

# LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA PARA EL COVID-19

Sector

# OLIVÍCOLA

---



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
**Argentina**



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
**Argentina**

# LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA PARA EL COVID-19

## Sector OLIVÍCOLA

Nuestro país, al igual que la Organización Mundial de la Salud, declaró el brote del SARS-CoV-2 como una emergencia de salud pública, habiéndose emitido diferentes instrumentos legales destinados a evitar, paliar, contener y remediar los efectos adversos de este virus como clara acción de protección de sus habitantes y de la economía.

En este contexto, y considerando que se encuentran habilitadas las ejecuciones de algunas actividades económicas (entre ellas actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria que es de interés de las partes) autoridades del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, de la Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores (UATRE), y la Federación Olivícola Argentina (FOA) se han reunido, conversado y convenido elaborar el presente instrumento denominado “LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA PARA EL COVID-19 - Sector OLIVÍCOLA” con el fin de unificar parámetros mínimos estándar a observar por parte de los sectores involucrados (administración, empleadores y trabajadores) sin perjuicio de los mayores recaudos que cada parte imponga con el fin de proteger la salud de los trabajadores y de la población en general, siempre con el fiel respeto a las demás normas vigentes, que podrán ser complementadas con medidas adicionales y específicas que fueren pertinentes, atendiendo a las particularidades de cada establecimiento y a la especificidad de los procesos allí desarrollados.

El presente instrumento será de aplicación al sector, tomando como referencia el documento denominado “Lineamientos de buenas prácticas para la producción agropecuaria para el COVID-19” diseñado por COPAL-CIARA-CAME; documentos y recomendaciones presentados por la UATRE (Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores) y por el Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación, por lo cual es un fiel ejemplo de la coordinación del sector público, privado y del sector gremial representativo de la actividad, reflejando cabalmente el trabajo interinstitucional, sin perjuicio de los ajustes que podrá efectuarse dado la evolución de la situación o el cambio del estado actual de las cosas y que han tomado debida intervención las diferentes áreas de las partes firmantes.

# RECOMENDACIONES DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA - Sector OLIVÍCOLA

Dada la situación originada por la pandemia de COVID-19, y a partir del Decreto del Gobierno Nacional, 297/2020, que dispone medidas para asegurar el cumplimiento del aislamiento social, preventivo y obligatorio, en el que quedan expresamente exceptuadas las “Actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria” (incisos 13 del artículo 6o del citado decreto), a continuación se emiten las siguientes recomendaciones para la cosecha, poscosecha y procesamiento de las aceitunas (conserva/aceite de oliva).

El presente documento establece pautas y lineamientos generales de salubridad, distanciamiento, y particularidades para el sector olivícola en Argentina. El mismo sirve de base para ser acordado con cada jurisdicción provincial y/o municipal, según corresponda.

El presente documento ha sido desarrollado para identificar las medidas de prevención del coronavirus SARS CoV-2 en establecimientos de producción e industrialización de las aceitunas.

## IMPORTANTE

**No salga de su casa si usted es mayor de 60 años o padece afecciones preexistentes (inmunosupresión, enfermedad cardiovascular, diabetes y enfermedad respiratoria crónica, entre otras) y delegue las actividades productivas.**

## MEDIDAS DE PREVENCIÓN GENERALES APLICABLES A TODAS LAS INSTALACIONES

### 1.1. ORGANIZACIÓN – COMITÉ Ó REFERENTE COVID

La empresa contará con un Comité ó Referente capacitado Covid que tendrá la responsabilidad de la implementación de los requisitos indicados en este protocolo y supervisar que se cumplan las medidas preventivas, los registros de trazabilidad de las personas y ser el contacto con las autoridades de fiscalización y con las organizaciones de seguridad laboral que corresponda.

### 1.2. ESTADO DE SALUD Y SUPERVISIÓN DE SÍNTOMAS

Se designará un encargado de verificar en forma permanente el estado de salud de las personas para detectar en forma temprana a quienes puedan estar en etapas iniciales de la enfermedad COVID-19.

