

Pautas preventivas para la cosecha, acondicionamiento, selección, empaque, almacenamiento y transporte de

KIWI

en el marco de la pandemia ocasionada por el virus COVID-19



La cosecha, el acondicionamiento, la selección, el empaque, el almacenamiento y el transporte de productos agropecuarios se encuentran entre las actividades exceptuadas en el Decreto del Gobierno Nacional 297/2020, que dispone medidas para asegurar el cumplimiento del “aislamiento social, preventivo y obligatorio”, para evitar la propagación del virus COVID-19.

Se presentan a continuación una serie de recomendaciones a considerar en las prácticas de cosecha, selección y empaque, almacenamiento y transporte de kiwi, para evitar la transmisión del coronavirus, en el marco de la pandemia mundial de COVID-19.

Es recomendable el uso de cartelera en los establecimientos que contenga información sobre:

- los síntomas más frecuentes de COVID-19.
- el número telefónico al cual dar aviso en caso de presentar alguno de los síntomas.
- el procedimiento correcto de lavado de manos.
- el procedimiento correcto de uso del barbijo y su descarte

Los carteles deberán estar distribuidos en los ingresos del empaque y en el campo, en lugares visibles para los operarios de cosecha y de empaque.



PROTOCOLO DE EMERGENCIA ANTE UN PRESUNTO CASO POSITIVO EN EL LUGAR DE TRABAJO:

- A)** La empresa deberá considerar la necesidad de elaborar un procedimiento y árbol de decisión en caso de ser detectado un caso sospechoso/positivo (designar un responsable primario de recibir la novedad y dar aviso, procedimiento de aislamiento del operario y de las personas que hayan estado en contacto con él, a qué centro de salud se informa, etc.).
- B)** También deberá disponer cartelería en lugares visibles con el teléfono de Atención Ciudadana y los de emergencias médicas y Centros de Salud más cercanos.
- C)** Ante un caso sospechoso, debe dar aviso inmediato a las autoridades sanitarias dependientes del Ministerio de Salud de la Nación (Llamar a Atención Ciudadana al 148).
- D)** Aislar en forma urgente al trabajador.
- E)** Aislar preventivamente a los trabajadores que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el trabajador con síntomas.
- F)** Ejecutar procedimiento integral de limpieza y desinfección total de la línea que permita reiniciar la producción en el menor plazo posible.
- G)** Finalizado del procedimiento de limpieza y desinfección total de la línea de producción deberá comunicar a los restantes grupos de trabajo para presentarse a trabajar en los horarios ya acordados para cada grupo.
- H)** Antes del inicio de las tareas de cada grupo, deberá informar a los trabajadores las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad.
- I)** La empresa dispondrá de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajo.
- J)** Deber de registro de las empresas. Facultades de inspección, supervisión y control de las autoridades sanitarias competentes, según Resolución 135 del Ministerio de Trabajo Pcia. de Bs. As.

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL DE CAMPO, ACONDICIONAMIENTO, SELECCIÓN, EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO PARA DAR CUMPLIMIENTO A PAUTAS PREVENTIVAS

Aclarar y remarcar a todo el personal:

- Cuáles son los síntomas de la enfermedad y que no deberán asistir al trabajo aunque tuviesen síntomas leves.
- La importancia de declarar oportunamente si presentan alguno de los síntomas durante la jornada de trabajo.
- La importancia de comunicarse con la empresa si presentan alguno de los síntomas después de la jornada de trabajo.
- Que el personal debe saludarse sólo a la distancia.
- Que se debe mantener una distancia mínima de 1,5 m entre personas como regla permanente (durante la cosecha, mientras se descarga en los bins, durante el descanso, etc.).
- Que no se debe compartir mate, vasos o cubiertos ni ningún elemento personal.
- Que se debe estornudar en el pliegue del codo.
- Que se debe evitar el contacto de las manos con el rostro.
- Que se debe usar barbijo en forma permanente.
- La importancia de la higiene de manos y cara en todo momento posible.
- Además, se deberá capacitar al personal en cómo lavarse las manos y en cómo quitarse el barbijo.
- El personal deberá tener a disposición y en varios sectores, dispensadores de alcohol en gel o rociadores conteniendo una solución de alcohol en agua al 70%.

