

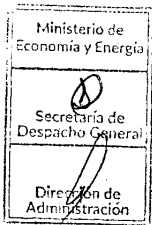


**PROTOCOLO PARA EVITAR LA TRANSMISIÓN DE CORONAVIRUS EN COSECHA,  
ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES, GALPONES DE EMPAQUE O BODEGA**

**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



**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

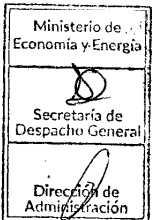


- En el momento de cosecha, no trabajar de a pares, cada cosechador deberá tener su hilera o zona de cosecha. También deberán marcarse los tachos y tijeras, para que sean personales. Las tijeras o tachos deben lavarse por lo menos dos veces al día.
- Los guantes en caso de no descartables deberán ser 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