



Unidad de Inocuidad
de los Alimentos



Comisión Mexicana para la
Cooperación con Centroamérica

Manual de Capacitación para Trabajadores Agrícolas



Uso y manejo de plaguicidas
Salud e higiene del trabajador
Salud e higiene del trabajador en el campo
Salud e higiene del trabajador en el empaque



SECRETARÍA DE
AGRICULTURA,
GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN
SAGARPA

Este manual fue elaborado con el apoyo de la Comisión Mexicana para la Cooperación con Centroamérica, en el marco del proyecto "Inocuidad de Alimentos", el cual forma parte del Programa Mesoamericano de Cooperación 2001-2002, aprobado en la Cuarta Reunión de Jefes de Estado y de Gobierno de los Países Integrantes del Mecanismo de Diálogo y Concertación de Tuxtla (Tuxtla IV).



**Comisión Mexicana para la
Cooperación con Centroamérica**

Manual de Capacitación para Trabajadores Agrícolas

____ Uso y manejo de plaguicidas

____ Salud e higiene del trabajador

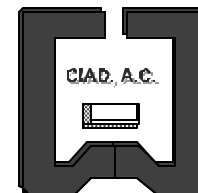
____ Salud e higiene del trabajador en el campo

____ Salud e higiene del trabajador en el empaque

Este documento fue elaborado en el área de:
Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal del

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Unidad Hermosillo y Unidad Culiacán, por:

Dr. Jorge Humberto Siller Cepeda.
M. C. Manuel A. Báez Sañudo
M. C. Adriana Sañudo Barajas
Dr. Miguel Ángel Angulo Escalante.
M. C. Jorge Nemesio Mercado Ruiz.
Dr. Reginaldo Báez Sañudo.



Para mayor información comunicarse a:

Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal, CIAD, A. C.
Carretera a la Victoria Km. 0.6 Apdo. Postal 1735
Hermosillo, Sonora México Tel./Fax (662) 280 04 22
CIAD, A.C. Unidad Hermosillo: e-mail: rbaez@cascabel.ciad.mx
CIAD, A.C. Unidad Culiacán: e-mail: jsiller@ciad.edu.mx

Esta publicación ha sido revisada en el contexto técnico por investigadores del CIAD
y otros profesionistas calificados.

Derechos reservados 2002

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Unidad Culiacán en Fisiología y Tecnología Postcosecha de Frutas y Hortalizas
Carretera El Dorado Km. 5.5 Campo El Diez
80110, Culiacán, Sin.
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.
Amores 321, Col. Del Valle
03100, México D. F.

Primera Edición

Reservados todos los derechos

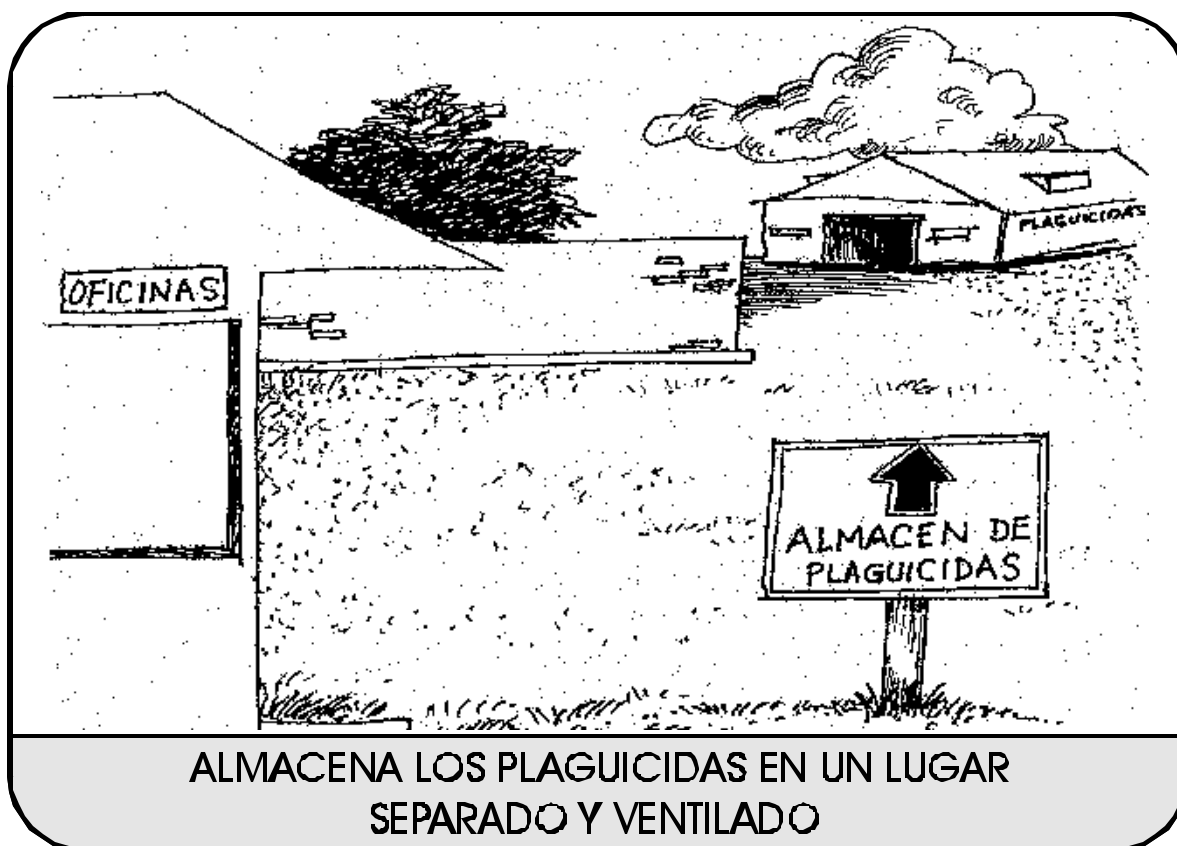
ISBN: 970-18-7943-0

Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada en un sistema, o transmitida, en ninguna forma o en ningún medio, electrónico, mecánico, fotocopia, grabado, o de otra manera, sin el permiso escrito de los copropietarios.

Para simplificar la información, nombres de productos comerciales han sido utilizados. Esta guía no pretende recomendar productos nombrados o ilustrados, como tampoco existe una crítica implícita de productos similares que no se mencionan o ilustran.

