

Mendoza elaboró un protocolo para evitar la propagación del coronavirus en cosecha

20 DE MARZO, 2020

Fue anunciado por el Gobernador Rodolfo Suárez y se busca que el procedimiento sea implementado en fincas, establecimientos industriales, galpones de empaque y bodegas.

En el marco de las medidas que el Gobierno de Mendoza viene tomando en pos de mitigar la propagación del virus COVID-19, el Gobernador de Mendoza, Rodolfo Suárez, brindó detalles sobre un protocolo de cosecha elaborado conjuntamente por los funcionarios del Ministerio de Economía y Energía y de Salud, Desarrollo Social y Deportes.

El mandatario provincial, quien estuvo acompañado por los titulares de Economía y Energía, Salud, Desarrollo Social y Deportes, Servicios Públicos y de la Dirección General de Escuelas, destacó: “Dentro de las excepciones que se dieron a esta normativa (aislamiento social, preventivo y obligatorio) está todo lo que tiene que ver con la cadena de producción agropecuaria para que sea posible llevar a cabo la actividad con pautas que eviten poner en riesgo a los trabajadores”.

En este sentido, Enrique Vaquié, titular de la cartera económica de la Provincia, señaló: “Este protocolo fue trabajado por el subsecretario de Agricultura y Ganadería, Sergio Moralejo, junto el subsecretario de Salud, Oscar Sagás, y la directora de Agricultura, Valentina Navarro. Básicamente, cuenta con tres puntos que tienen que ver, en primer lugar, con recomendaciones generales, recomendaciones en campo y, por último, un listado de procedimientos para implementar en establecimientos industriales, galpones de empaque y en bodega”.

“Incluye una serie de normativas médicas para proteger a nuestros trabajadores y termina con el protocolo anunciado por el Gobernador y con una resolución conjunta con la ministra de Salud, Ana María Nadal. Este protocolo será enviado a toda la prensa y principalmente a los establecimientos en donde se desarrolle la actividad agropecuaria de Mendoza”, finalizó el funcionario.

El protocolo

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 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 por correo electrónico.
- 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 estas 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 la cabina del vehículo, no deben bajarse.
- Se deben evitar las congestiones de camiones, coordinando el horario el ingreso y egreso 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.

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.
- En el momento de la 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 de cualquier persona cercana.

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 97° diluido al 70% (7 partes de alcohol en 3 partes de agua). La tenencia de alcohol en bodega será con el único fin de

salvaguardar la salud del personal en consonancia y respetando los lineamientos de la Ley Nacional 14878 del INV.

- En el caso de galpones de empaque de fruta, los trabajadores deberán estar a una distancia mínima de dos metros cada uno. Deben tener sus elementos personales de trabajo con la limpieza correspondiente, efectuada por cada empleado.