



CENTRO DE
OPERACIONES DE
EMERGENCIAS



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
CÓRDOBA



ENTRE
TODOS

Anexo Nro: 83 Medidas de Prevención para la Actividad Agropecuaria
Fecha de vigencia: 08 Jun 20
Fecha de revisión:
Cantidad de Páginas: 27
Agregados:

*Ministerio de Salud
Provincia de Córdoba*

“2020 -Año del General Belgrano”

PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA LA ACTIVIDAD AGROPECUARIA

Introducción

El Coronavirus (COVID-19) se puede contraer por contagio, esto es, por contacto directo o indirecto con una persona que esté infectada por el virus.

La enfermedad se transmite por el aire, a través de la aerosolización de fluidos corporales en los que se contiene el virus e ingresa por la boca, la nariz o los ojos de la otra persona, ya sea directamente o indirectamente por depositarse sobre objetos o cosas que la persona sana toca y luego lleva sus manos hacia su cara.

En la actualidad no hay evidencia de que los alimentos estén asociados con la transmisión, pero a fines de evitar la contaminación teniendo en cuenta que el virus puede depositarse sobre cualquier objeto, es importante extremar las medidas de control en cada etapa de la cadena agroalimentaria, que se detallan en el presente documento.

El presente Protocolo resulta la actualización de aquel que fuera desarrollado de manera conjunta por los Ministerios de Agricultura y Ganadería, de Trabajo y de Salud de la provincia de Córdoba de fecha 27/03/2020, actualizando e incorporando aquellas cuestiones que se entienden de importancia ante la evolución de la pandemia.

MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN

1. Registro de ingreso

De acuerdo a la actividad que se trate, debe adaptarse la forma por la cual debe llevarse a cabo la recepción de una Declaración Jurada a cada trabajador que permita registrar de manera diaria circunstancias que luego, ante un eventual caso positivo, ayude a determinar la trazabilidad de contagio y así poder realizar un mapa de riesgo que permita la contención de brotes epidemiológicos.

Esta DDJJ debe contener al menos los siguientes puntos:

- ✓ ¿Ha desarrollado en los últimos 5 días episodios febriles con temperatura mayor a los 37,5°?
- ✓ ¿En los últimos 14 días, ha estado en contacto con personas sospechosas o confirmadas de COVID – 19?
- ✓ ¿En los últimos 14 días ha permanecido o visitado alguno de los hospitales COVID – 19 en el ámbito de la República Argentina?
- ✓ ¿Ha regresado de viaje de exterior en los últimos 14 días?
- ✓ ¿Ha estado expuesto a grupos humanos numerosos desconocidos sin respetar la distancia social establecida?
- ✓ ¿Permaneció en lugares cerrados con grupos humanos numerosos por más de 30 minutos seguidos, respetando o no la distancia social?
- ✓ Habitualmente utiliza transporte público de pasajeros para trasladarse hacia y desde la empresa?
- ✓ ¿En el día Ud. ha utilizado transporte público de pasajeros para concurrir a su trabajo o lo utilizará para regresar a su domicilio?

La modalidad de recepción de la DDJJ debe adaptarse de acuerdo a la modalidad de cada actividad, desde un formulario que llene cada trabajador al ingreso, un registro informático o incluso una planilla que lleve cada capataz, jefe de cuadrilla, supervisor, etc., en la cual se asiente cada trabajador por renglones y a continuación indicar si alguna de estas preguntas tiene respuesta positiva.

2. Control de temperatura

Antes de comenzar a trabajar, debe efectuarse un control de temperatura corporal de cada trabajador.

Este control puede efectuarse con termómetro láser o con termómetro digital o analógico de contacto (siempre que se desinfecte con alcohol líquido puro antes y después de cada toma). Dada la modalidad de la actividad, también sería posible que este control lo realice cada trabajador antes de salir de su domicilio. La temperatura registrada debe anotarse también conjuntamente con la Declaración Jurada prevista en el punto anterior.

La temperatura corporal normal y que permite que el trabajador inicie su jornada es de menos de 37,5°.

Si el trabajador registra una temperatura igual o superior a 37,5° sin ningún otro síntoma, el mismo debe permanecer en su domicilio y solicitar telefónicamente atención médica.

Si presente una temperatura corporal igual o superior a 37,5° y además presenta cualquiera de los otros síntomas compatibles con COVID-19 según lo publicado por el Ministerio de Salud de la Nación (tos, dolor de garganta, dificultad para respirar, dolor de cabeza, dificultad para percibir aromas, dificultad para moverse, etc.), el trabajador debe permanecer en su domicilio y llamar a los números de emergencia por asesoramiento y atención médica. Si tales síntomas son detectados al ingreso de sus tareas, debe activarse el procedimiento de emergencia que se desarrolla más adelante.

3. Medidas preventivas de ingreso

Si la actividad se desarrolla en un espacio cerrado, al ingreso debe preverse una barrera sanitaria que contenga:

- ✓ Higienización de calzado a través de un trapo embebido de una solución susceptible de diluir lípidos (vgr. hipoclorito de sodio al 10%).
- ✓ Higienización de manos, que en caso de no contar con lavabo para hacerlo con agua y jabón, debe disponerse de alcohol en gel. Si existen tareas mixtas que importe que el trabajador realice tareas en campo y luego ingresa a un espacio confinado, cuando las manos se encuentren visiblemente sucias, no resulta suficiente la higienización con alcohol en gel, debiendo higienizarse necesariamente con agua y jabón.
- ✓ Si las tareas se realizan exclusivamente en campo, antes de tomar las mismas el trabajador debe higienizarse las manos inmediatamente llegue a su puesto y antes de iniciar la actividad conforme lo expresado en el punto anterior.
- ✓ Es aconsejable que el trabajador cambie su ropa antes de iniciar sus tareas y cambiarse nuevamente antes de retirarse, para lo cual deberá disponerse de un espacio a tal fin.
- ✓ El trabajador debe llevar colocado BARBIJO NO QUIRÚRGICO y debe mantenerlo colocado en todo momento, pudiendo exceptuarse en los casos expresamente previstos en el presente.

4. Higiene de vehículos y maquinarias agrícolas

Cualquiera sea el tipo de vehículo que se utilice ya sea para transporte o trabajo (auto, utilitario, camioneta, tractor, cosechadora, etc.), debe seguirse idéntico procedimiento para su correcta higienización.

Antes de comenzar a utilizar el vehículo, debe realizarse la higienización de su espacio interno según de la siguiente manera:

- ✓ El trabajador debe llevar puesto barbijo no quirúrgico y preferentemente antiparras o máscara facial.
- ✓ Limpiar el interior de polvo con paños húmedos en partes duras y blandas. Evitar el uso de cepillos o escobillas para evitar levantar el polvo.
- ✓ Preparar en un rociador una solución de hipoclorito de sodio al 10% o alcohol en gel al 70%.
- ✓ Rociar con dicha solución todas las superficies internas del vehículo: tapizados, paneles, controles, freno de mano, palancas, pedaleras, levanta cristales, etc.
- ✓ Encender el aire acondicionado o ventilación en modo recirculación de aire y pulverizar la solución por debajo del tablero/torpedo, de manera tal que ingrese y desinfecte el sistema

de circulación de aire.

- ✓ Mantener encendido el auto, apagar el aire acondicionado y encender la calefacción al máximo durante cinco minutos, con las puertas y cristales cerrados.
- ✓ Apagar el vehículo y abrir las puertas y cristales para ventilar.

