

#AccionesCovid

# Protocolo para Cosecha



**#AlvearUnido**  
#YoMeQuedoEnCasa



# Protocolo para Cosecha

## 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.



#AlvearUnido  
#YoMeQuedoEnCasa

**Hacemos todo por vos.**  
*Vos lo hacés por todos?*

  
**General Alvear**  
Tierra con Alma

# Protocolo para Cosecha

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-information/>



#AlvearUnido  
#YoMeQuedoEnCasa

**Hacemos todo por vos.**  
*Vos lo hacés por todos?*

  
**General Alvear**  
Tierra con Alma

# Protocolo para Cosecha

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.



#AlvearUnido  
#YoMeQuedoEnCasa

**Hacemos todo por vos.**  
*Vos lo hacés por todos?*

  
**General**  
**Alvear**  
Tierra con Alma

# Protocolo para Cosecha

## 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.



#AlvearUnido  
#YoMeQuedoEnCasa

**Hacemos todo por vos.**  
*Vos lo hacés por todos?*

  
**General**  
**Alvear**  
Tierra con Alma

# Protocolo para Cosecha

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.



**#AlvearUnido**  
#YoMeQuedoEnCasa

**Hacemos todo por vos.**  
*Vos lo hacés por todos?*

  
**General**  
**Alvear**  
*Tierra con Alma*