### 1.2.1. Verificación estado de salud

- › Se debe efectuar medición de temperatura a diario a todas las personas antes de ingresar a las instalaciones, (37,5°C es indicador de síntomas).
- › Todas las personas deben seguir las instrucciones de prevención establecidas.
- › Ninguna persona con síntomas puede ingresar a la planta o campo.
- › Capacitar a las personas en la importancia de informar si presenta cualquier síntoma, o si ha estado en contacto estrecho con alguna persona diagnosticada con la enfermedad. Ello deberá ser reportado oportunamente para no asistir a la jornada laboral y tomar las medidas de resguardo para esa persona.

### 1.2.2. La importancia de avisar oportunamente cuando presente síntomas de la enfermedad o haya tenido contacto con personas enfermas

Se debe informar en primera instancia a Salud Pública (teléfono 107) y al área de Recursos Humanos y Enfermería de la empresa, en lo posible vía telefónica cuando se presente síntomas compatibles con la enfermedad (sección 1.4.1.) y a su vez cuando se haya estado en contacto con una persona enferma.

La autoridad encargada de evaluar y determinar el aislamiento preventivo serán las autoridades de Salud Pública local. Dicho aislamiento deberá estar respaldado por un certificado médico emitido por esta institución.

### 1.3. EN CASO DE SÍNTOMAS:

- › Si en el área de trabajo o en el interior del sitio, alguna persona comienza a mostrar síntomas, deberá seguir las instrucciones del plan de contingencia indicado en apartado 1.9.
- › Debe ser separada de sus labores, avisar al coordinador Covid para seguir los protocolos definidos (definir y disponer área o sala de aislamiento). Los síntomas se señalan en sección 1.4.1.
- › Dejar registros de la asistencia y de la conducta a seguir.

### 1.4. CAPACITACIÓN Y OBLIGACIÓN DE INFORMAR SOBRE COVID-19

En la capacitación, es fundamental crear conciencia en el auto cuidado en todo momento, dentro o fuera del sitio de trabajo. Se deben considerar los siguientes temas de capacitación con relación a la enfermedad Covid-19.

Se debe llevar al día el registro de “reuniones Covid” de cada área. Para lo cual cada establecimiento deberá contar con un libro de acta Covid donde se plasmará toda la información relevante.

#### 1.4.1. Reconocimiento de la enfermedad

Todas las personas que trabajan en el campo y/o planta industrial deben estar capacitadas para reconocer síntomas de la enfermedad, que se indican a continuación:

- › Dolor de cabeza
- › Dificultad respiratoria
- › Dolores musculares o de cuerpo
- › Diarrea
- › Tos
- › Dolor torácico
- › Fiebre (temperatura igual o mayor que 37,5 °C) o escalofríos
- › Dolor abdominal
- › Dolor de garganta u odinofagia
- › Otros síntomas pueden ser: Aumento de frecuencia respiratoria o taquipnea, cianosis, fatiga, congestión nasal, náuseas o vómitos
- › Pérdida repentina del olor o alteración del sabor (anosmia o disgeusia)

Los supervisores o encargados deben estar atentos y adoptar un enfoque preventivo con aquellas personas que presenten síntomas o que hayan tenido contacto estrecho con una persona positiva. Adoptando las medidas según recomendación del Ministerio de Salud de la Nación.

### 1.5. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PERSONAL

Comunicar constantemente a los trabajadores de las medidas de prevención dispuestas por la autoridad competente y las acciones dispuestas por la empresa en tal sentido.

Realizar charlas a todas las personas para dar a conocer las medidas de prevención ante el Coronavirus, incluyendo aspectos tales como:

#### Uso de mascarillas

- › La obligatoriedad y correcto uso de barbijos. Este es un elemento necesario para auto-protección o evitar contagio a otras personas. Los supervisores deben explicar su uso correcto según las instrucciones en el envase o del proveedor.