5. Vacunación del personal

Especialmente para quienes realizan tareas en campo, durante la época invernal se encuentran expuestos a otras enfermedades respiratorias típicas de la época.

De tal manera, resulta aconsejable que los empleadores realicen una campaña de vacunación interna, especialmente antes de comenzar tareas de siembra o cosecha.

6. Organización del trabajo

- ✓ Tanto en espacios cerrados (de oficina) como en espacios abiertos (de campo), debe realizarse una organización del trabajo de manera tal que entre las personas exista siempre una distancia mínima de dos metros.
- ✓ En espacios abiertos debe preverse para cada tarea, una cantidad equivalente a una persona cada veinte metros cuadrados. En el caso que por la índole de las tareas requiriera la concurrencia de más de un trabajador, debe preverse una metodología de trabajo que implique que en ningún momento entre las mismas se mantenga una distancia inferior a dos metros.
- ✓ En espacios cerrados, los puestos de trabajo deben estar dispuestos de manera tal que en ningún momento se produzca un acercamiento de personas menor a la distancia personal de seguridad.
- ✓ Debe preverse la realización de los procesos de manera tal de ocupar de manera presencial la menor cantidad de personal posible de acuerdo a cada proceso. Para el personal administrativo y de ventas, debe desarrollarse el Teletrabajo, de manera tal de evitar el desplazamiento del mismo y permanencia en el establecimiento.
- ✓ En todo momento, tanto en espacios cerrados como abiertos, es obligatorio el uso de barbijo no quirúrgico. En las tareas de campo en espacios abiertos que impliquen un esfuerzo físico que exija una mayor oxigenación de la sangre, a los fines de evitar la hipoxia el trabajador podrá quitarse el barbijo siempre que se encuentre solo realizando tareas en un espacio de veinte metros cuadrados (cinco metros hacia el frente, atrás y a los costados del próximo trabajador). En éste último caso, el barbijo debe ser quitado al momento de iniciar las tareas y según protocolo y reservado en una bolsa que tendrá el propio trabajador y debe volver a colocárselo una cada vez que deje de realizar las tareas por cualquier caso que fuere.
- ✓ Organizar las **actividades por procesos**. Esto permitirá realizar un seguimiento del personal afectado a cada tarea, su ingreso y salida en turnos de producción.
- ✓ Prever la separación de personas para evitar que se vinculen entre sí, de manera tal de poder identificar los contactos estrechos en caso de haber una persona con síntomas COVID-19.
- ✓ En la medida de las posibilidades de producción y de acuerdo a la tarea a la que se encuentren abocados, es conveniente la conformación de grupos o equipos de trabajo

rotativos cada catorce días corridos.

- ✓ Restringir visitas y circulación de personas externas en ámbitos o espacios de producción, recolección, procesamiento y manipulación de alimentos.

7. Comedor, sanitarios, áreas de descanso

Tanto en espacios cerrados como en espacios abiertos, debe preverse que en toda actividad que puedan realizar los trabajadores se respete la distancia mínima de dos metros.

- ✓ Los comedores deben estar dispuestos de manera que los trabajadores mantengan la distancia de seguridad en todo momento. El comedor debe ser higienizado antes del horario de almuerzo y al final, mientras entre turno y turno se higienicen nuevamente los espacios donde el trabajador se hubiera alimentado. No debe compartirse la vajilla, cubiertos, vasos, tazas, etc. Los mismos deben ser descartables o individuales de cada trabajador que luego de su uso sea retirado por el mismo trabajador o guardado por separado debidamente rotulado con el nombre de quien pertenece, previo lavado con agua y detergente. Deben preverse turnos para el uso del comedor de manera tal de facilitar las recomendaciones efectuadas.
- ✓ Los sanitarios si no son individuales, debe limitarse el acceso para una cantidad de personas igual a una persona cada veinte metros cuadrados. Debe preverse un programa para la limpieza e higienización constante de los mismos conforme el procedimiento específico.
- ✓ Las áreas de descanso guardan los mismos principios en relación a la cantidad de gente (una persona por cada veinte metros cuadrados) y el mantenimiento de la distancia social entre ellos.

8. Capacitación

Todo el personal debe ser capacitado por el servicio de higiene y seguridad o por la A.R.T. en el uso de los elementos de protección personal que implican una barrera física contra el virus y en las medidas preventivas contra el virus. Dicha capacitación deberá contener aquellas cuestiones esenciales de carácter general y las específicas de cada tarea.

Dentro de las medidas generales a transmitir al personal, se debe tener presente:

- ✓ Higiene frecuente de manos: El lavado se realiza sin anillos ni reloj, se debe mojar las manos primero, luego se incorpora el jabón, y se frota por 40-60 segundos, incluyendo las muñecas. Enjuagar con abundante agua, y secar con toalla limpia, papel descartable o agitando las manos. La higiene de manos puede realizarse con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel) excepto que las manos se encuentren visiblemente sucias. La higiene con soluciones a base de alcohol debe durar de 20 a 30 segundos. Lavar las manos luego de manipular llaves, documentación, dinero, desperdicios o basura, antes y después de comer y después de ir al baño.
- ✓ Evitar tocarse el rostro (ojos, nariz y boca), sin previa higiene de manos.
- ✓ Mantener cierta distancia física con las demás personas. La distancia mínima que debemos guardar en relación con otras personas es de 2 metros.
- ✓ Realizar todos los trámites posibles vía web o telefonía móvil; esto le permite evitar lugares públicos.

- ✓ Al estornudar, hacerlo sobre papel desechable, en su defecto sobre el pliegue del codo, desechar el pañuelo descartable y lavarse las manos.
- ✓ En espacios públicos, evitar el contacto directo sin protección con objetos de uso común, como picaportes o canillas en caso de utilizarlas. Lavarse las manos antes de salir.
- ✓ Desinfectar constantemente aquello que manipula de modo usual: volante de vehículo, picaportes, incluyendo objetos de uso propio como billetera, lapicera, superficie de tabletas, teléfonos móviles y cargadores. Se sugiere limpiar primero con agua y detergente y luego desinfectar con agua e hipoclorito (lavandina).
- ✓ NO AUTOMEDICARSE
- ✓ Informarse sólo en base a fuentes oficiales: Ministerios de Salud Provinciales, Organización Mundial de la Salud, entre otros.
- ✓ Mantenerse bien hidratado.
- ✓ NO COMPARTIR mate, vajilla, utensilios ni elementos personales.
- ✓ Evitar beber agua en bebederos, molinos, etc., salvo que se usen vasos.
- ✓ Aumentar la frecuencia del lavado de la ropa, en especial de aquella utilizada para trabajar.
- ✓ Asegurar un sólo ingreso controlado para personas autorizadas a realizar tareas en el establecimiento.
- ✓ Reducir el contacto estrecho de persona a persona, organizando turnos de trabajo.
- ✓ Sensibilizar al personal sobre los síntomas del Covid-19, con carteles en lugares visibles, e insistir en que no deben presentarse a trabajar enfermos, debiendo comunicarse al 0800-122-1444 o los números previstos por los COE Regionales en caso de aparición de síntomas.
- ✓ Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas.
- ✓ Asegurar el stock de productos de limpieza y desinfección, y de equipos de protección personal.