Parte 1

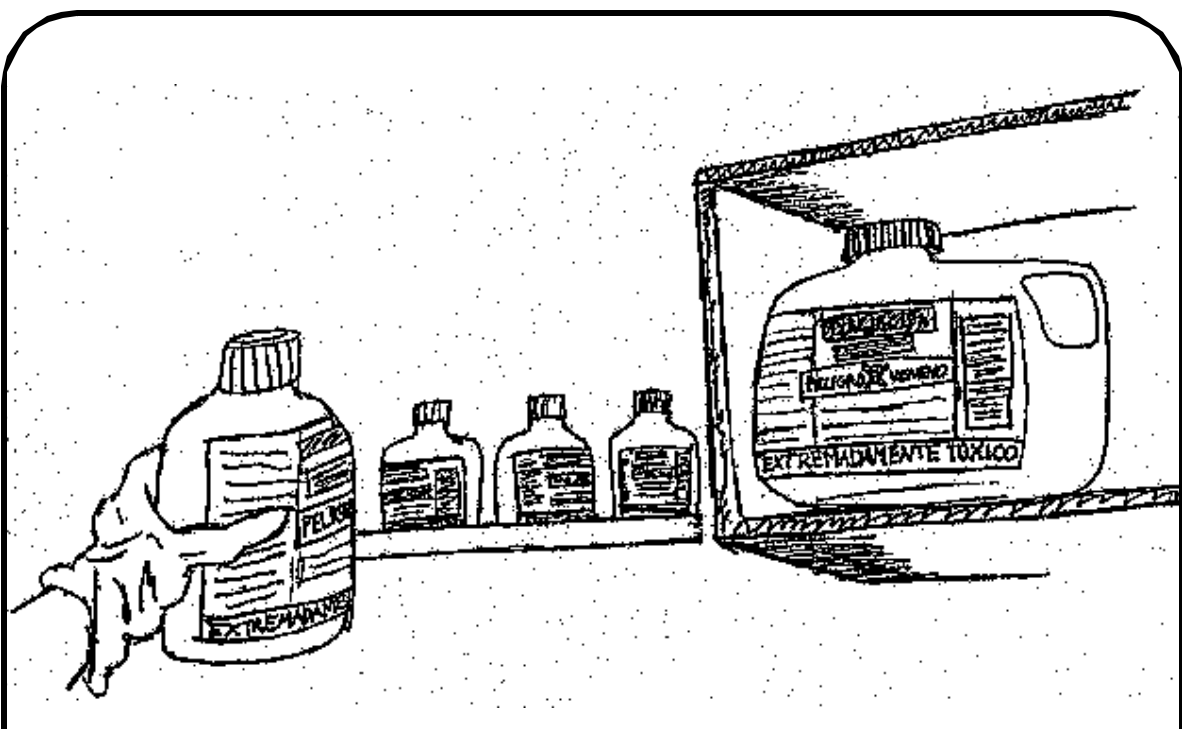
USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS



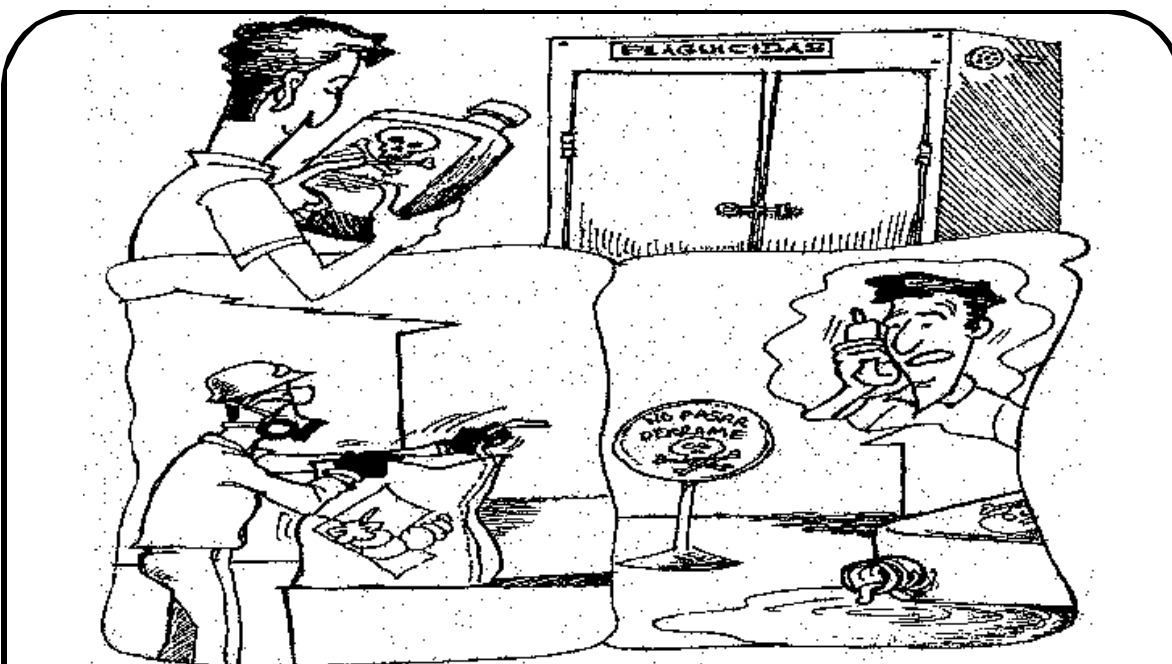


CATEGORIA I EXTREMADAMENTE TÓXICO, CINTILLA ROJA.	
CATEGORIA II ALTAMENTE TÓXICO, CINTILLA AMARILLA.	
CATEGORIA III MODERADAMENTE TÓXICO, CINTILLA AZUL.	
CATEGORIA IV LIGERAMENTE TÓXICO, CINTILLA VERDE.	

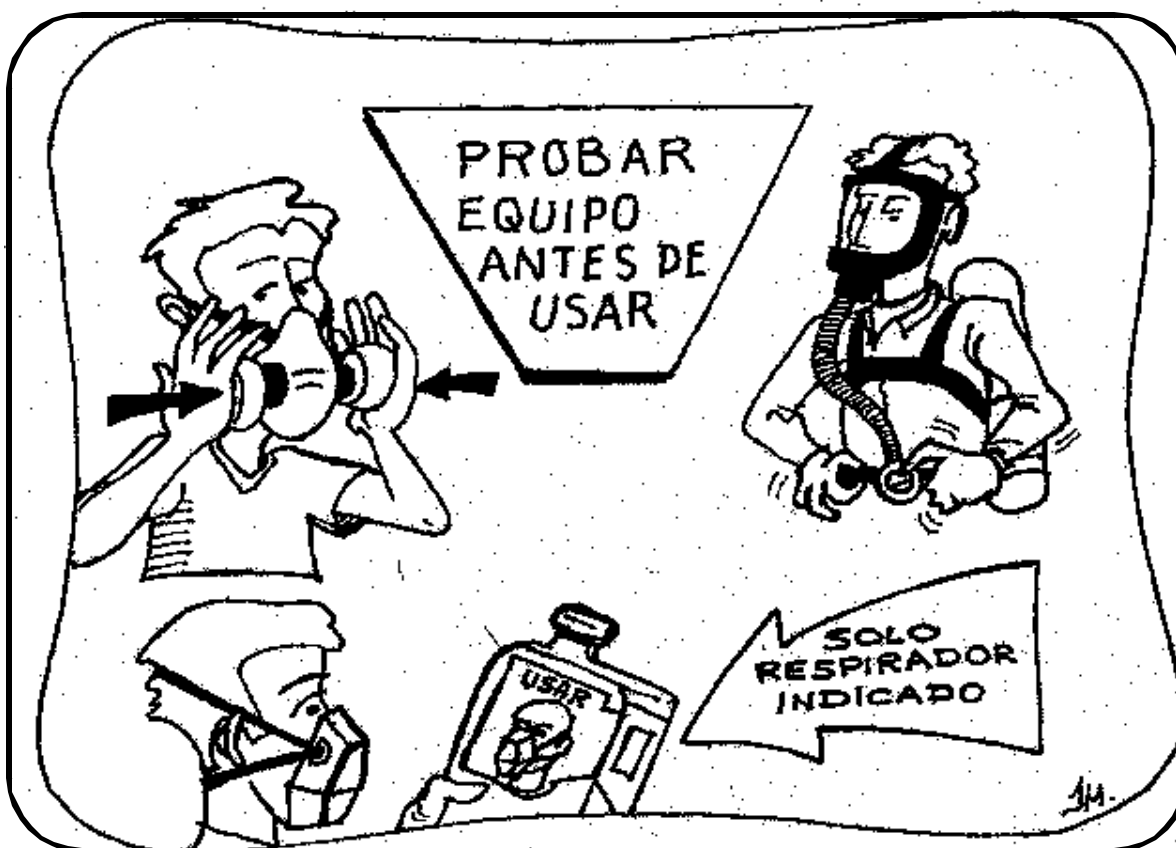
IDENTIFICA LA PELIGROSIDAD DE LOS PLAGUICIDAS POR EL COLOR DE SU CINTILLA; RECUERDA QUE TODOS LOS PLAGUICIDAS SON TOXICOS Y SI NO LOS USAS CON CUIDADO PUEDEN DAÑAR TU SALUD