## **Distanciamiento físico**

- › La obligación de mantener el distanciamiento físico permanente de al menos un metro y medio entre personas, no saludar de manos, besos o abrazos y no formar grupos.
- › Recomendar, tanto como sea posible, las acciones que tiendan a reducir la transmisión o diseminación del virus por microgotas de saliva, tales como gritar, silbar o cantar en ningún sitio.
- › No se debe compartir elementos personales tales como vasos, celulares, auriculares, botellas de bebida, cucharas, elementos personales, bufandas, etc.

## **Medidas de higiene**

- › Informar sobre las medidas de higiene establecidas por la empresa.
- › La importancia de avisar oportunamente cuando la persona presente síntomas de la enfermedad o haya tenido contacto con personas enfermas, para tomar medidas preventivas en favor de la persona. (Ver 1.5.3).
- › Contratistas y servicios externos también deben ser capacitados para reportar en caso de síntomas.

No compartir bebidas, vajilla, utensilios ni elementos de uso personal. Esta medida es sumamente importante para prevenir contagios de Covid-19, por lo que cada trabajador deberá disponer de sus elementos de uso personal:

- › Botellas y vasos para hidratación
- › Utensilios (tenedor, cuchillo, platos, etc.) son de uso personal exclusivo

### **1.5.1. Lavado de manos**

Es necesario reforzar la capacitación sobre lavado de manos y la necesidad de hacerlo frecuentemente.

- › Forma correcta de lavarse las manos: con agua y jabón, frotando durante al menos 40 segundos la totalidad de las manos, dedos dorso y palmas, formando espuma, enjuagar y secar con toallas de papel desechables.
- › Además de las condiciones implementadas por inocuidad, siempre se deben lavar las manos en situaciones tales como:

- Después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
  - Al ingresar a su labor o a las oficinas.
  - Después de usar los baños.
  - Antes y después de preparar sus alimentos y comer.
  - Después de tocar cualquier superficie de uso común (escaleras cosecheras, pasamanos, puertas, etc.).
  - Antes de manipular material de embalaje.
  - Después de limpiar su puesto de trabajo o equipos.
  - Luego de manejar dinero, materiales o documentos externos (recepción de materia prima, materiales, entrega de carga, inspecciones de carga etc.), que han sido manipulados por terceros.
- › Alcohol en gel: Se debe capacitar sobre el uso de alcohol en gel en zonas donde no hay lavamanos, con las siguientes consideraciones:
- › No utilizar en manos que estén visiblemente sucias, manchadas por líquidos/ materias orgánicas o empolvadas, en dichos casos el lavado es obligatorio. No usar alcohol en gel en manos mojadas, ya que el agua diluye el alcohol y no permite el secado.
  - › No utilizar simultáneamente con jabón u otro antiséptico.
  - › No utilizar para la desinfección de material o mucosas.
  - › No utilizarlo si la piel presenta algún tipo de irritación (dermatitis).





### 1.5.2. Medidas de higiene respiratoria

Se refiere a establecer formas correctas para toser, sonarse la nariz y estornudar:

- › Recordar en forma permanente la instrucción de no hacerlo frente a otras personas, donde se encuentren productos o materiales de embalaje.
- › Para estornudar o toser, taparse con el antebrazo, o utilizar pañuelos desechables. En caso de utilizar pañuelos desechables, contar con basureros con tapa para desecharlos. Nunca taparse con las manos.
- › Después de toser, sonarse o estornudar, lavarse las manos de inmediato con agua y jabón o utilizar alcohol gel.
- › Nunca escupir. Esta acción disemina el virus a gran distancia en el aire y en el suelo.



### 1.5.3. Procedimiento para avisar enfermedades o síntomas en el trabajo o en su hogar

Los empleados que no se sientan bien o tengan síntomas de la COVID-19 no deben acudir a su lugar de trabajo. Además, todos los empleados deben informar si tiene convivientes que han sido estudiados para COVID-19 o si fue contacto estrecho de alguien enfermo, etc. Debiendo informar vía telefónica al coordinador o referente en la empresa.