9. Higiene y desinfección

- ✓ En espacios cerrados debe preverse un programa de limpieza y desinfección de pisos antes de su apertura y al finalizar la jornada de trabajo. La limpieza debe llevarse a cabo con la técnica del “doble balde – doble trapo”, esto es, primero proceder a la limpieza de la superficie y posterior a su secado, la desinfección del mismo con una solución de hipoclorito de sodio al 10%. Durante la jornada de trabajo, debe preverse la desinfección frecuente de los pisos.
- ✓ Los escritorios, computadoras y demás elementos de trabajo, deben ser higienizados con la misma frecuencia y con la misma lógica de higienización, pudiendo utilizarse rociadores con una solución de alcohol al 70% y trapos o paños húmedos con la misma solución para elementos electrónicos.

10. Herramientas

- ✓ En espacios abiertos (tareas de campo), debe evitarse el hecho de compartir las herramientas y ser desinfectadas con un paño y un rociador con una solución de alcohol al 70% que cada trabajador debe tener a su disposición para efectuar su limpieza antes y después de su uso. En caso que resulte inevitable compartir las herramientas, debe seguirse el mismo proceso de desinfección entre uno y otro trabajador.

11. Prever un procedimiento de emergencia

Debe tenerse previsto un procedimiento para la acción oportuna en caso que cualquier trabajador demuestre síntomas compatibles con COVID-19 mientras se encuentre trabajando.

Dicho procedimiento implica que debe existir una persona a cargo de activar el mismo que tenga proximidad con el trabajador (jefe, capataz, líder, etc.) el cual debe ser capacitado para poder activarlo de inmediato.

Dicho procedimiento debe prever lo siguiente:

- ✓ Aislar al trabajador. Si el trabajador se encuentra en un espacio cerrado, preverse un lugar para proceder al aislamiento. En el campo, resulta aconsejable prever la posibilidad de mantenerlo en un lugar guarecido y con un confort adecuado.
- ✓ Aislar en otro espacio a aquellas personas que hayan tenido contacto directo con el caso sospechoso, debiendo todos mantener el barbijo colocado e higienizarse las manos.
- ✓ El resto de los trabajadores deben mantenerse en sus puestos de trabajo.
- ✓ Llamar inmediatamente a los teléfonos de emergencia. En caso de trabajos en campo en los que puede no haber señal de teléfono celular, prever un mecanismo de comunicación.
- ✓ Los teléfonos de emergencia son **0800-122-1444** y aquellos que dispongan los COE Regionales correspondientes al lugar de la actividad. Estos teléfonos deben ser de pleno conocimiento de la persona encargada de activar el procedimiento de emergencia.

12. Cartelería

En espacios cerrados (no de campo), debe exhibirse con la cartelería conforme Resolución S.R.T. 29/2020 y demás cartelería específica que resulte adecuada para concientizar sobre las medidas preventivas contra el COVID-19 y los números de emergencia que se especifican anteriormente.

ACTIVIDAD GANADERA

1. Recomendaciones

- ✓ Confeccionar un **plan estratégico** para desarrollar las medidas de prevención recomendadas en el presente Protocolo.
- ✓ Diagramar un **plan de reemplazo de tareas** en caso de enfermedad de los trabajadores.
- ✓ Llevar un **registro de acciones que se tomen**, especificando: fecha, hora, responsables, y guardar toda la documentación que se genere.

2. Control de acceso

- ✓ Asegurar **un solo ingreso** controlado para personas autorizadas.
- ✓ Evitar el ingreso de personas no esenciales para la producción. Para proveedores o clientes, determinar: días, horarios y espacios específicos para su atención.
- ✓ Tener presente las medidas preventivas de ingreso al establecimiento previstas en la parte general del presente.

3. Limpieza y desinfección

- ✓ Limpiar y desinfectar lugar y equipos de trabajo, **al menos 2 veces por día**.
- ✓ Poner a disposición soluciones desinfectantes en los centros de trabajo.
- ✓ Cuidar los hábitos de higiene de los trabajadores (no toser ni estornudar sobre los productos producidos, no llevarse las manos a la cara, lavar diariamente la ropa de trabajo).
- ✓ Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible. Si fuera con métodos artificiales, incrementar la limpieza de filtros.
- ✓ Aumentar la frecuencia de **retiro de desechos**.

4. Medidas de organización

- ✓ Analizar la distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, para garantizar la distancia mínima de seguridad (2 metros) en lugares cerrados y las previsiones ya detalladas en trabajos a campo abierto (una persona cada veinte metros cuadrados y dos metros de distancia mínima entre personas).
- ✓ **Organizar turnos** de trabajo y de descanso, con guardias mínimas, para reducir el contacto de persona a persona.
- ✓ Para el personal administrativo o no afectado directamente a la producción, **se sugiere el trabajo desde casa**.
- ✓ Determinar un sistema de comunicación mínimo que respete la distancia mínima de dos metros entre personas. Promover **comunicaciones vía web o telefónicas**.

PLANTAS DE FAENAMIENTO E INDUSTRIALIZACIÓN DE CARNES

- ✓ Cada persona debe **identificar y utilizar sus propios elementos** de trabajo (cuchillos, afiladores, ganchos, etc.); deberá limpiarlos antes y después de su uso con agua y jabón o solución de lejía y agua.
- ✓ Designar **dos áreas de ropa**: sucia, para la ropa de calle; limpia, para la ropa de planta.
- ✓ Luego de terminar el trabajo se debe lavar toda la ropa utilizada.
- ✓ Disponer de elementos de higiene en la planta: solución de alcohol, lavandina, barbijos. Los guantes deben cambiarse mínimo 2 veces al día.
- ✓ Reemplazar toallas de tela para manos por toallas de papel descartables.
- ✓ Respetar la distancia social de dos metros durante la faena o industrialización de las carnes, cuidando el momento de carga y descarga de camiones.
- ✓ Seguir estrictamente los procedimientos y recomendaciones preventivas previstas en la parte general del presente.

TAMBOS

- ✓ Los lugares de descanso, comedor, sanitarios u otra área de uso común y los objetos que se toquen de manera frecuente (como picaportes de puertas o teclados de computadoras) **deben desinfectarse de manera frecuente** y se debe procurar la distancia social entre las personas.
- ✓ Lavarse las manos **luego de haber trabajado en la sala de ordeño** o en otras áreas del tambo, donde siempre debe haber disponibles soluciones desinfectantes, agua segura y jabón.
- ✓ Utilizar siempre guantes de ordeño y cambiarlos en forma constante.
- ✓ Proveer productos y elementos para garantizar la limpieza del lugar (baldes, cepillos, etc.) a los fines de limpiar y desinfectar los sectores del trabajo y la vivienda de aquellos que residen dentro del campo.
- ✓ Al regresar de la jornada laboral en el tambo, se recomienda **no ingresar a la vivienda con la ropa de trabajo**, ducharse con abundante agua y jabón, y posteriormente saludar a la familia. Lavar toda la ropa de trabajo separada del resto.
- ✓ Seguir estrictamente los procedimientos y recomendaciones preventivas previstas en la parte general del presente.

ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE CARNE

- ✓ Determinar el trabajo de cada persona para asegurar la distancia social o establecer turnos de trabajo. Identificar y utilizar cada uno sus herramientas, que deberán limpiarse antes y después de su uso con una solución de alcohol al 70%.
- ✓ En caso de manejar maquinaria que implique un espacio reducido (cabina de tractores, etc.) no debe haber más de una persona. Tras el uso, limpiar y desinfectar la cabina conforme el procedimiento detallado en la parte general del presente Protocolo.
- ✓ **Al recibir insumos (veterinarios o de otro tipo)** deberá higienizar su empaque con una solución de alcohol al 70% o hipoclorito de sodio al 10%.
- ✓ Para la **carga/descarga de los animales**, dar indicaciones al camionero del lugar donde se pesará el camión antes y después. Finalizada la carga/descarga, recibirá la documentación desde la cabina del camión y previo a archivarla o registrarla, deberá lavarse las manos con alcohol en gel.
- ✓ En el caso de carga o descarga de animales, alimento o provisiones, el conductor deberá mantenerse por fuera de las instalaciones y sin contacto con alambrados, postes o cualquier otra instalación. Sólo deberá descender del camión en caso que sea necesario para la carga/descarga.
- ✓ Quienes realicen **trabajo en manga** deberán utilizar **guantes descartables**, que serán desechados terminada la jornada laboral.
- ✓ Seguir estrictamente los procedimientos y recomendaciones preventivas previstas en la parte general del presente.

PREVENCIÓN PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR

- ✓ Garantizar una distancia de seguridad de al menos dos metros, tanto en los puestos de trabajo en campos hortícolas, como en fincas, máquinas de plantación, zonas de carga, remolques, sectores de manipulación de alimentos, vehículos de transporte, comedores, las áreas de descanso y otras zonas comunes.
- ✓ Maximizar precauciones de higiene y limpieza en las actividades de **recolección, procesamiento, manipulación, comercialización y entrega** de mercancías.
- ✓ Evitar concentraciones de personas.
- ✓ Realizar una **constante y exhaustiva desinfección** de superficies de uso frecuente para minimizar el riesgo de contagio por contacto: mesadas, alacenas, barandas, utensilios, picaportes, entre otros. Se sugiere limpiar **primero con agua y detergente y luego desinfectar con agua e hipoclorito de sodio** (lavandina).
- ✓ Ventilar todos los espacios de trabajo de manera frecuente para permitir el recambio del aire. Si fuera de forma artificial, cambiar los filtros más seguido.
- ✓ En las **centrales hortícolas, se sugiere colocar alcohol en gel** en diferentes zonas o asegurar el acceso para el lavado de manos con agua y jabón.
- ✓ Proveer a trabajadores en forma permanente de: guantes y barbijos no quirúrgicos, los cuales deberán ser desechados en lugares seguros al finalizar las actividades. Lavarse las manos con agua y jabón cada vez que se los quiten.
- ✓ Seguir estrictamente los procedimientos y recomendaciones preventivas previstas en la parte general del presente.

CUADRILLAS DE TRABAJO A CAMPO

- ✓ Organizar cuadrillas o grupos de trabajo perfectamente identificados (se puede usar colores, pecheras, números), **evitando el intercambio de trabajadores** entre las diferentes cuadrillas.
- ✓ Dotar a los encargados de las cuadrillas de campo de termómetros de **toma de temperatura, para controlar a trabajadores** a su cargo antes del inicio de la jornada laboral conforme el procedimiento establecido en la parte general del presente. Los encargados de la toma de temperatura irán provistos de barbijo no quirúrgico y dispondrán de alcohol en gel para la desinfección de manos.
- ✓ **Demarcar áreas de trabajo** (parcelas, cabezales de riego, plataformas de recolección, comedores de campo, etc.) y asignar a cada trabajador una zona.
- ✓ **Tener identificados los equipos y maquinaria** utilizados por cada cuadrilla (tractores, remolques, plataformas recolectoras, herramientas manuales, etc.).
- ✓ Seguir estrictamente los procedimientos y recomendaciones preventivas previstas en la parte general del presente.

ÁREAS DE TRABAJO Y MAQUINARIAS

- ✓ Las cuadrillas **no deben realizar actividades de forma conjunta**. Tampoco deben utilizar de manera simultánea: comedores, aseos u otras instalaciones cerradas.
- ✓ Establecer y delimitar diferentes áreas de trabajo por parcelas, cabezales de riego, plataformas de recolección, comedores de campo para cada grupo o cuadrilla.
- ✓ Restringir la movilidad de trabajadores en sectores ajenos a sus zonas asignadas.
- ✓ Asignar **turnos en el uso de sanitarios por cuadrilla**, procurando la limpieza y desinfección de estas zonas después de cada grupo, siempre siguiendo los principios generales de uso expuestos en la parte general del presente Protocolo.
- ✓ En cada zona de trabajo y en las máquinas de plantación, tractores y vehículos, disponer zonas de lavado de manos o de alcohol en gel para desinfección de manos, teniendo presente que si las manos se encontraran visiblemente sucias, no resulta suficiente su limpieza con alcohol en gel y deben ser higienizadas necesariamente con agua y jabón.
- ✓ Los trabajadores que transitan por varios lugares (encargados de campo, mantenimiento, responsables de control de calidad, etc.), deberán tener autorización expresa de la empresa y extremar las medidas de higiene personal, siendo recomendable la limpieza y desinfección de sus manos al pasar de una zona de trabajo a otra. Si el servicio de prevención de la empresa lo estima oportuno, estos trabajadores podrán ir provistos de mascarillas y guantes de protección.
- ✓ Se recomienda la higiene y desinfección periódica de todas las partes de la maquinaria que entra en contacto directo con el trabajador.

POST COSECHA DE HORTALIZAS Y FRUTAS

- ✓ Preparar **áreas de limpieza, selección, lavado y desinfección**.
- ✓ Disponer mesas para **eliminar el residuo de suelo o materia orgánica** de las raíces, para facilitar el deshoje y las partes dañadas del producto que pueden arruinar su apariencia
- ✓ Los puntos de mayor importancia para tener producto higiénico e inocuo son el lavado y la desinfección, ambos son vitales para la comercialización.

1. Lavado

- ✓ El lavado elimina los residuos de materia orgánica o suelo y facilita la detección de heridas o daños mecánicos.
- ✓ Es importante tener abundante agua potable para **utilizar agua en chorro a presión**; el flujo de agua debe ser constante para que arrastre toda suciedad fuera del tanque de lavado.
- ✓ Los residuos de materia orgánica reducen la efectividad de la solución desinfectante. Dicho desinfectante puede hacerse con agua y lavandina (hipoclorito de sodio).

2. Desinfección

- ✓ La **desinfección es clave** para lograr el objetivo de entregar **productos higiénicos e inocuos**. Después del enjuague se prepara una solución de hipoclorito de sodio a razón de 5 a 10 gotas por litro de agua.
- ✓ En el caso del apio, rábano y perejil, amarrar mazos de cinco o seis ramas y sumergirlos por 30 segundos;
- ✓ En cilantro también se sumerge por 30 segundos. Para el cebollín, amarrar en mazos y sumergir entre 45 a 60 segundos.
- ✓ En productos que se consumen frescos (crudos), como lechuga, espinaca o apio, evitar la contaminación con el suelo, agua, abonos, personas o animales.