CONTROL DE INGRESO DE LOS OPERARIOS A LA COSECHA Y AL EMPAQUE

- Adecuar horarios de ingreso y rotaciones para manejarse con grupos reducidos, dentro de lo posible.
- Registrar en una planilla los operarios que ingresan cada día, para que, ante cualquier presencia de síntomas, se pueda identificar la cadena de contactos y proceder a su aislamiento.
- Establecer una vigilancia de acceso que controle la temperatura corporal de los operarios y en lo posible, completar diariamente un cuestionario de salud (ejemplo se encuentra en el Anexo).
- Al ingresar, los operarios deben lavarse las manos adecuadamente y ponerse los elementos de protección personal.

CUESTIONARIO DE SALUD ESPECÍFICO COVID-19

¿Tiene alguno de estos síntomas?

	SI	NO
Fiebre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tos seca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dificultad para respirar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dolor de garganta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dolor de cabeza o musculares	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dificultad para percibir olores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Tuvo contacto con algún afectado por COVID-19?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Tuvo contacto con alguna persona en cuarentena?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRECAUCIONES DURANTE LA COSECHA

- Los operarios de cosecha deben cumplir las pautas preventivas.
- Deben ser provistos de los elementos de protección personal.
- Antes de iniciar la cosecha, desinfectar con anticipación las mochilas con alcohol al 70% o con hipoclorito (ver preparación en el Anexo).
- En la plantación y en todo momento, los operarios deben mantener una distancia física mínima de 1,5 m con otros cosecheros.
- Se aconseja una buena hidratación y la ingesta de alimentos saludables.
- Ante la presencia de cualquier síntoma sospechoso, avisar al personal del establecimiento.

RECOMENDACIONES PARA EL GALPÓN DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO

- Disponer cartelería visible con el procedimiento adecuado para el lavado de manos.
- Renovar el aire del empaque cada 2 horas durante 15 minutos.
- Desinfectar equipos y herramientas antes y después de su uso.
- Establecer roles con higiene permanente en sector de volcado en la línea, mesa de selección, empaque y etiquetado, almacenamiento y carga.
- Restringir el acceso a personas ajenas al área de empaque.
- Mantener una distancia física entre trabajadores de 1,5 m.
- En lo posible, rotar al personal dentro de la línea.
- Alternar posturas de permanencia de pie con descansos de 15 min/h.
- Los baños deben estar limpios y provistos de jabón líquido y papel para el secado de manos.
- Disponer de un lugar para el descanso y para el almuerzo, manteniendo el distanciamiento físico.
- Sumado a la ropa de trabajo, los operarios deben ser provistos de barbijo y guantes mientras se encuentren en el establecimiento.

RECOMENDACIONES PARA LA CARGA DE TRANSPORTES

- El transportista debe estar provisto de barbijo y mantener la distancia física preventiva.
- Si tiene que esperar para la carga, en lo posible esperar arriba del camión.
- Si es necesario firmar registros, utilizar elementos propios (no utilizar lapiceras de otras personas).
- El interior del transporte debe estar limpio y desinfectado.

DURANTE LA JORNADA PROCURAR EL LAVADO FRECUENTE DE MANOS, EN PARTICULAR:

- Después de haber ido al sanitario.
- Después de toser, estornudar, fumar, comer, antes de tocarse la cara.
- Después de manipular materiales de empaque (cajas, cartones, bolsas, palets, etc.)
- Después de haber realizado tareas de limpieza.
- Tras haber usado el teléfono.
- Antes y después de comer.