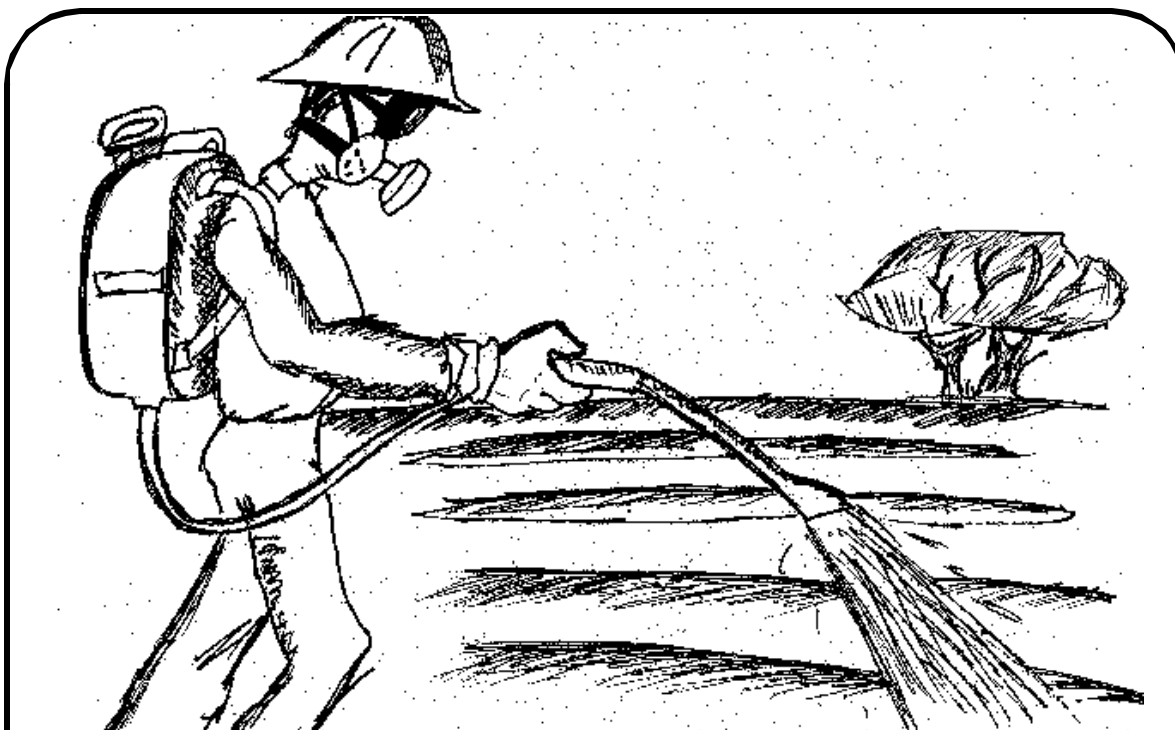


ALMACENA LOS ENVASES ORIGINALES CERRADOS, EN LUGARES VENTILADOS Y LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS



LEE LA ETIQUETA ANTES DE USAR EL PLAGUICIDA

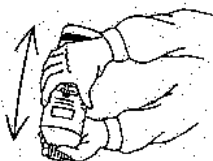
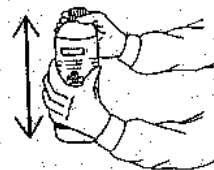




APLICA EL PRODUCTO CUANDO EL VIENTO LO PERMITA

PASO 1.

- AGREGA AGUA LIMPIA
- TAPA Y AGITA EL ENVASE CON LA TAPA HACIA ARRIBA Y VACÍA EN EL TANQUE DE LA MEZCLA.

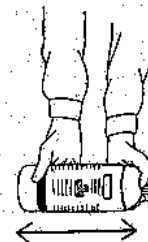


PASO 2.

- REPITE EL PASO 1 AGITANDO CON LA TAPA HACIA ABAJO.

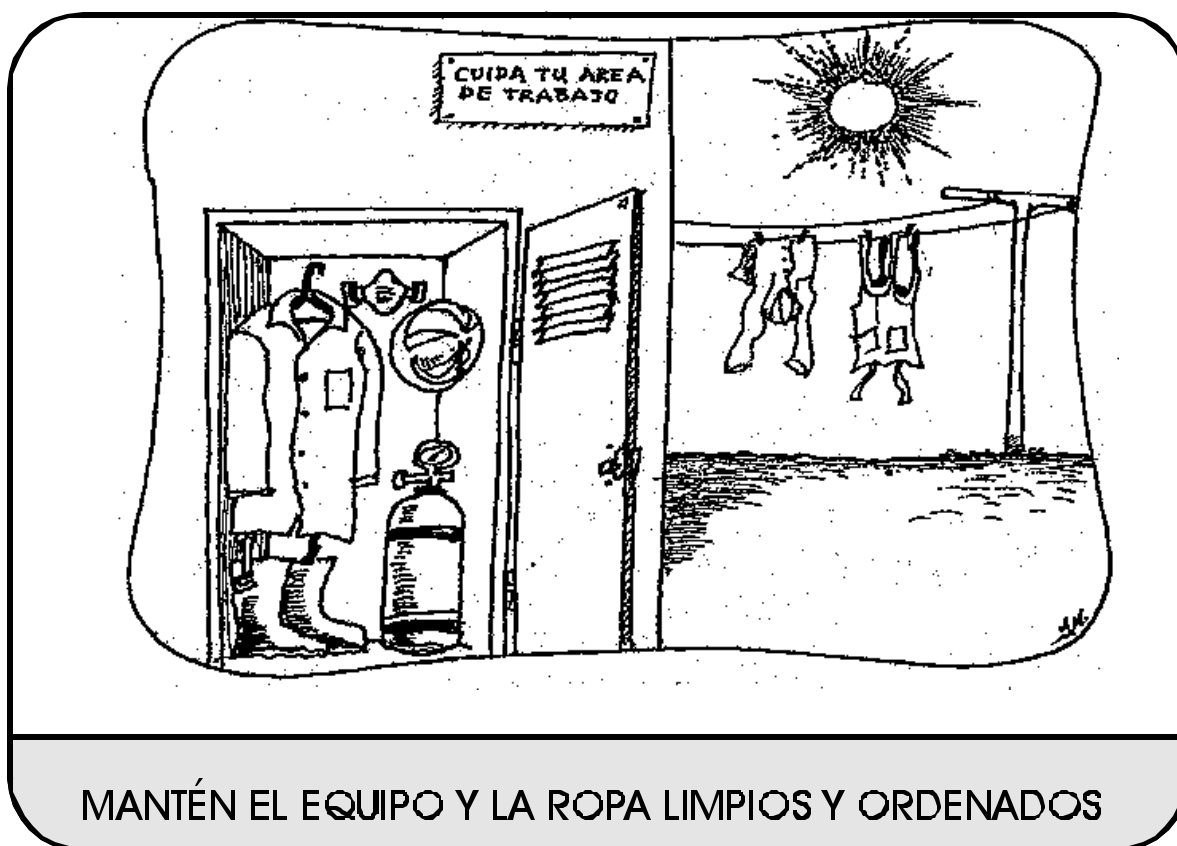
PASO 3.