**Los contactos estrechos, deberán acudir a centro de salud y según criterio médico cumplir medidas de aislamiento por 14 días.**

Este procedimiento debe ser explicado en la capacitación y debe incluir los pasos a seguir en caso de que la persona deba no asistir o retirarse de sus labores producto de los síntomas.

#### 1.5.4. Plan de contingencia

En caso de brotes en el interior de la planta o campo el plan de contingencia sugerido se encuentra en la sección 1.9. de este protocolo. El mismo se debe presentar y explicar a las personas.

#### 1.5.5. Reglamento de orden, higiene y seguridad

Se debe recordar el permanente cumplimiento al Art. 184 del Código del Trabajo, referido a la obligación de las partes de cumplir con las condiciones de higiene que se encuentran contenidas e informadas en el Reglamento de Orden, Higiene y Seguridad.

**Los trabajadores y trabajadoras deben extremar las medidas de aislamiento social vigentes, restringiendo los contactos y limitándose a los imprescindibles.**

#### 1.5.6. Señalética e infografía

Para apoyar la comprensión de las principales medidas preventivas, se deben instalar señaléticas e infografías informativas en los lugares de tránsito y en el interior de la sala de embalaje, comedor, etc. (por ejemplo, uso de barbijo, distanciamiento físico, lavado de manos, entre otros).

Se sugiere reforzar capacitaciones diariamente a través de charlas de 5 minutos, operacionales, e idealmente, difusión a través de pantallas e infografías instaladas en sectores como comedores, ingreso planta, etc.

### 1.6. MEDIDAS DE TRAZABILIDAD A LAS PERSONAS

La empresa adoptará medidas de trazabilidad para identificar contactos y áreas de trabajo en caso de tener personas con síntomas de la enfermedad, tales como:

#### 1.6.1. Puestos de trabajo

Se mantendrán a las personas en el mismo lugar de trabajo ya sea en planta o en campo y/o cuadrilla (grupos de personas que trabajan en la misma área y actividad del empaque o campo).

Las personas de una misma cuadrilla tomarán su descanso en el mismo turno y viajarán en el mismo colectivo/combi, evitando mezclarse con otras cuadrillas.

En lo posible establecer horarios de entrada y salida escalonados del establecimiento industrial de cada grupo de trabajo.

## 1.6.2. Registros

Se mantendrá un registro diario con el nombre de las personas presentes en cada puesto y se registrará la siguiente información:

### En transporte:

- › Distribución de las personas en los colectivos y autos particulares.

### En sitio de trabajo:

- › Todas las personas que ingresen al establecimiento, cosecha y/o área de trabajo específica.
- › Todas las personas que trabajen en cada turno o en la cosecha o en cada cuadrilla y su ubicación (puestos de trabajo, cuartel, sección, etc.).
- › Todas las personas que trabajan en limpieza.

## 1.7. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INTERIOR Y EXTERIOR DE PLANTA INDUSTRIAL, OFICINAS Y AMBIENTES DE USO COMÚN

### 1.7.1. Limpieza y desinfección diaria

Todas las áreas tales como plantas, comedor, baños, oficinas, depósitos, taller, etc., estarán incluidas en el programa de limpieza y desinfección (Anexo POES y protocolo de limpieza y desinfección), al menos a diario, con un desinfectante adecuado para cada área de trabajo en particular.

La limpieza y desinfección quedará registrada y en cada área se incluirá todas las superficies, que son utilizadas por varias personas, tales como los pasamanos, puertas, superficies de apoyo, botoneras, teléfonos, manillas, instrumentos, mesas de muestreo, herramientas, table-ros eléctricos, switch on-off, flejadoras, carretillas manuales y eléctricas, cosecheros, etc.