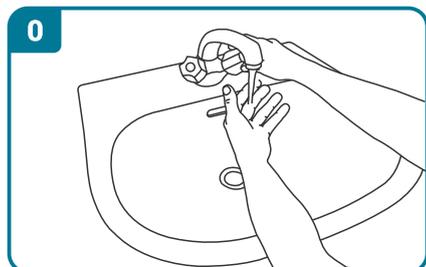
AL RETIRARSE DEL LUGAR DE TRABAJO:

- Cambiarse la ropa de trabajo y colocarla en una bolsa para su lavado.
- Rociar el calzado con solución de cloro, incluyendo las suelas.
- Lavarse profundamente manos y cara.
- Cambiar o desinfectar el barbijo.
- No tocar ninguna superficie del establecimiento luego de estas etapas de higiene ni tener contacto estrecho con ninguno de los demás trabajadores.

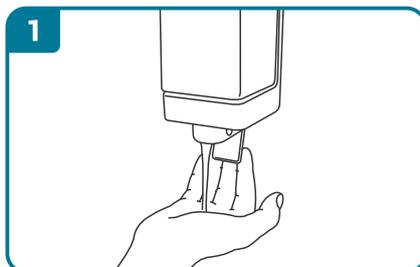
ANEXO

Cartelería tipo

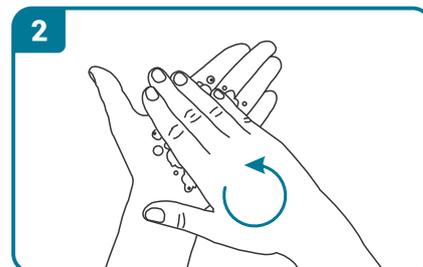
Lavado adecuado de manos



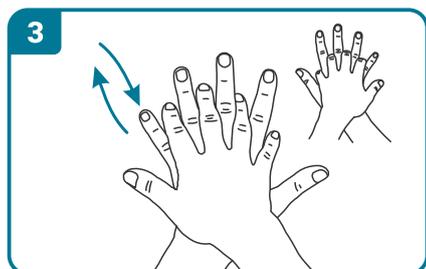
Mójese las manos con agua.



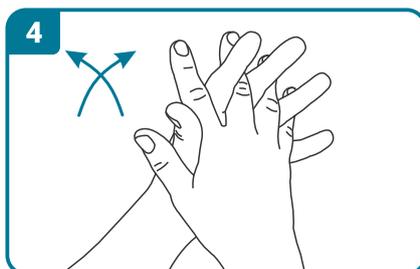
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.



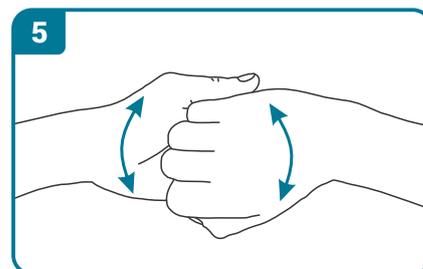
Frótese las palmas de las manos entre sí.



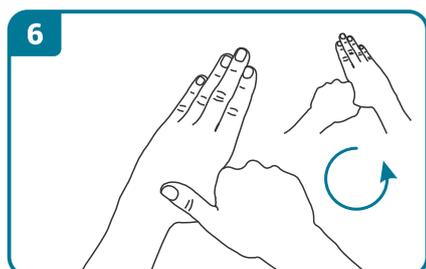
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



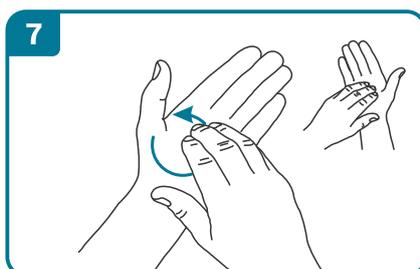
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



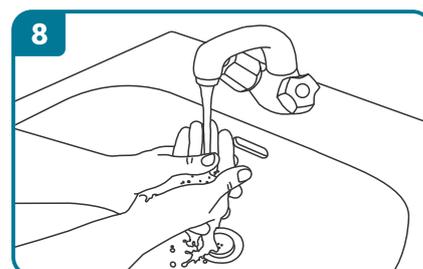
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