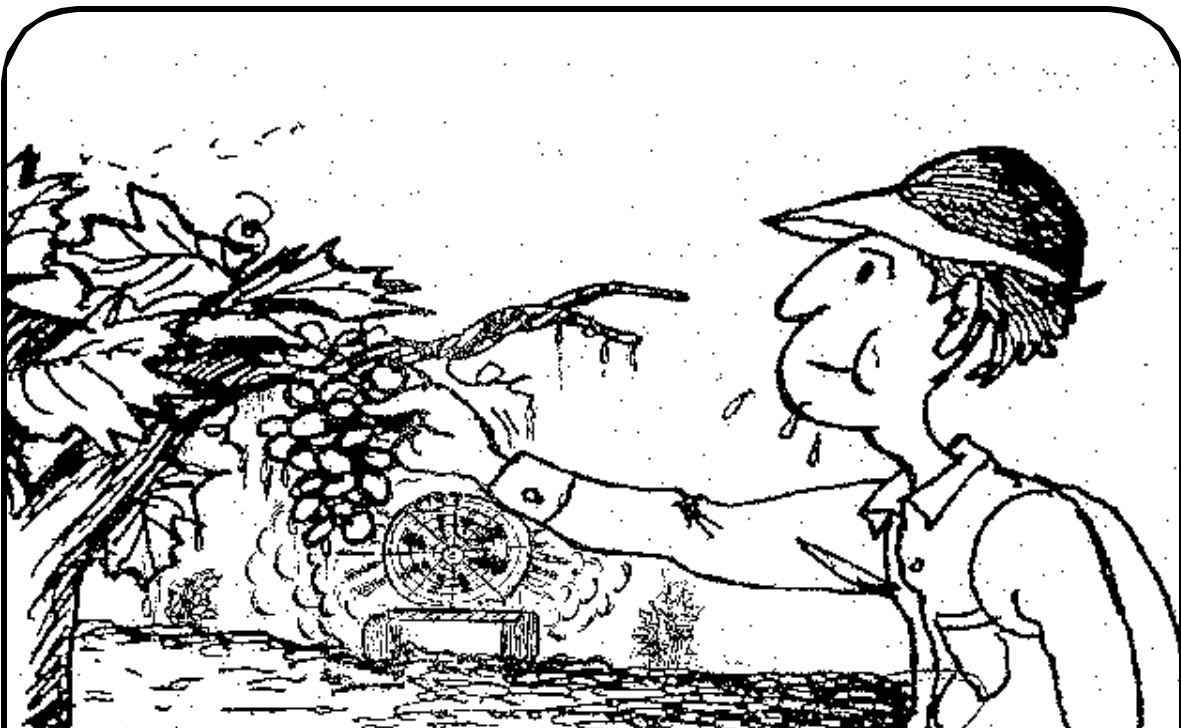
- REPITE EL PASO 1, AGITANDO CON LA TAPA HORIZONTAL.