3. Transporte

- ✓ El **vehículo debe lavarse antes de cargar** el producto, para evitar contaminación cruzada.
- ✓ El chofer deberá tener un **kit de prevención**: barbijo no quirúrgico y alcohol en gel.
- ✓ Utilizar **cajones plásticos** en lo posible, lavados y desinfectados con anterioridad al acopio y traslado.
- ✓ La mejor forma de transporte es con **un vehículo refrigerado**; en ausencia de éste, se recomienda **colocar un toldo de plástico** previamente lavado, preferiblemente de color azul, verde o blanco, para no concentrar hacia la carga el calor que irradia el sol.
- ✓ **Coordinar el ingreso y egreso de mercadería** en verdulerías, mercados y comercios para evitar la concentración.
- ✓ Desinfectar los utensilios que manipula de forma usual, volante, llaves, manijas de puerta.
- ✓ No compartir mate, botellas, vasos, celulares, herramientas y/o equipamientos.

Desinfectar bien todas las superficies.

- ✓ En caso de utilizar baños públicos durante el traslado, desinfectar bien las manos. Preferentemente, **se sugiere llevar las viandas** con todo lo necesario desde el punto de origen contemplando viaje de ida y vuelta a los fines de evitar exposición y contacto.
- ✓ Mantener la documentación del vehículo actualizada, en sobre separado para evitar riesgos por manipulación.
- ✓ En el caso del transporte de verduras y hortalizas, se recomienda consultar con cada localidad si debe presentarse alguna documentación particular local para poder circular.
- ✓ Extremar las precauciones de desinfección e higiene en los puntos de entrega de la mercadería, al momento de la carga y descarga y al tomar contacto con los puntos de venta, debiendo lavarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel luego de cada transacción.

4. Puntos de venta

- ✓ **Evitar dejar mercadería, alimentos, frutas o verduras** cerca del alcance de los consumidores para evitar contagio por contacto o que pudiera producirse contaminación cruzada.
 - ✓ **Evitar la concentración de posibles compradores** en el punto de venta, para ello organizar turnos de atención.
 - ✓ Respetar las medidas de higiene ya mencionadas y la distancia mínima exigida entre cada persona de 1 metro.
 - ✓ Desinfectar y limpiar todas las superficies donde se manipula, asientan o apoyan los alimentos, frutas y verduras.
 - ✓ **Delivery - servicio puerta a puerta:** Se aplican las previsiones del Protocolo Anexo 46 para Trabajadores de Reparto Domiciliario (Delivery)
<https://www.cba.gov.ar/protocolos-coe/>
-

PREVENCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS AGRICOLAS

1. RECOMENDACIONES

- ✓ **Reducir al mínimo el contacto físico** en zonas cerradas, aumentar el espacio entre los trabajadores, incrementar la precaución en la recogida, manipulación y entrega de mercancías en la medida de lo posible.
- ✓ Restringir las visitas.
- ✓ **Modificar o adaptar horarios**, establecer turnos de trabajo o habilitar teletrabajo cuando sea posible. Separar por tareas al personal para evitar en la mayor medida el contacto.
- ✓ En las centrales frutihortícolas, **colocar alcohol en gel en diferentes zonas o intensificar las medidas para el lavado de manos con jabón**, los trabajadores deberán llevar guantes en todo momento, como es habitual, lavándose las manos con jabón cada vez que se los quiten. Evitar beber agua en fuentes, salvo que se usen vasos.
- ✓ Realizar la **entrada y la salida del personal de forma escalonada**, ordenada por turnos.
- ✓ **Suministrar información** a través de carteles de las empresas, comunicados a los empleados y clientes, imágenes y vídeos informativos en las pantallas de las instalaciones, mensajes en las diferentes páginas web corporativas, aplicaciones y redes sociales.

2. Trabajo en campo

- ✓ Establecer **cuadrillas o grupos** de trabajo.
- ✓ Delimitar las **zonas de trabajo** (fincas, cabezales de riego, plataformas de recolección, comedores de campo, aseos, etc.) y asignar a cada trabajador una zona de trabajo.
- ✓ Tener **identificados los equipos y maquinaria** de trabajo utilizados (tractores, remolques, plataformas recolectoras, herramientas manuales, etc.).
- ✓ Organizar el trabajo y los espacios comunes para reducir el número de personas expuestas. En el trabajo de campo, utilizar dispositivos como celulares para la comunicación y el intercambio técnico.
- ✓ Los trabajadores que formen parte de cada cuadrilla deberán estar perfectamente identificados, **evitando el intercambio de trabajadores** entre las diferentes cuadrillas establecidas.
- ✓ Las diferentes cuadrillas deben **evitar realizar actividades de forma conjunta**. Tampoco deben utilizar los comedores, aseos u otras instalaciones de forma simultánea.
- ✓ **Casilla Rural**: al ser un lugar crítico se debe turnar al personal para las comidas y los descansos; es sumamente importante la desinfección previa y posterior a cada una de estas acciones.
- ✓ En 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
- ✓ Al entrar en los sectores de laboreo, recolección y cosecha utilizar ropa exclusiva para el trabajo. Es recomendable el uso de **camisa y pantalón largo**.
- ✓ Si el trabajo de la Unidad Productiva se realiza en un lugar cerrado (por ejemplo, un invernadero) ventilar continuamente.
- ✓ Evitar presencia de basura y desechos. **Eliminar malezas** cerca de los sectores productivos.

- ✓ En relación con los manipuladores y envasadores de alimentos: determinar **un área permanente de trabajo para la fragmentación de productos** y preparación de bolsones, a los fines de monitoreo y limpieza.
- ✓ Equipar al personal que va a manipular y envasar (embolsar) los alimentos con guantes descartables, barbijo no quirúrgico y cofia (u otra cobertura de la cabeza), para minimizar el contacto con el rostro y evitar contaminación de envases o alimentos.
- ✓ Desinfectar con frecuencia las superficies de trabajo (mesadas, estanterías).
- ✓ **Disponer los bolsones** en lugar de acopio limpio y desinfectado.

3. Zonas de trabajo

- ✓ Se recomienda establecer y **delimitar diferentes zonas** de trabajo para cada grupo de trabajadores o cuadrillas.
- ✓ **Restringir la movilidad** de estos trabajadores por las demás zonas de trabajo en las que no deban ejercer su trabajo o por las que no deban transitar.
- ✓ Para cada cuadrilla o grupo de trabajo es recomendable asignar aseos determinados, procurando en todo caso proceder a la limpieza y desinfección de estas zonas después del uso de cada grupo o cuadrilla.
- ✓ En cada zona de trabajo se dispondrá de **zonas de lavado de manos** o de dosificadores de alcohol en gel para desinfección de manos o similar desinfectante.
- ✓ En las **plataformas de recolección**, sembradoras, tractores y vehículos de encargados de campos, se dispondrá de alcohol en gel para desinfección de manos o similar desinfectante.
- ✓ Asignar **diferentes horarios de uso de comedor y áreas de descanso** entre los diferentes grupos de trabajadores o cuadrillas, procurando proceder a la limpieza y desinfección de estas zonas después del uso de cada grupo o turno de trabajo.
- ✓ Los trabajadores que transitan varios lugares (encargados, mantenimiento, responsables de control de calidad, etc.), deberán tener autorización expresa de la empresa y extremar las medidas de higiene personal, siendo recomendable la limpieza y desinfección de sus manos al pasar de una zona de trabajo a otra.
- ✓ Si el servicio de prevención de la empresa lo estima oportuno, estos trabajadores podrán ir provistos de mascarillas y guantes de protección.