### 1.7.2. Productos para desinfección

- › El Ministerio de Salud y la ANMAT establecen como productos con ingredientes activos válidos para Coronavirus, entre otros, alcohol sobre 70% de concentración, hipoclorito de sodio (a concentración y tiempo de acción dependiendo de las instrucciones del fabricante y enjuagar).
- › En el interior de la planta o en zonas de acopio o almacenaje de fruta o de materiales de embalaje, siempre se debe usar productos autorizados para superficies de contacto con alimentos. Nunca aplicar sobre las personas.

- › El amonio cuaternario es un limpiador de superficies usado preferentemente, porque tienen bajo nivel de corrosión sobre las superficies inanimadas, amplio espectro para la actividad microbiana y fácil de usar. Se encuentra dentro de los productos autorizados, pero no se recomienda usarlo en zonas o equipos de contacto con el producto. Sí podría ser útil para utilizarlo en áreas externas a la planta de embalaje, por ejemplo, para oficinas, computadoras, baños, puertas, etc.
- › Es recomendable contar con un procedimiento rápido de limpieza de superficies expuestas a contaminación por microgotas por estornudos o tos.

Cuando hay necesidades especiales de desinfección, se señalan en la sección respectiva.

**El COVID-19 se inactiva tras 5 minutos de contacto con desinfectantes de uso habitual como lavandina doméstica. Podrán utilizarse otros líquidos con probada eficacia para la desinfección de superficies. Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%**

### 1.7.3 Gestión de residuos

Los residuos que se generen en las áreas comunes, barbijos, guantes, etc., se depositarán en bolsas de basura con recipiente con tapa. Siendo dicho recipiente de uso exclusivo para residuos de higiene respiratoria.

## 1.8. ABASTECIMIENTO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN

La empresa asegurará la suficiente provisión de materiales para la prevención y control de Coronavirus durante la temporada, incluyendo barbijos, equipos para desinfección, productos químicos desinfectantes y sanitizantes, termómetros etc., según corresponda a la evaluación del riesgo definido por la empresa.

## 1.9. PLAN DE CONTINGENCIA

De acuerdo con las definiciones anteriores, cuando en la planta o campo se tenga un caso sospechoso o confirmado, se debe cumplir con un Plan de contingencia, para el cual se dan lineamientos a continuación:

## CONTENIDO MÍNIMO PLAN DE CONTINGENCIA

### 1.9.2 ¿Cuándo la persona trabajadora debe avisar?

- › Cuando en el interior de la planta o en el campo una persona comience con síntomas compatibles que hagan sospechar COVID-19: fiebre, tos, dificultad para respirar, dolor de garganta, pérdida de olfato o gusto (ver punto 1.3 de definiciones de síntomas) deberá siempre avisar a su jefe/responsable inmediato del área donde está desarrollando su actividad, debiendo dejar su puesto laboral. Se deberá contactar inmediatamente con las autoridades sanitarias y seguir estrictamente las indicaciones que correspondan.
- › Cuando la persona trabajadora estando en su domicilio comience con síntomas compatibles con COVID deberá comunicarse telefónicamente con las autoridades de salud local y no acudirá al trabajo debiendo comunicar a la empresa su situación.

### 1.9.2 ¿Dónde llevar a la persona?

- › Si la persona se encuentra trabajando y comienza con síntomas compatibles con COVID deberá acudir al área de enfermería para su valoración inicial.

Si la persona estuviera en el campo alejado, los responsables/jefes del área deberán llamar de inmediato al área de enfermería para coordinar el traslado de la persona trabajadora a un Servicio de Salud o urgencia.

- › Para ello todos los responsables deberán disponer de un teléfono del área de enfermería de la empresa y ellos coordinarán los pasos a seguir.

### 1.9.3 ¿Dónde aislar a la persona?

El área específica de enfermería deberá contar con personal mientras se encuentre la planta con personal trabajando. Además, deberá tener un número de teléfono disponible para consultas y dudas.

Toda persona con síntomas compatibles será aislada preventivamente. El personal de enfermería realizará una evaluación inicial.