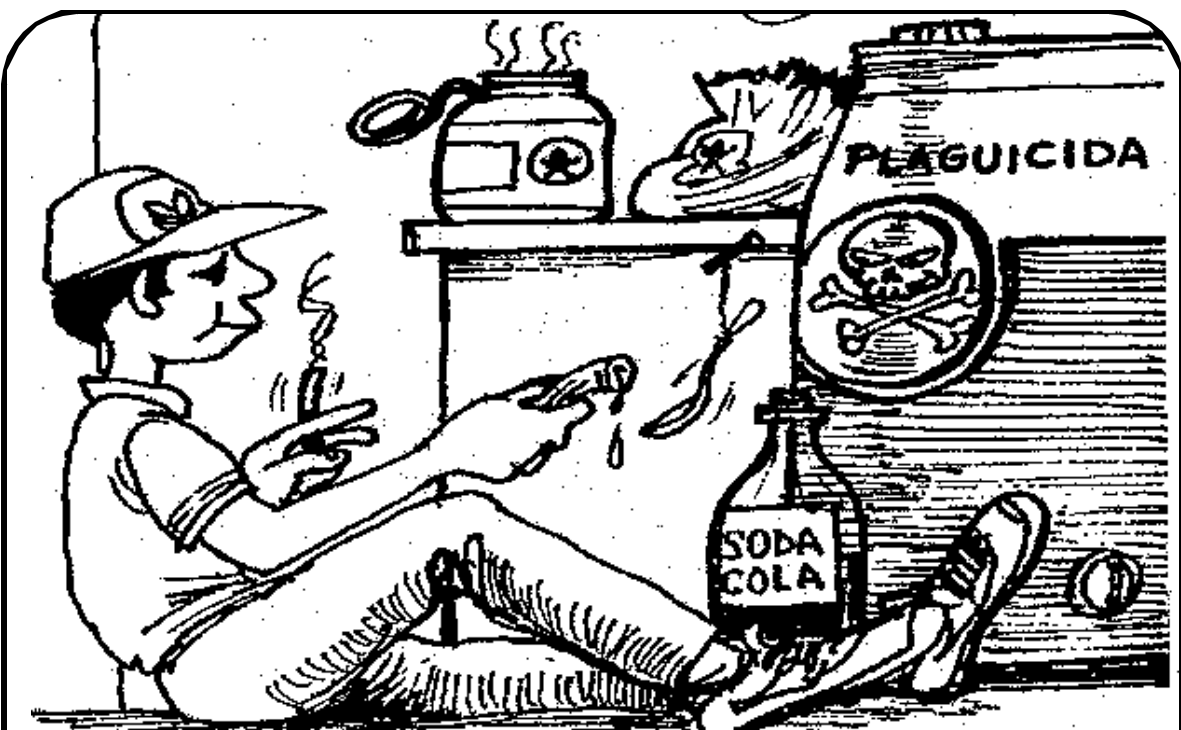
REALIZA SIEMPRE EL TRIPLE LAVADO







NUNCA CONSUMAS FRUTOS DE CAMPOS QUE HAYAN SIDO APLICADOS RECIENTEMENTE CON PLAGUICIDAS



PROHIBIDO COMER, FUMAR O BEBER EN LUGARES DONDE SE ALMACENAN PLAGUICIDAS



EN CASO DE INTOXICACIÓN COLOCA A LA PERSONA AFECTADA EN UN LUGAR FRESCO Y VENTILADO



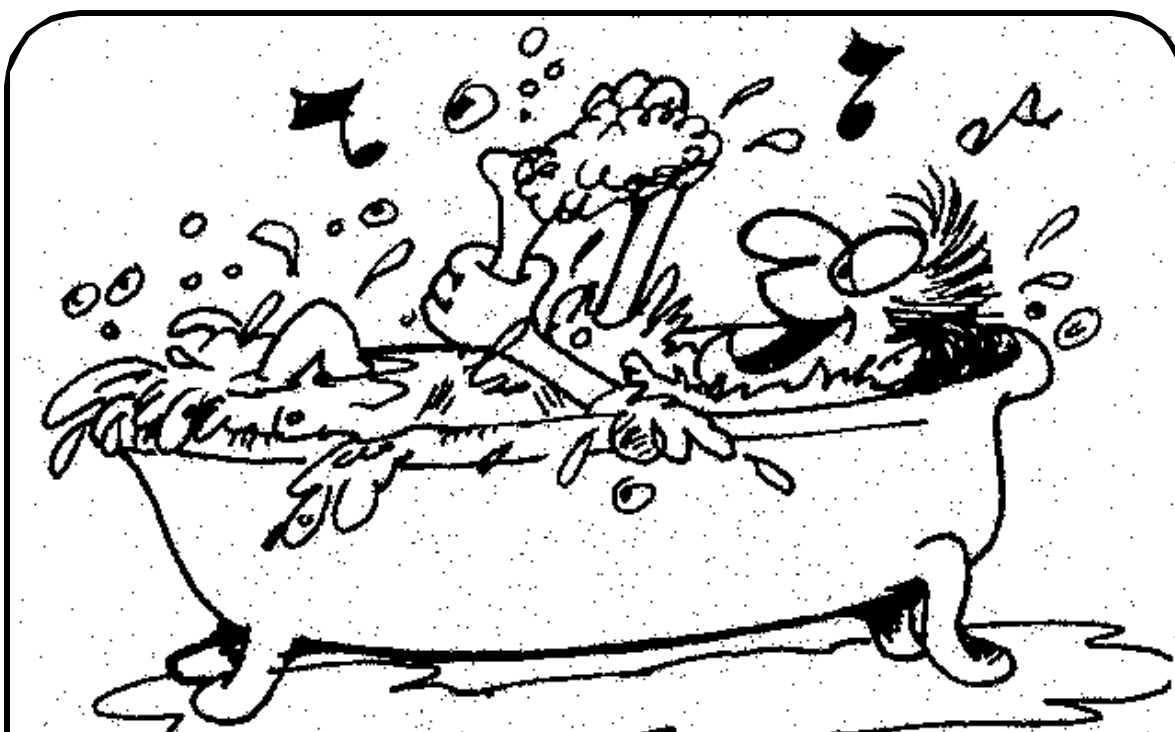
EN CASO DE INTOXICACIÓN SIGUE LAS INSTRUCCIONES INDICADAS EN LA ETIQUETA Y LLAMA INMEDIATAMENTE AL DOCTOR