4. Equipos y maquinaria de trabajo

- ✓ Mantener una **trazabilidad sobre el uso de los equipos** y maquinarias por parte de su personal.
- ✓ **Productos a utilizar para su limpieza:** la lavandina es muy efectiva para superficies en una dilución al 0,1 por ciento, es decir, 10 mililitros de hipoclorito de sodio en 10 litros de agua dejándola actuar al menos un minuto. El alcohol demostró ser más efectivo en concentraciones del 62 al 70 por ciento, pero con un tiempo de aplicación de por lo menos un minuto.
- ✓ Las cosechadoras, pulverizadoras, cabinas de tractores y camiones deben ser ocupados únicamente por el **operario capacitado**. Si hay un relevo de operadores, se deben desinfectar las cabinas de las máquinas antes del traspaso.
- ✓ Se recomienda a las empresas **adaptar cuanto puedan sus espacios comunes**

(comedores en campo, zonas de carga y descarga, etc.) y proceder a reorganizar el trabajo del personal (turnos, cuadrillas, entradas y salidas con producto recolectado, etc.), con el objetivo de reducir el contacto estrecho de personas conforme lo previsto en la parte general del presente Protocolo.

✓ **Dotar a los encargados de las cuadrillas de campo de termómetros** de toma de temperatura, para controlar la temperatura de los trabajadores a su cargo antes del comienzo de los trabajos, todo según lo previsto en la parte general del presente Protocolo.

5. Conductores de máquinas agrícolas

- ✓ Realizar la higiene de la maquinaria conforme lo establecido en el presente Protocolo.
- ✓ **Ventilar frecuentemente** y durante 10 minutos la máquina cosechadora, tractor, pulverizadora, dejando al sol cuando sea posible; **favorecer la ventilación** cruzada de aire, aunque la temperatura sea baja.
- ✓ Evitar el contacto directo sin protección con objetos de uso común, como picaportes o canillas en caso de utilizarlas. Recordar lavarse las manos antes de salir.
- ✓ **Cambiar la ropa de trabajo y no mezclar con la limpia.** Si es posible, lavar la ropa con jabón y agua caliente.
- ✓ Tener en cuenta las recomendaciones generales de higiene, lavado y desinfección.

6. Elementos de seguridad en las máquinas agrícolas

- ✓ **Kit de cuidado personal:** jabón, toallas descartables y alcohol en gel; guantes descartables, gafas y barbijo no quirúrgico; pañuelos descartables; bolsa de residuos para desechos de descartables; un birome de uso personal y exclusivo.
- ✓ Cuando el trabajador se encuentre solo dentro de la maquinaria, podrá quitarse el barbijo siempre cumpliendo el Protocolo respectivo y reservándolo dentro de una bolsa debidamente higienizada y volviendo a colocárselo antes de bajar de la máquina.
- ✓ **Kit de limpieza de elementos de la unidad:** dispersor de agua con alcohol (al 70%); toallas descartables; bolsa para desechos.

7. Depósitos, oficinas, vestuarios, comedores y talleres

a. En Oficinas

- ✓ Si hay sillas disponibles para la espera, señalar aquellas que no se pueden utilizar y así respetar la distancia social de dos metros.
- ✓ Disponer la barrera de higienización al ingreso, con limpieza de calzado y de manos conforme lo previsto en la parte general del presente protocolo.
- ✓ **Ventilar de modo frecuente la oficina**, si es posible generar ventilación cruzada, y favorecer el ingreso de luz solar.
- ✓ Fomentar el envío de documentación y la realización de **trámites vía web o comunicación telefónica**, cuando la situación lo permita.

- ✓ **Ofrecer alcohol en gel** y recordar su uso antes de empezar a manipular los papeles. Invitar a lavarse las manos de manera frecuente y ofrecer jabón y toallas desechables.
- ✓ Verificar de modo constante la **desinfección de las superficies de contacto frecuente**: lapiceras de uso público, picaportes, mostrador, sillas utilizadas por el público, interruptores, mesas, grifos, inodoro, teclados, controles, teléfonos, cargadores, etc.
- ✓ La desinfección en oficinas se realiza con desinfectante incluido en la política de limpieza y desinfección de la empresa, tomando las recomendaciones generales.
- ✓ Se sugiere **depositar los desechos de uso descartable en una bolsa**, dentro de un cesto con tapa y cerrar bien antes de tirarlos.
- ✓ El **personal de limpieza debe utilizar un equipo de protección individual**.
- ✓ La limpieza debe realizarse comenzando por los espacios menos concurridos y transitados hacia los espacios más poblados, contando con un kit de limpieza con color exclusivo para ambos espacios sin que éstos se mezclen y guardarlos en lugares distintos.

b. Grupos y turnos de trabajo

- ✓ **Establecer grupos de trabajo** en los que los trabajadores que formen parte de cada grupo estén perfectamente identificados, evitando el intercambio de trabajadores entre los diferentes grupos establecidos.
- ✓ **Delimitar zonas** de trabajo e informar en un documento cuales son dichas zonas y las medidas específicas de prevención tomadas en cada una de ellas; distribuir el documento a cada trabajador.
- ✓ Para cada zona de trabajo **asignar un responsable**, encargado de velar, entre otras cuestiones, por el cumplimiento por parte de los trabajadores de no utilizar las zonas no asignadas para ellos.
- ✓ Informar e indicar con claridad a la persona trabajadora lo siguiente: el lugar de acceso; aseo; vestuario; comedor; zona dentro del centro de trabajo en la que tiene que trabajar; zonas por donde puede transitar y dónde no; así como tener identificados los equipos de trabajo utilizados por ésta.
- ✓ Las **zonas de aseo** deben limpiarse y desinfectarse después del uso de cada grupo o turno de trabajo.
- ✓ **Asignar diferentes horarios de uso de comedor y áreas de descanso** entre los diferentes grupos de trabajadores, debiéndose proceder a la limpieza y desinfección de estas zonas después del uso de cada grupo o turno de trabajo.

c. Tránsito de los trabajadores

- ✓ Los trabajadores que transitan varios lugares (mantenimiento, responsables, calidad, etc.), deberán tener autorización expresa de la empresa y extremar las medidas de higiene personal, siendo recomendable la limpieza y desinfección de sus manos al pasar de una zona de trabajo a otra. En todo momento, los trabajadores deben ir provistos de barbijo no quirúrgico.
- ✓ Al llegar a otro lugar de trabajo se deberán tomar las medidas de seguridad establecidas (medición de temperatura corporal, triage de ingreso).

d. Distancia de seguridad

✓ Deben distribuirse escritorios y zonas de trabajo de manera tal que se respete la distancia mínima de seguridad de dos metros entre los trabajadores. El **uso de pantallas protectoras** resulta recomendable pero en ningún caso exime la distancia de seguridad. Dichas pantallas higienizadas o desechadas tras tu uso.

e. Entrada y salida de personal

✓ Se debe **ordenar y programar una entrada y salida escalonada** de trabajadores que evite aglomeraciones y salvaguarde en todo momento la distancia de seguridad entre personas.

✓ Temporalmente, no utilizar sistemas de entrada mediante huella dactilar; utilizar otros medios alternativos sin contacto.

f. Equipos de protección personal (EPP)

✓ Es muy importante tener **asegurado el aprovisionamiento tanto de los EPP** como de los productos de limpieza y desinfección en la empresa.