- › Si de la misma se tratara de un cuadro leve (dolor de garganta, fiebre, tos, malestar general, mialgias, cefaleas) con saturación O<sub>2</sub> normal. Se procurará el retiro laboral inmediato y se coordinará su atención programada por médico de cabecera o en el hospital local dentro de las 24 hs.
- › Si se detectara síntomas y/o signos correspondientes a cuadro clínico moderado-graves: disnea, saturación menor al 95%,

taquipnea, deshidratación, agravamiento de su patología de base, entre otros, se procurará la derivación inmediata para la atención hospitalaria contactando a la línea telefónica de emergencias del Hospital local/zonal y se seguirán las instrucciones correspondientes.

- › Esta área debe contar con buena ventilación, disponer de alcohol en gel y dentro de lo posible contener el mínimo de objetos en su interior.

Tensiómetro, termómetro digital, saturómetro y dispondrá de un tubo de oxígeno y mascarilla.

#### 1.9.4 ¿Quién lo traslada?

- › El traslado del caso moderado-grave lo debe hacer preferentemente una ambulancia. En caso de no contar se seguirán las instrucciones de los profesionales de salud intervinientes con el propósito de trasladar de forma segura y lo más pronto posible para su atención.
- › Para el traslado de los casos leves, la empresa dispondrá de un vehículo que deberá disponer de un asiento separado al del conductor e idealmente instalar una barrera plástica que separe completamente ambos asientos. Ambas personas deben usar barbijo quirúrgico.

#### 1.9.5 Desinfección de áreas

Desinfectar, inmediatamente después que se traslade al caso sospechoso.

- › El o las áreas de trabajo de la persona comprometida.
- › Los sitios de uso común en la planta o campo, incluyendo vestidores, baños, casilleros, etc.
- › La sala o área de aislamiento.
- › El vehículo de transporte utilizado.

#### 1.9.6 ¿A quién notificar?

- › La empresa debe dar aviso a las Autoridades de Salud locales y al organismo de seguridad laboral que corresponda ante la sospecha, sin necesidad de esperar el resultado de laboratorio. Asimismo, facilitará toda la información necesaria para identificar tempranamente a todos los posibles contactos estrechos laborales.

#### 1.9.7 Trazabilidad

- › La empresa llevará un registro de todo el personal que se sospeche COVID-19, y realizará un relevamiento de la actividad, sectores y compañeros de trabajo durante el periodo de transmisibilidad. Dichos registros facilitarán la trazabilidad de la persona para identificar y separar del trabajo a quienes hayan tenido contacto estrecho con la persona involucrada.

- › Incluir trazabilidad de la persona diagnosticada en el transporte de personal y de la información de los convivientes.

#### 1.9.8 Producto

- › Hacer trazabilidad de aquellos lotes donde pueda haber participado la persona enferma. Los sistemas de trazabilidad habitual implementados en las plantas para cumplir con las regulaciones locales e internacionales, deberían ser suficientes para determinar e identificar lotes de producción a segregar, acorde a regulaciones de mercado de destino, si las hay.

#### 1.9.9 Comunicación

- › Explicar a las personas de la planta o campo la situación y las medidas de prevención tomadas. (La desinfección efectuada, la situación de la persona comprometida, enfatizar el lavado de manos frecuente, el distanciamiento físico y uso de alcohol gel).
- › Nunca divulgar el nombre de la persona afectada, (excepto a la autoridad cuando lo requiera), pues ello compromete la confidencialidad.

#### 1.9.10 Verificación de síntomas en las personas

- › Aumentar frecuencia de medición de temperatura y verificación de otros síntomas al resto de las personas.

#### 1.9.11 Registros

- › Mantener registros firmados de todas las acciones tomadas.

#### 1.9.12 Reemplazos

En el caso de operadores de equipo, el plan debe considerar tener reemplazos capacitados.