Parte 2

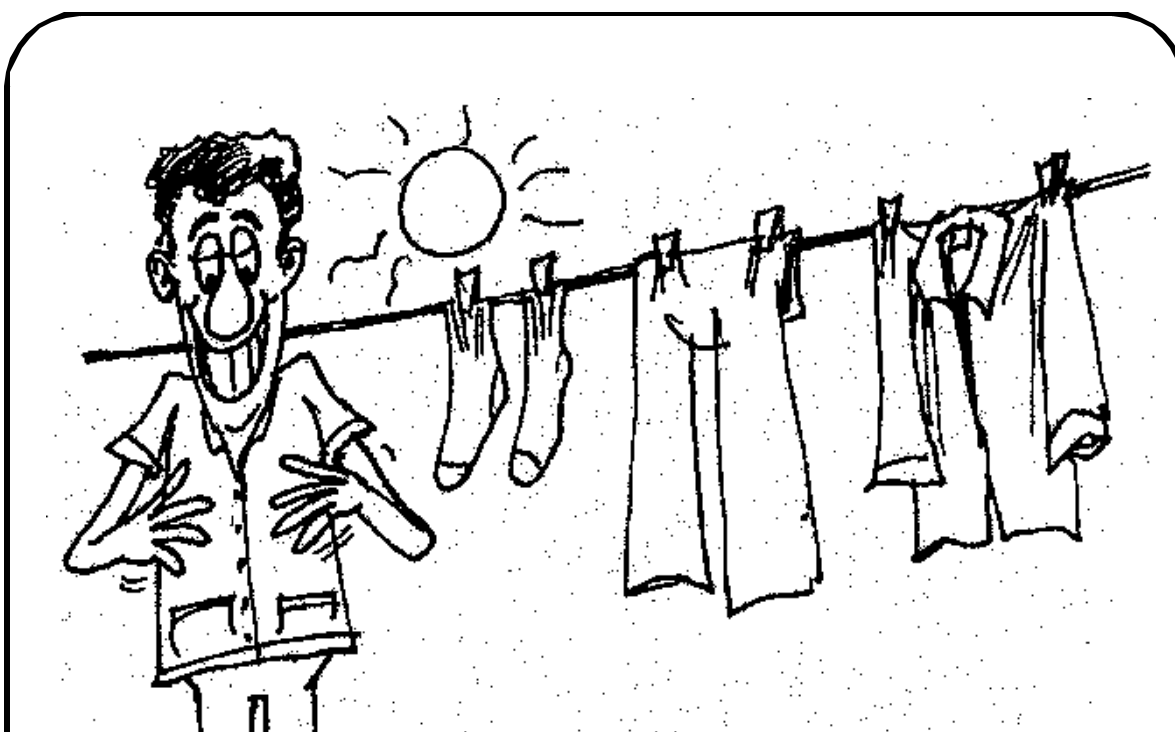
SALUD E HIGIENE DEL TRABAJADOR



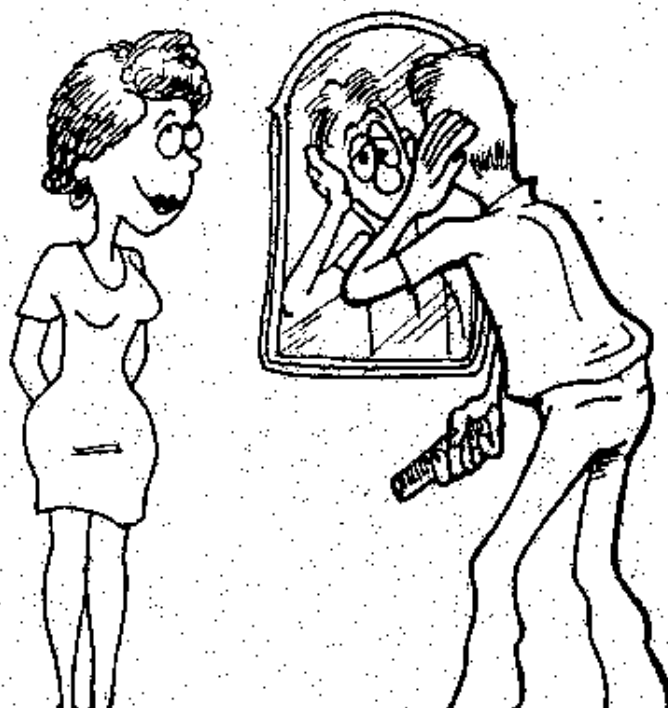
TE QUEREMOS SALUDABLE



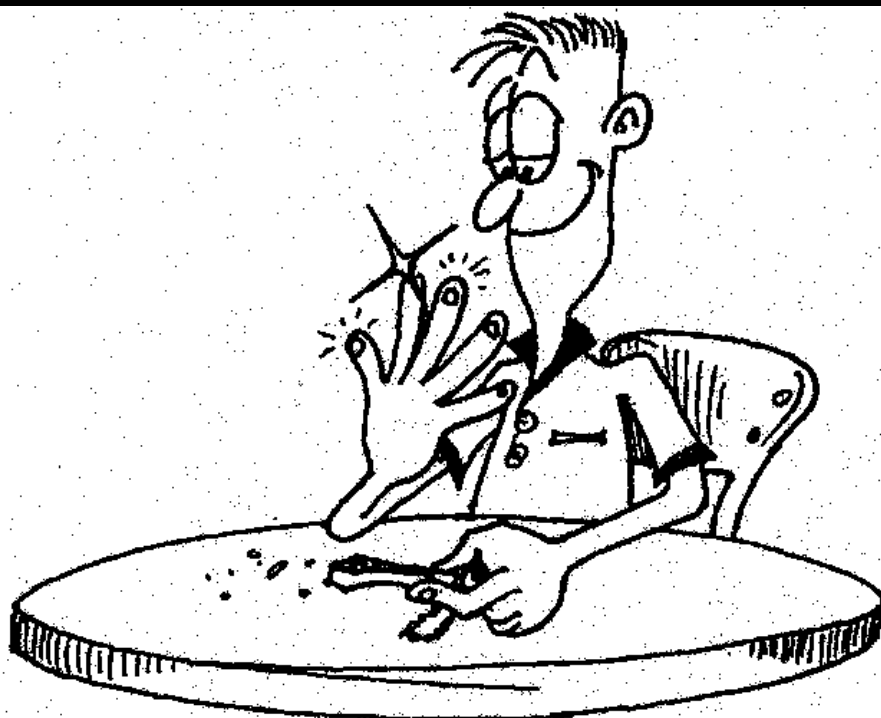
EL BAÑO DIARIO ES IMPORTANTE



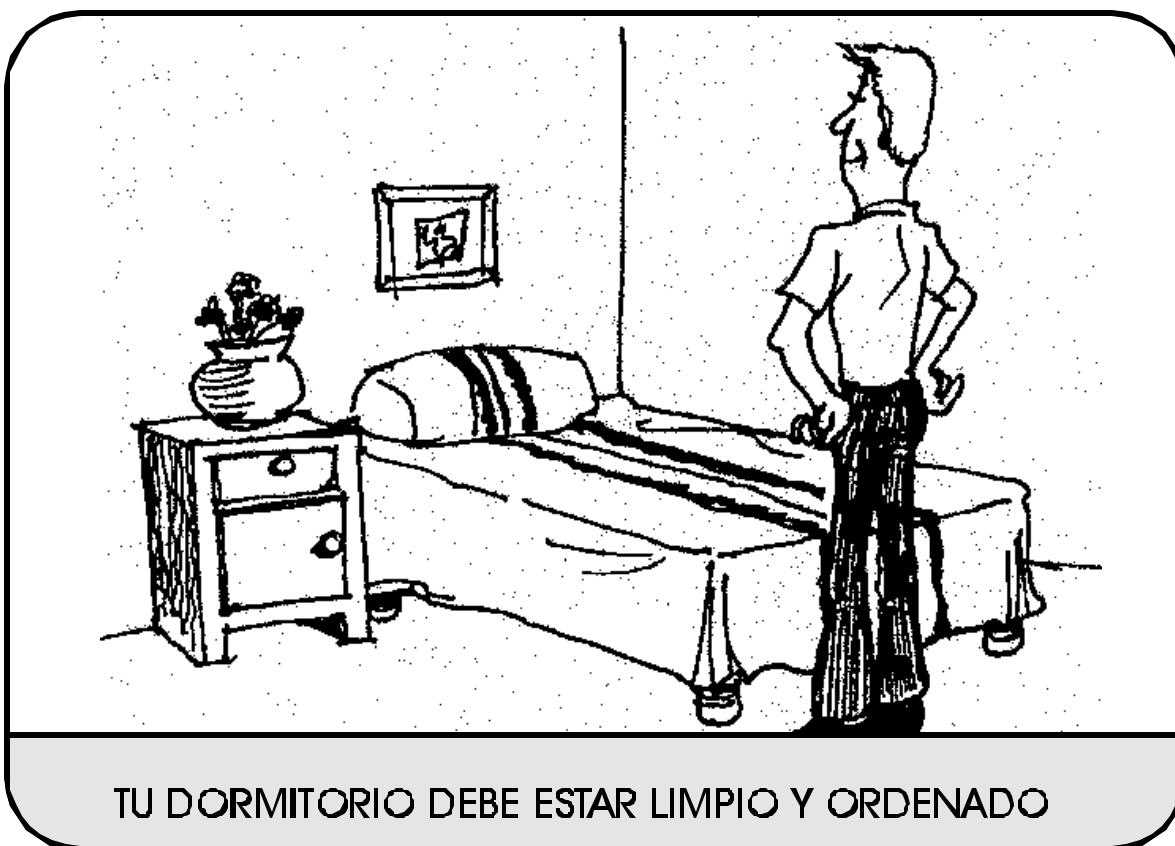
USA ROPA LIMPIA CADA VEZ QUE TE BAÑES
Y LAVA TU ROPA CON JABÓN



ES NECESARIO QUE LAS MUJERES TRAIGAN EL CABELLO
RECOGIDO Y LOS HOMBRES CORTO



NO OLVIDES CORTARTE LAS UÑAS
Y TRAERLAS SIEMPRE LIMPIAS

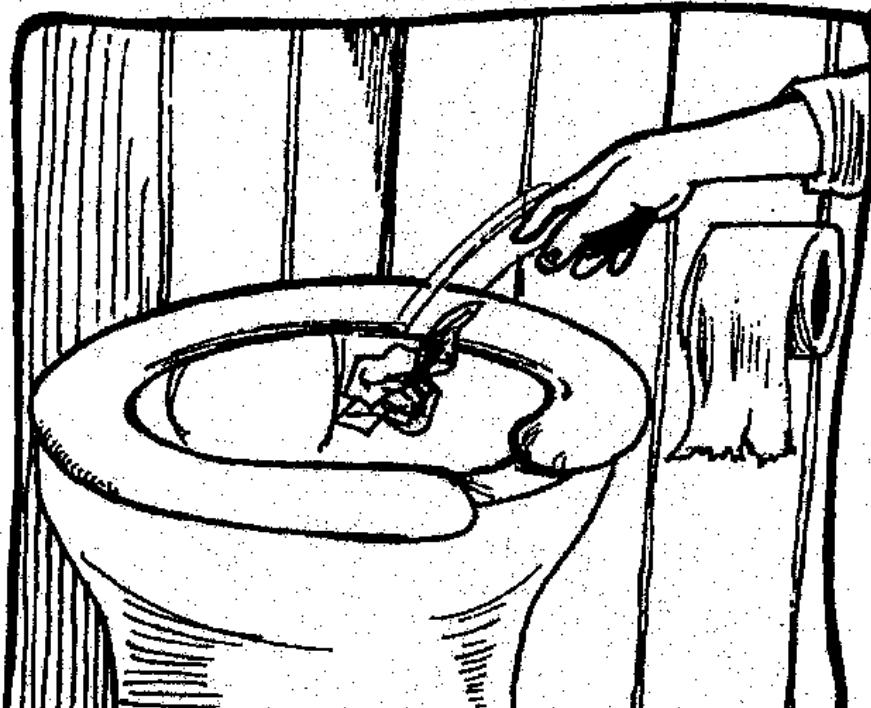


Parte 3

SALUD E HIGIENE DEL TRABAJADOR EN EL CAMPO



NO HAGAS TUS NECESIDADES AL AIRE LIBRE



CUANDO VAYAS AL BAÑO, USA PAPEL Y TÍRALO
DENTRO DE LA LETRINA



DEBES USAR JABÓN AL LAVARTE LAS MANOS



CONSUME TUS ALIMENTOS EN EL LUGAR
INDICADO PARA ELLO (COMEDOR)



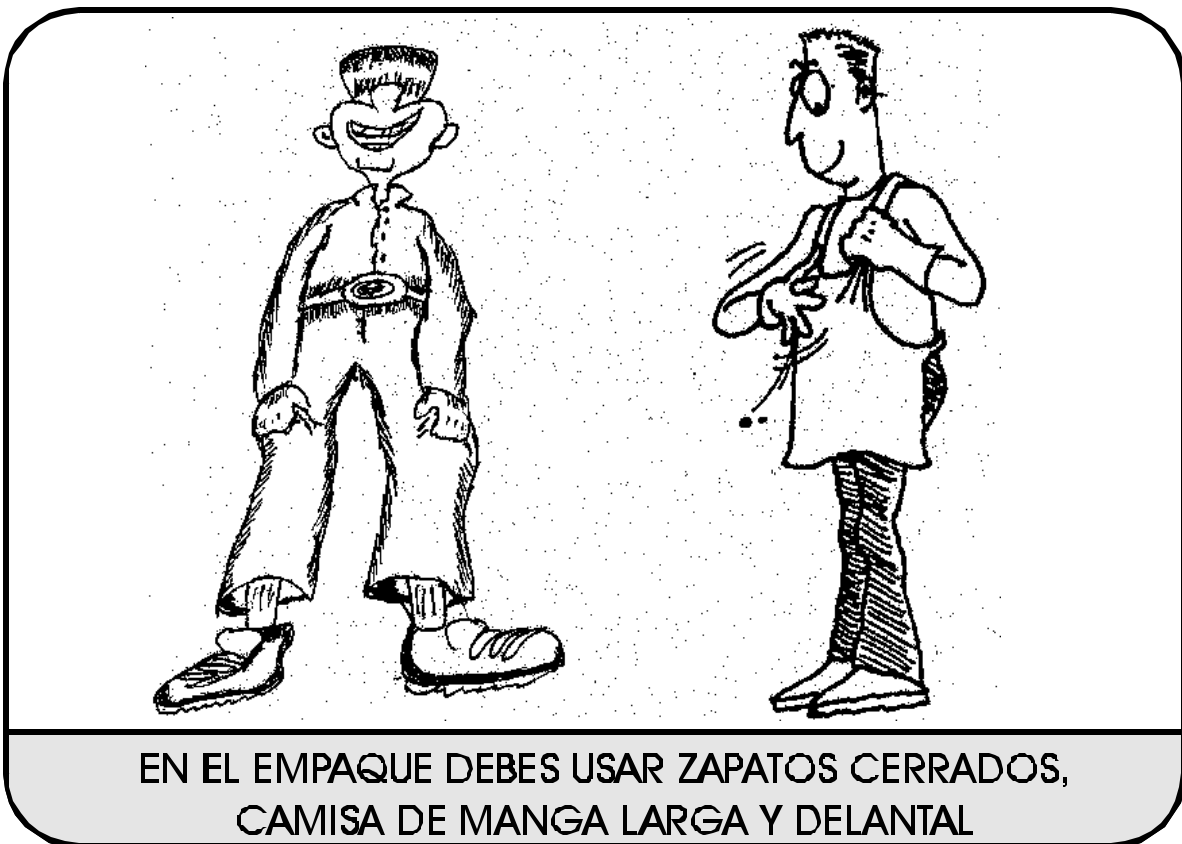
NO COMPARTAS LAS BOTELLAS O VASOS CON LOS QUE BEBES

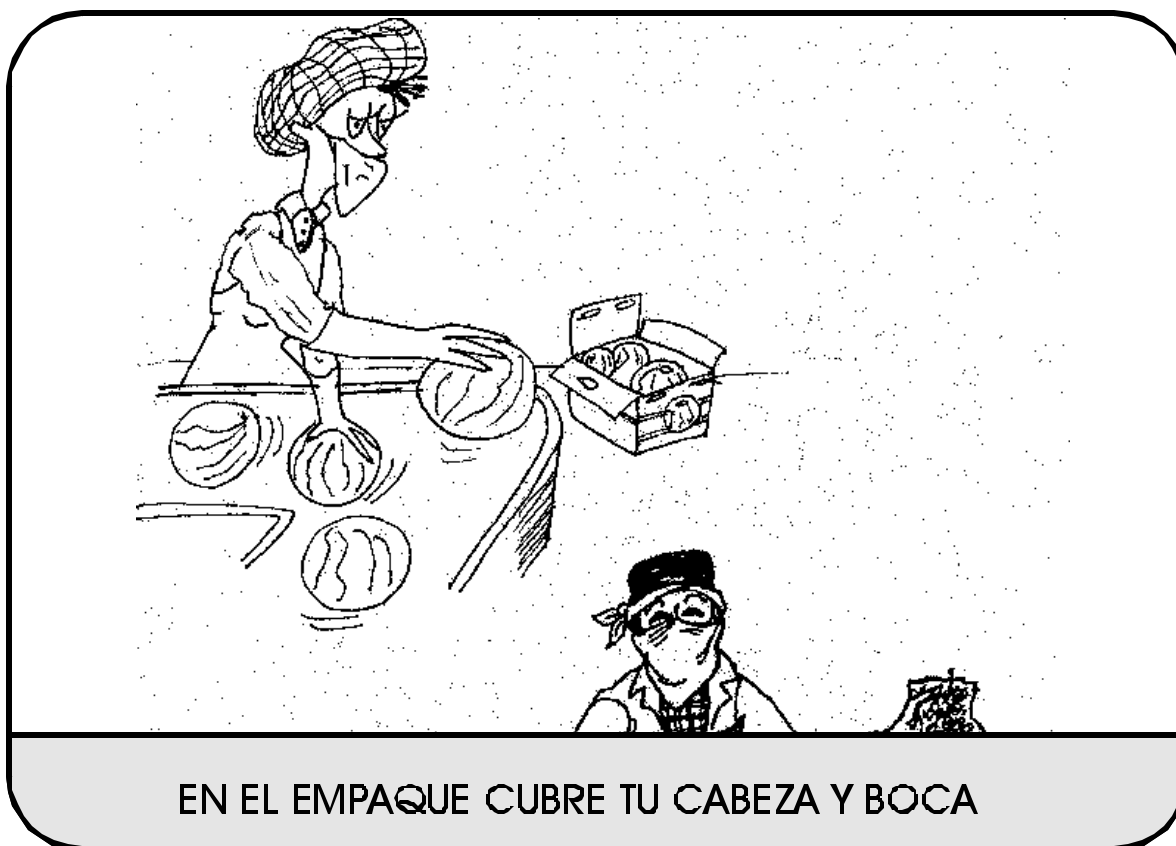


LIMPIA TUS TIJERAS, NAVAJAS Y DEMÁS
HERRAMIENTAS CON CLORO

Parte 4

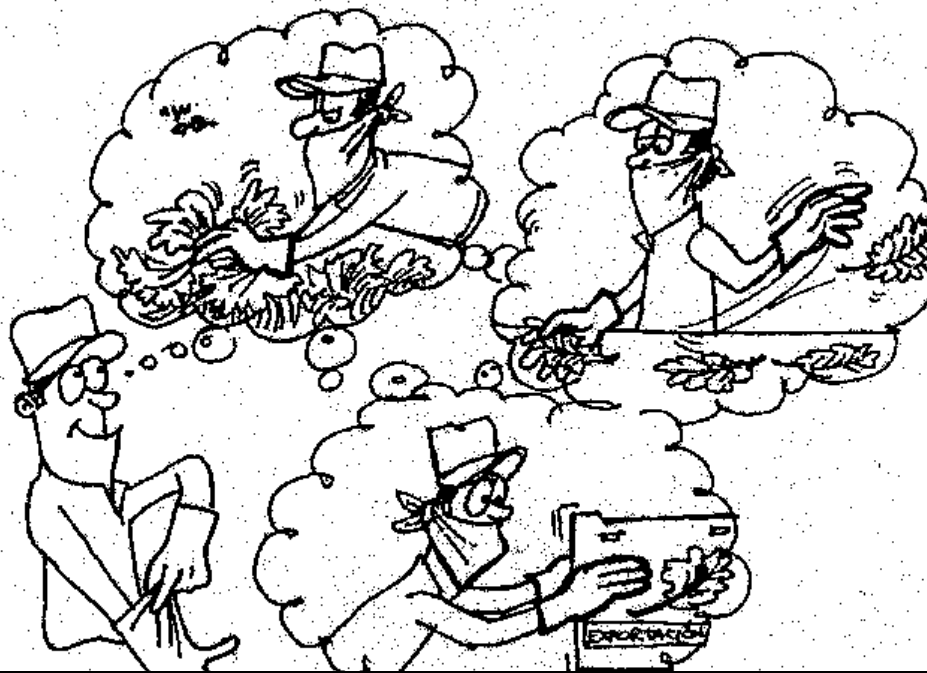
SALUD E HIGIENE DEL TRABAJADOR EN EL EMPAQUE







EVITA QUE EL SUDOR ENTRE EN CONTACTO
CON LOS FRUTOS; USA GORRA Y PALIACATE



SI UTILIZAS GUANTES EN LA COSECHA, SELECCIÓN