✓ **El uso de barbijo no quirúrgico es obligatorio en todo el ámbito de la empresa.**

✓ Los trabajadores encargados de los controles de acceso si deben contar con barbijo no quirúrgico e higienizarse con alta frecuencia sus manos con alcohol en gel.

✓ Se recomienda lo mismo en los puestos de recepción o atención a personal (interno o externo a la empresa).

g. Teletrabajo

✓ **Facilitar** el teletrabajo para aquellos trabajadores de **determinados departamentos** (por ejemplo Comercial, Administración, RR.HH. y Laboral).

✓ **Establecer turnos o grupos** de manera que unos trabajen presencialmente y otros en modalidad de teletrabajo, rotando entre ellos.

✓ Es aconsejable que **no coincidan en un mismo grupo todos los miembros** de un mismo departamento (por ejemplo, Exportación) o distintas personas que desempeñan funciones esenciales (por ejemplo directivos); de lo contrario, en caso de producirse un contagio, todas ellas se verían obligadas a pasar a cuarentena y la actividad de la empresa podría verse comprometida. Separando en al menos 2 grupos se reduce este riesgo.

✓ En caso de división por grupos, se sugiere la rotación de los grupos cada catorce días en la medida de las posibilidades operativas de la empresa.

h. Visitantes y personas externas a la empresa

- ✓ **Reforzar el control de entrada de personal ajeno a la empresa.** Como al resto del personal, se les realizará una toma de temperatura.
- ✓ El personal externo solamente podrá acceder a las zonas para las que haya sido autorizado, teniendo terminantemente prohibido acceder al resto de las instalaciones de la empresa.
- ✓ Limitar el acceso de toda persona ajena a la empresa solo a los casos que resulten inevitable, previo Triage de ingreso.

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA COSECHA DE LA PAPA

1. Recomendaciones

- ✓ Confeccionar un **plan estratégico** para desarrollar las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.
- ✓ Diagramar un **plan de reemplazo de tareas** en caso de enfermedad de los trabajadores.
- ✓ Llevar un **registro de acciones que se tomen**, especificando: fecha, hora, responsables, y guardar toda la documentación que se genere.

2. Control de acceso

- ✓ Asegurar **un solo ingreso** controlado para personas autorizadas.
- ✓ Evitar el ingreso de personas no esenciales para la producción. Para proveedores o clientes, determinar: días, horarios y espacios específicos para su atención.
- ✓ Realizar el Triage al ingreso cada jornada conforme lo detallado en la parte general del presente.

3. Limpieza y desinfección

- ✓ Limpiar y desinfectar lugar y equipos de trabajo, **al menos 2 veces por día**.
- ✓ Poner a disposición soluciones desinfectantes en los centros de trabajo.
- ✓ Cuidar los hábitos de higiene de los trabajadores (no toser ni estornudar sobre los productos producidos, no llevarse las manos a la cara, lavar diariamente la ropa de trabajo).
- ✓ Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible. Si fuera con métodos artificiales, incrementar la limpieza de filtros.
- ✓ Aumentar la frecuencia de **retiro de desechos**.

4. Medidas de organización

- ✓ Analizar la distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, para garantizar la distancia mínima de seguridad (**dos metros**) en lugares cerrados; la misma distancia se deberá respetar en trabajos a campo abierto.
- ✓ **Organizar turnos** de trabajo y de descanso, con guardias mínimas, para reducir el contacto de persona a persona.
- ✓ Determinar un sistema de comunicación mínimo y respetando la distancia sugerida. Promover **comunicaciones vía web o telefónicas**.

5. Cuadrillas de trabajo cosecha manual

- ✓ Organizar cuadrillas o grupos de trabajo perfectamente identificados (se puede usar colores, pecheras, números), **evitando el intercambio de trabajadores** entre las diferentes cuadrillas.
- ✓ Dotar a los encargados de las cuadrillas de campo de termómetros de **toma de**

temperatura, para controlar a trabajadores a su cargo antes del inicio de la jornada laboral. Los encargados de la toma de temperatura irán provistos de barbijo no quirúrgico, y dispondrán de alcohol en gel para la desinfección de manos.

- ✓ **Demarcar áreas de trabajo** (parcelas, cabezales de riego, plataformas de recolección, comedores de campo, etc.) y asignar a cada trabajador una zona.
- ✓ **Tener identificados los equipos y maquinaria** utilizados por cada cuadrilla (tractores, remolques, plataformas recolectoras, herramientas manuales, etc.).
- ✓ Establecer **cuadrillas o grupos** de trabajo.
- ✓ Delimitar las **zonas de trabajo** (fincas, cabezales de riego, plataformas de recolección, comedores de campo, aseos, etc.) y asignar a cada trabajador una zona de trabajo.
- ✓ Organizar el trabajo y los espacios comunes para reducir el número de personas expuestas. En el trabajo de campo, utilizar dispositivos como celulares para la comunicación y el intercambio técnico.
- ✓ Los trabajadores que formen parte de cada cuadrilla deberán estar perfectamente identificados, **evitando el intercambio de trabajadores** entre las diferentes cuadrillas establecidas.
- ✓ Las diferentes cuadrillas deben **evitar realizar actividades de forma conjunta**. Tampoco deben utilizar los comedores, aseos u otras instalaciones de forma simultánea.
- ✓ **Casilla Rural:** al ser un lugar crítico debe seguirse estrictamente el protocolo de uso conforme se detalla en la parte general del presente.
- ✓ **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
- ✓ Al entrar en los sectores de laboreo, recolección y cosecha utilizar ropa exclusiva para el trabajo. Es recomendable el uso de **camisa y pantalón largo**.
- ✓ Si el trabajo de la Unidad Productiva se realiza en un lugar cerrado (por ejemplo, un invernadero) ventilar continuamente.
- ✓ Evitar presencia de basura y desechos. **Eliminar malezas** cerca de los sectores productivos.
- ✓ Equipar al personal que va a manipular y envasar (embolsar) los alimentos con guantes descartables, barbijo no quirúrgico y cofia (u otra cobertura de la cabeza), para minimizar el contacto con el rostro y evitar contaminación de envases o alimentos.
- ✓ Desinfectar con frecuencia las superficies de trabajo (mesadas, estanterías).
- ✓ **Disponer los bolsones** en lugar de acopio limpio y desinfectado.

6. Zonas de trabajo

- ✓ Establecer y **delimitar diferentes zonas** de trabajo para cada grupo de trabajadores o cuadrillas.
- ✓ **Restringir la movilidad** de estos trabajadores por las demás zonas de trabajo en las que no deban ejercer su trabajo o por las que no deban transitar.
- ✓ Para cada cuadrilla o grupo de trabajo es recomendable asignar aseos determinados, procurando en todo caso proceder a la limpieza y desinfección de estas zonas después del uso de cada grupo o cuadrilla.
- ✓ En cada zona de trabajo se dispondrá de **zonas de lavado de manos** o de dosificadores de alcohol en gel para desinfección de manos o similar desinfectante.

- ✓ En las **plataformas de recolección**, tractores y vehículos de encargados de campos, se dispondrá de alcohol en gel para desinfección de manos o similar desinfectante.
- ✓ Asignar **diferentes horarios de uso de comedor y áreas de descanso** entre los diferentes grupos de trabajadores o cuadrillas, procurando proceder a la limpieza y desinfección de estas zonas después del uso de cada grupo o turno de trabajo.