**Lo anterior puede variar en la medida que la situación evolucione y las autoridades establezcan criterios adicionales.**

### 1.10. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL TRANSPORTE DE PERSONAS

Las siguientes medidas se aplicarán al transporte de personas hacia o desde el establecimiento y en el transporte interno en campo, ya sea el servicio prestado por la empresa o el uso de vehículos particulares.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
<p><b>Aplicables a las personas</b></p>	<p><b>MEDIDAS DE HIGIENE Y DISTANCIAMIENTO FÍSICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Todos los pasajeros deben utilizar barbijo al subir, durante todo el trayecto y al bajar del colectivo.</li> <li>› Se proporcionará alcohol gel en el medio de transporte, siendo su uso obligatorio por parte del trabajador al ascender y descender del medio de transporte.</li> <li>› La subida al transporte se organizará de tal manera que se evite aglomeraciones. Utilizando marcadores con separación de 1 metro y medio en las filas para subir al transporte.</li> <li>› Los pasajeros utilizarán a diario el vehículo y los asientos designados para cada uno, a fin de identificar su ubicación y contactos (trazabilidad).</li> <li>› No deben efectuarse cambios de asiento durante el trayecto.</li> <li>› La capacidad de transporte será el % establecido por el COE provincial, donde cada trabajador deberá permanecer sentado en el asiento asignado.</li> <li>› Se instalará cartelería de recomendaciones y obligaciones tales como uso de barbijo, alcohol en gel y otras instrucciones referidas a prevención de la enfermedad Covid-19 en cada medio de transporte.</li> <li>› Las personas no deben subir al colectivo con anticipación.</li> <li>› Quienes usen sus vehículos, particulares compartidos con otros trabajadores, deben notificar a la empresa. Todos los pasajeros deben usar barbijo durante el trayecto.</li> </ul>



Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
<p><b>Aplicables a los medios de transporte</b></p>	<p><b>DESINFECCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Al inicio de la jornada y después de cada viaje se debe desinfectar el interior de los colectivos.</li> <li>› La desinfección se llevará a cabo con una de las siguientes soluciones: agua lavandina, amonio cuaternario o alcohol al 70%. Es importante desinfectar pasamanos, asientos, cortinas. El conductor debe desinfectar volante, palanca de cambios, botoneras.</li> <li>› La desinfección debe quedar registrada.</li> <li>› El proveedor del servicio deberá realizar la ventilación de los colectivos cuando no se encuentren en servicio.</li> </ul>
<p><b>Trazabilidad</b></p>	<p><b>TRAZABILIDAD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Registros: Para efectuar trazabilidad frente a síntomas de la enfermedad, se mantendrá un registro con:</li> <li>› El nombre de los pasajeros asignados a cada colectivo, y numeración de asiento en cada viaje.</li> <li>› Identificación del colectivo y del conductor.</li> <li>› La hora de inicio de trayecto.</li> </ul> <p><b>ORGANIZACIÓN DEL TRANSPORTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Se asignarán colectivos por cuadrillas o por grupos de personas que trabajen en la misma área de la planta de empaque y campo.</li> </ul>

#### RECOMENDACIONES PARA EL USO DE VEHÍCULOS

**Realizar la higiene y desinfección de los vehículos antes, durante y al finalizar la utilización del mismo.**

**Desinfectar:** Tapizados, volante, palanca de cambio, llaves, tableros, interiores, picaportes, manijas de apertura, trabas, pasamanos y toda superficie de contacto directo.



**Dejar el vehículo en condiciones de ser utilizado por otra persona.**



**Transitar con la menor cantidad posible de personas.**



**Al circular se debe mantener la ventilación en forma permanente y en lo posible natural.**



**Completar el registro interno de cada vehículo respecto a la tarea de higiene y desinfección.**  
El registro de desinfección debe quedar en el propio vehículo en lugar visible y de fácil identificación.

**SRT**  
Sistema Registral de Tierras

Hoy, mañana, siempre  
Preservar el trabajo de todos los días

- › [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/covid-19\\_alimentos\\_x\\_0.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/covid-19_alimentos_x_0.pdf)
- › [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/normas\\_covid-19\\_v211220.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/normas_covid-19_v211220.pdf)





Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
**Argentina**