

# Protocolo

para evitar la transmisión de **CORONAVIRUS**



## En Cosecha, Establecimientos Industriales, Galpones de Empaque o Bodega.

### En General



Garantizar el lavado de manos. Tiene que haber jabón y agua disponible.



Utilización de alcohol en gel o alcohol común de 96 o 97° diluido al 70%.



Toser o estornudar sobre el pliegue del codo.



Los grupos de riesgo enunciados en el Decreto N° 260/2020, poseerán licencias.



Evitar agrupamientos (no más de 5 personas) mantener la distancia de seguridad estimada en 2 metros. Definir tareas por medios electrónicos como celulares o mails.



Evitando situaciones de hacinamiento y asegurando condiciones de limpieza, desinfección y ventilación del lugar.



Si en el lugar de trabajo se presentan síntomas (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. Si el empleado se encuentra en su domicilio debe consultar inmediatamente a su médico de cabecera o al que la empresa lo determine.



Los comedores deberán tener turnos rotativos, garantizando el distanciamiento social recomendado y el lavado de manos.



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.

### En el Campo



El traslado de trabajadores debe ser realizado con transporte habilitado, respetando la cantidad de pasajeros máxima a la mitad de su capacidad, 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 cosecha, no trabajar de a pares, cada cosechador deberá tener su hilera o zona de cosecha. Deberán marcarse los tachos y tijeras, para que sean personales. Las tijeras o tachos deben lavarse 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.

### 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%. 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.



MENDOZA  
GOBIERNO

Ministerio de Salud,  
Desarrollo Social y Deportes

Ministerio Economía y Energía