O EMPAQUE DE LOS FRUTOS, TAMBIÉN DEBES LAVARLOS



MANEJA LOS FRUTOS CON CUIDADO



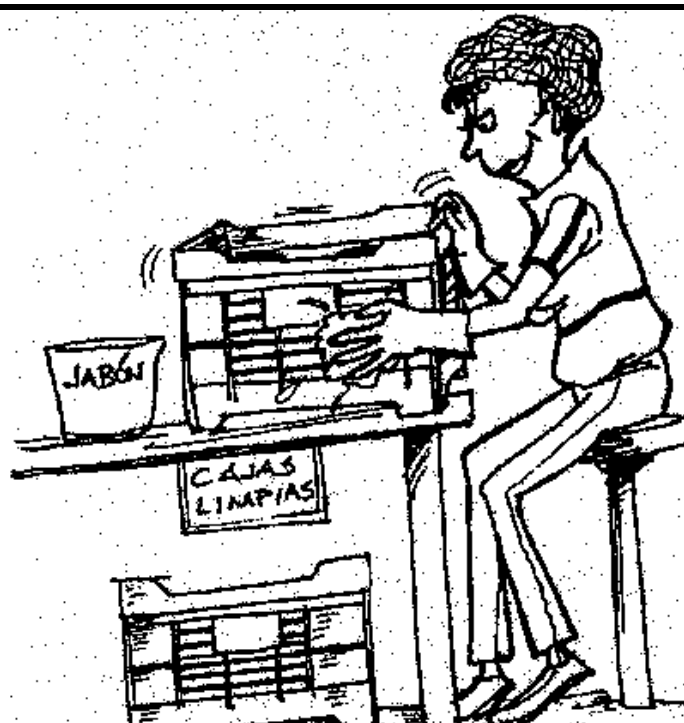
NO ESCUPAS DENTRO DEL EMPAQUE



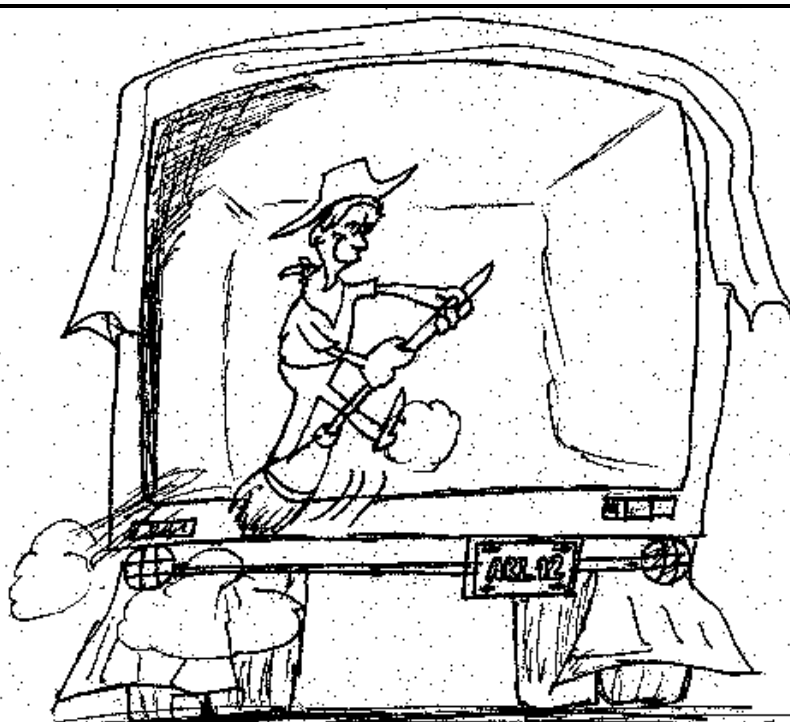
SI ESTAS ENFERMO AVISA A TU JEFE, DEBES CUIDARTE



MANTÉN LIMPIA Y ORDENADA TU ÁREA DE TRABAJO



UTILIZA SIEMPRE CAJAS LIMPIAS PARA LA COSECHA



TRANSPORTA LOS FRUTOS EN CAMIONES Y
CONTENEDORES LIMPIOS Y CERRADOS



**NOS IMPORTA TU SALUD
Y QUEREMOS TENERTE SANO**