



**PROTOCOLO PARA EVITAR LA TRANSMISIÓN DE CORONAVIRUS EN COSECHA,
ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES, GALPONES DE EMPAQUE O BODEGA**

General

- Garantizar el lavado de manos. Tiene que haber jabón y agua disponible.
- Se recomienda la utilización de alcohol en gel o alcohol común de 96 o 97º diluido al 70% (7 partes de alcohol en 3 partes de agua).
- Se recomienda toser o estornudar sobre el pliegue del codo.
- Los trabajadores que tengan 60 años o más o que se encuentren en los grupos de riesgo enunciados en el Decreto N° 260/2020 del Poder Ejecutivo Nacional, poseerán licencias, las cuales no afectarán la percepción de las remuneraciones normales y habituales.
- Evitar agrupamientos, eso es no más de 5 personas y entre estas mantener la distancia de seguridad estimada en 2 metros. Si es necesario, definir tareas por medios electrónicos como celulares o mails.
- Se debe resguardar la integridad física de los trabajadores evitando situaciones de hacinamiento y asegurando condiciones de limpieza, desinfección y ventilación del lugar.
- Los comedores deberán tener turnos rotativos, garantizando el distanciamiento social recomendado durante las comidas. Es obligatorio el lavado de manos de todo el personal antes de cada comida.
- Si en el lugar de trabajo se presentan síntomas como fiebre, dolor de garganta, tos seca y/o dificultad para respirar, el personal está OBLIGADO a informarlo a sus empleadores, quienes seguirán con el protocolo correspondiente ante esa situación. Si el empleado se encuentra en su domicilio presentando alguna de éstas sintomatologías debe consultar inmediatamente a su médico de cabecera o al que la empresa lo determine. <http://www.prensa.mendoza.gov.ar/la-mejor-prevencion-es-la-informacion/>
- Conductores de camiones deben esperar en el vehículo, no deberán bajarse del mismo.
- Se deben evitar las congestiones de camiones, coordinando el horario el ingreso y egreso de los mismos al establecimiento.
- La comunicación entre el personal debe ser a una distancia prudencial (2 metros).
- No compartir megáfonos, radios, teléfonos ni micrófonos.
- No compartir mate, tazas, cubiertos, platos o cualquier otro utensilio.
- No realizar eventos o reuniones sociales, por ejemplo el asado de fin de cosecha o de vendimia, en el lugar de trabajo en ninguna etapa de cosecha o elaboración.

ES COPIA
Dr. Lucas Gabriel Llopard
Ministerio de Economía y Energía

Ministerio de
Economía y Energía
Secretaría de
Despacho General
Dirección de
Administración

En Campo

- El traslado de trabajadores debe ser realizado con transporte habilitado, respetando la cantidad de pasajeros máxima a la mitad de su capacidad permitida, manteniendo una distancia prudencial entre sí.
- Garantizar el lavado de mano de cosechadores. Tiene que haber jabón y agua disponible, ya sea agua corriente o en bidones con dosificador.
- No compartir cabina de camión, cosechadora o tractor.

SERGIO MORALEJO
Subsecretario de Agricultura y Ganadería
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y ENERGÍA

Dr. OSCAR SERGIO SAGAS
SUBSECRETARIO DE SALUD
Ministerio de Salud,
Desarrollo Social y Deportes

Farm. ANA MARÍA NADAL
MINISTRA DE SALUD,
DESARROLLO SOCIAL Y DEPORTES
GOBIERNO DE MENDOZA

Lic. ENRIQUE VAQUIÉ
MINISTRO DE ECONOMÍA Y ENERGÍA

Farm. ANA MARÍA NADAL
MINISTRA DE SALUD,
DESARROLLO SOCIAL Y DEPORTES

Lic. ENRIQUE ANDRÉS VAQUIÉ
MINISTRO DE ECONOMÍA Y ENERGÍA

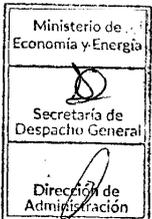


- En el momento de cosecha, no trabajar de a pares, cada cosechador deberá tener su hilera o zona de cosecha. También deberán marcarse los tachos y tijeras, para que sean personales. Las tijeras o tachos deben lavarse por lo menos dos veces al día.
- Los guantes en caso de no descartables deberán ser lavados.
- Al momento de subir a descargar la uva al camión o transporte, deberán mantener una distancia mayor a un metro a cualquier persona cercana.

COPIA
Dr. Lucas Gabriel Lopart
Ministerio de Economía y Energía

Establecimientos Industriales, Galpones de Empaque o Bodega

- Garantizar el lavado de manos. Tiene que haber jabón y agua disponible.
- Se recomienda la utilización de alcohol en gel o alcohol 96 o 97º diluido al 70% (7 partes de alcohol en 3 partes de agua). La tenencia del mismo en bodega será con el único fin de salvaguardar la salud del personal en consonancia y respetando los lineamientos de la ley Nacional 14.878 del INV.
- En el caso de galpones de empaque de fruta, los trabajadores deberán estar a una distancia mínima de dos metros cada uno. Debiendo tener sus elementos personales de trabajo con la limpieza correspondiente, efectuada por cada empleado.



Dr. OSCAR SERGIO SAGAS
SUBSECRETARIO DE SALUD
Ministerio de Salud,
Desarrollo Social y Deportes

Farm. ANA MARÍA NADAL
MINISTRA DE SALUD,
DESARROLLO SOCIAL Y DEPORTES
GOBIERNO DE MENDOZA

Lic. ENRIQUE VAQUÍE
MINISTRO DE ECONOMÍA Y ENERGÍA

SERGIO MORALEJO
Subsecretario de Agricultura y Ganadería
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y ENERGÍA

Farm. ANA MARÍA NADAL
MINISTRA DE SALUD,
DESARROLLO SOCIAL Y DEPORTES

Lic. ENRIQUE ANDRÉS VAQUÍE
MINISTRO DE ECONOMÍA Y ENERGÍA