7. Áreas de trabajo y maquinarias

- ✓ Las cuadrillas **no deben realizar actividades de forma conjunta**. Tampoco deben utilizar de manera simultánea: comedores, aseos u otras instalaciones cerradas.
- ✓ Establecer y delimitar diferentes áreas de trabajo por parcelas, cabezales de riego, plataformas de recolección, comedores de campo para cada grupo o cuadrilla.
- ✓ Restringir la movilidad de trabajadores en sectores ajenos a sus zonas asignadas.
- ✓ Asignar **turnos en el uso de sanitarios por cuadrilla**, procurando la limpieza y desinfección de estas zonas después de cada grupo.
- ✓ En cada zona de trabajo y en las máquinas de plantación, tractores y vehículos, disponer zonas de lavado de manos o de alcohol en gel para desinfección de manos.
- ✓ Los trabajadores que transitan por varios lugares (encargados de campo, mantenimiento, responsables de control de calidad, etc.), deberán tener autorización expresa de la empresa y extremar las medidas de higiene personal, siendo recomendable la limpieza y desinfección de sus manos al pasar de una zona de trabajo a otra. En todo momento deben circular con barbijo no quirúrgico, con las únicas excepciones indicadas en el presente (trabajo en campo unipersonal y único trabajador en veinte metros cuadrados y operador de maquinaria único trabajador en la cabina) y siempre siguiendo el protocolo establecido.
- ✓ Se recomienda la higiene y desinfección periódica de todas las partes de la maquinaria que entra en contacto directo con el trabajador.

8. Transporte de carga

- ✓ Asegurar que el personal de transporte (camionero), no descienda del camión y no tenga contacto directo con el resto del personal.
- ✓ El chofer deberá tener un **kit de prevención**: barbijo no quirúrgico y alcohol en gel.
- ✓ **Coordinar el ingreso y egreso** para evitar la concentración, como así misma zona de carga.
- ✓ Desinfectar las partes del vehículo que manipula: volante, llaves, manijas de puerta.
- ✓ No compartir mate, botellas, vasos, celulares, herramientas y/o equipamientos. Desinfectar bien todas las superficies.
- ✓ En caso de utilizar baños públicos durante el traslado, desinfectar bien las manos. Preferentemente, **se sugiere llevar las viandas** con todo lo necesario desde el punto de origen contemplando viaje de ida y vuelta a los fines de evitar exposición y contacto.
- ✓ Mantener la documentación del vehículo actualizada, en sobre separado para evitar riesgos por manipulación.
- ✓ Se recomienda consultar con cada localidad si debe presentarse alguna documentación particular local para poder circular.
- ✓ Extremar las precauciones de desinfección e higiene en los puntos de entrega de

la mercadería, al momento de la carga y descarga y al tomar contacto con los puntos de venta.

9. Transporte del personal

- ✓ No utilizar el transporte público de pasajeros en ningún caso.
- ✓ Tanto para la ida como para la vuelta utilizar transporte apropiado para el traslado del personal, reduciendo al mínimo posible la cantidad de personas dentro del vehículo, manteniendo todos los ocupantes el barbijo no quirúrgico colocado y con las ventanillas bajas.
- ✓ Lavar y desinfectar el transporte luego de cada traslado conforme la técnica expuesta en la parte general del presente.

10. Equipos y maquinaria de trabajo

- ✓ Mantener una **trazabilidad sobre el uso de los equipos** y maquinarias por parte de su personal.
- ✓ **Realizar la limpieza** de los equipos, vehículos y maquinarias, conforme el procedimiento establecido en el presente.
- ✓ Las cabinas de tractores y camiones deben ser ocupados únicamente por el **operario capacitado**. Si hay un relevo de operadores, se deben desinfectar las cabinas de las máquinas antes del traspaso.
- ✓ **Adaptar los espacios comunes** (comedores en campo, zonas de carga y descarga, etc.) y proceder a reorganizar el trabajo del personal (turnos, cuadrillas, entradas y salidas con producto recolectado, etc.), con el objetivo de reducir el contacto estrecho de personas.
- ✓ **Dotar a los encargados de las cuadrillas de campo de termómetros** de toma de temperatura, para controlar la temperatura de los trabajadores a su cargo antes del comienzo de los trabajos.
- ✓ Los trabajadores encargados de la toma de temperatura irán provistos de barbijo no quirúrgico y dispondrán de alcohol en gel para la desinfección frecuente de manos.

11. Cosecha mecánica y plantación

- ✓ **Ventilar frecuentemente** y durante 10 minutos el tractor, dejando al sol cuando sea posible; **favorecer la ventilación** cruzada de aire, aunque la temperatura sea baja.
- ✓ Evitar el contacto directo sin protección con objetos de uso común, como picaportes o canillas en caso de utilizarlas. Recuerde lavarse las manos antes de salir.
- ✓ **Cambiar la ropa de trabajo y no mezclar con la limpia**. Si es posible, lavar la ropa con jabón y agua caliente.
- ✓ Tener en cuenta las recomendaciones generales de higiene, lavado y desinfección.

12. Elementos de seguridad en las máquinas agrícolas

- ✓ **Kit de cuidado personal**: jabón, toallas descartables y alcohol en gel y barbijo no

quirúrgico, pañuelos descartables; bolsa de residuos para desechos de descartables, un birrome de uso personal y exclusivo.

- ✓ **Kit de limpieza de elementos de la unidad:** dispensor de agua con alcohol (al 70%); toallas descartables; bolsa para desecho.


13. Visitantes y personas externas a la empresa

- ✓ **Realizar el control de entrada de personal ajeno a la empresa.**
- ✓ El personal externo solamente podrá acceder a las zonas para las que haya sido autorizado, teniendo terminantemente prohibido acceder al resto de las instalaciones de la empresa.
- ✓ Limitar el ingreso de personas ajenas a la empresa solo para aquellos casos que resulte imprescindible o inevitable.

ANTE LA PRESENCIA DE SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19 COMUNICARSE A LOS TELÉFONOS DE EMERGENCIAS:

0800-122-1444

LÍNEAS DE EMERGENCIA DISPUESTAS POR CADA COE REGIONAL



DR. JUAN FRANCISCO LEDESMA
COORDINADOR CENTRO DE OPERACIONES DE EMERGENCIAS
MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA

INTERVINIERON EN LA CONFECCIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO																	
DIR. DE JUR. ASUNTOS LEGALES M.S.	ÁREA LOGÍSTICA M.S.	SECRET. DE PREV. Y PROMOC. DE LA SALUD M.S.	DIR. DE JUR. REGULAC. SANIT. Y RUGEPRESA	SECRETARÍA DE SALUD M.S.	DIR. DE JUR. FARMACIA M.S.	SUBS. DE DISCAP., REHAB. E INCLUS. M.S.	JEFE DPTO. SIST. PCIAL. SANGRE M.S.	DIR. GRAL. DE SIST. DE GEST. HOSP. M.S.	ÁREA ESTUDIOS ESPEC.	ÁREA COES REGIONALES	ÁREA COORDINACIÓN	POLICÍA PCIA. CBA.	SECRET. GESTIÓN DE RIESGO ÁREA DEFENSA CIVIL PLAN PROV DE MANEJ DEL FGO	ÁREA GERIÁTRICOS	ÁREA PRE-HOSPITALARIA	ÁREA HOSPITALARIA	CRUZ ROJA ARGENTINA
X		X		X					X								