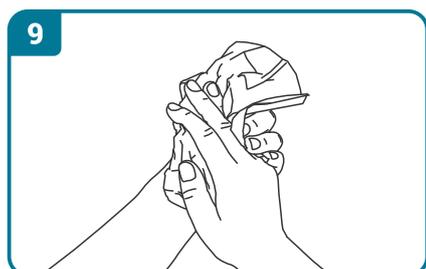
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



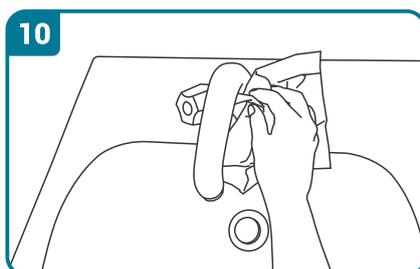
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



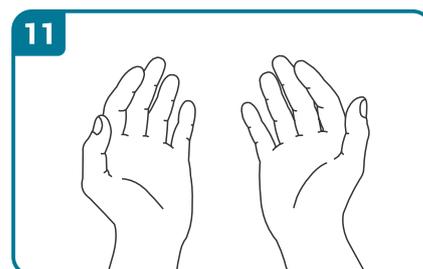
Enjuáguese las manos con agua.



Séquese con una toalla desechable.



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.



Sus manos son seguras.

Crédito: OMS

ANEXO

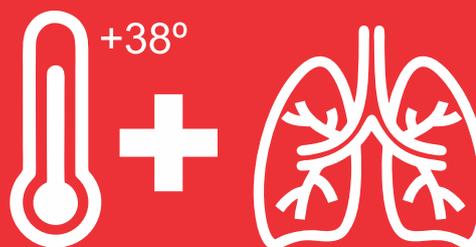
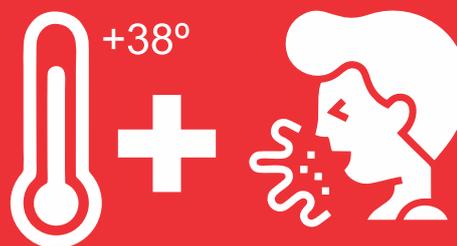
Cartelería tipo

Cuidados y síntomas

CUIDADOS



SÍNTOMAS



ANEXO

Cartelería tipo

Aviso a Atención Ciudadana ante la presencia de síntomas de coronavirus

CORONAVIRUS (COVID-19)



Fiebre
y tos



Fiebre y dolor
de garganta



Fiebre y dificultad
respiratoria

Ante la presencia de estos síntomas
no te automediques, permanecé en tu casa y llamá al



148

ATENCIÓN
CIUDADANA

24 hs

Para más información
www.ms.gba.gov.ar/sitios/coronavirus/



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

Solución para desinfección de superficies, herramientas y guantes

Alcohol al 70%: para preparar 1 L, mezclar 700 ml de alcohol 96° (grado farmacia) en 300 ml agua.

Solución de hipoclorito: diluir 10 ml (dos cucharadas soperas) de cloro (lavandina de 55 g/L) en 1 L de agua. La lavandina comercial frecuentemente se presenta en una concentración de 25 g/L, entonces, duplicar el volumen a diluir por litro de agua (20 ml o cuatro cucharadas soperas).

El hipoclorito es corrosivo con lo cual no puede utilizarse para desinfectar superficies metálicas.



Es importante no mezclar la solución de hipoclorito con otros limpiadores o agentes desinfectantes como detergentes, amoníaco o agua oxigenada, debido a que al mezclar este tipo de productos se generan sustancias tóxicas y además, en algunos casos se pierde la efectividad de ambos productos al mezclarlos.

Participaron de la elaboración de este documento

Por EEA Balcarce: Ing. MSc. Angela David, Ing. MSc. Alejandra Yommi por Facultad de Ciencias Agrarias la Dra Gabriela Fasciglione y la Dra Cecilia Baeza.

AER Otamendi: Dra Natalia Murillo

AER Mar del Plata: Lic. Lorena Rodriguez Urroz
Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata.