar; al final de cada día, etc.

Personal

- ? Aspectos generales como en técnicas específicas de cosecha relacionadas con la selección de la madurez, método de desprendimiento, mantenimiento del equipo, higiene y división del trabajo.
- ? Higiene personal, baño diario.
- ? Lavado de manos.
- ? Uso de instalaciones sanitarias.
- ? Lastimaduras y enfermedades.
- ? Uñas cortas y prolijas.
- ? Quitarse anillos y bijouterie de todo tipo.
- ? Vestimenta
- ? División y metodología de trabajo: horas de descanso, como reincorporarse a las tareas.

Enfermedades transmitidas por los alimentos

- ? Cuáles son las más relevantes en el ámbito de producción.
- ? Signos y síntomas de alarma.

Cosecha

- ? Cuidados básicos: limpieza, estado y uso de las herramientas, cajas y contenedores para la cosecha
- ? Cuidados sobre el producto para evitar su contaminación. Manejo y Protección de los productos (frutas y verduras) de modo que no se maltraten, dañen o golpeen. Forma de llenado de contenedores, que no estén sobrelenos.
- ? Cuidados en la manipulación para evitar daños y lesiones al manipulador.
- ? Métodos:
 - ? Cosecha manual
 - ? Con herramientas cortantes y/ para cavar
 - ? Cosecha mecanizada

Acopio en terreno

- ? Metodología de acopio, tomando en consideración: protección del producto durante el almacenamiento, acceso y distancias, de acuerdo al clima, humedad relativa, plagas, contaminantes, entre otros.
- ? Distancia y manejo de producciones animales aledañas.

Manejo Post-Cosecha - Almacenamiento

- ? Manejo de temperaturas para mantener los productos frescos.
- ? Tratamiento con productos químicos.

Empaque

- ? Cuidados básicos: ídem a cosecha.
- ? Conductas e higiene del personal.

Manejo de desechos

- ? Identificación de desperdicios y contaminantes.
- ? Disposición y delimitación.

Medio ambiente

- ? Impacto de la actividad fruti hortícola desarrollada sobre el medio ambiente.

Conclusión

Para participar en los mercados, ya sean externos o internos, se deben satisfacer las necesidades de los clientes. Es decir, para desarrollar y mantener intercambios efectivos, se debe responder activamente a sus requisitos.

A lo largo del presente trabajo se ha tratado un aspecto de relevancia, la capacitación del trabajador golondrina, que contribuye a las Buenas Prácticas Agrícolas, por ende a los requisitos de los clientes.

IMPOSIBLE

*es aquello que no se ha hecho nunca,
hasta que alguien lo hace*

POSIBLE.

Anónimo

Fuentes consultadas

- ? LA PROTECCION DE LOS ALIMENTOS EMPIEZA EN EL CAMPO, folleto del Proyecto GAPs en Cornell del programa nacional de entrenamiento en protección de los alimentos para los productores de frutas y hortalizas, financiado por USDA-CREES y US-FDA.
- ? MANUAL PARA EL MEJORAMIENTO DEL MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Empaque de frutas y hortalizas.
- ? Una Nueva Estrategia para la Promoción de la Calidad en la Agricultura Peruana, Dirección General de Promoción Agraria (DGPA) de Perú.
- ? MANUAL TECNICO SOBRE INOCUIDAD EN FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS - importancia de los programas de control y aseguramiento de la calidad e inocuidad de frutas y hortalizas frescas en el comercio internacional.
- ? Aparicio, S. Benencia, R., 1999, Empleo rural en tiempos de flexibilidad, Ed. La Colmena.
- ? Aparicio, S. Benencia, R., 2001, Antiguos y nuevos asalariados en el agro argentino, Ed. La Colmena. Capítulo 10 Reestructuración productiva y empleo. Un estudio de actividades agroindustriales seleccionadas.