

- 1) Garantizar el lavado de manos, Tiene que haber jabón y agua disponible.
- 2) Se recomienda la utilización de alcohol en gel o alcohol común de 96 o 97° diluido al 70%.
- 3) Se recomienda toser o estornudar sobre el pliego del codo.
- 4) Los trabajadores que tengan más de 60 años, o más, que se encuentren dentro del grupo de riesgo enunciados en el decreto 260/20 del poder ejecutivo nacional, poseerán licencias, las cuales no afectaran la percepción de las remuneraciones normales y habituales.
- 5) Evitar contacto físico y los agrupamientos, eso es no más de 5 personas y entre estas mantener la distancia de seguridad de 2 metros, si es necesario, definir tareas por medio electrónico como celulares o mails.
- 6) Se debe resguardar la integridad física de los trabajadores evitando situaciones de hacinamiento y asegurando condiciones de limpieza, desinfección y ventilación del lugar.
- 7) 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.
- 8) Si en el lugar de trabajo se presenta síntomas como fiebre, dolor de garganta, tos seca y /o dificultad para respirar, el personal debe informarlo a su empleador, quienes seguirán el protocolo de aislamiento o de caso positivo de COVID 19.
- 9) Los conductores de camiones deben esperar en el vehículo, no deberán bajarse del mismo.
- 10) Se debe evitar las congestiones de camiones, coordinando el horario del ingreso y egreso de los mismos al establecimiento.
- 11) La comunicación entre el personal debe ser a una distancia prudencial de 2 m.
- 12) No compartir megáfonos, radios, teléfonos ni micrófonos.
- 13) No compartir mate, tazas, cubiertos, platos o cualquier otro utensillo.

- 14)** No realizar eventos o reuniones sociales.
- 15)** El traslado del trabajador debe ser realizado con transporte habilitado, respetando la cantidad de pasajeros máxima del mismo.
- 16)** Garantizar el lavado de manos de los cosechadores, tiene que haber jabón y agua disponible, ya sea agua en bidones o con dosificador.
- 17)** No compartir cabina del camión, cosechador o tractor.
- 18)** Los dispenser de agua para hidratación, serán individuales.
- 19)** En el momento de cosecha no trabajar de a pares, cada cosechador deberá tener su hilera o zona de cosecha.
- 20)** Se debe marcar los tachos y tijeras, para que sean de uso personal.
- 21)** Las tijeras y tachos deben lavarse al menos 2 veces al día.
- 22)** Los guantes en caso de no ser descartables, deben ser lavados
- 23)** Al momento de subir a descargar la uva al camión o transporte, deben mantener una distancia mayor a un metro a cualquier persona cerca.
- 24)** Al retomar las taras o después de larga ausencia, Se debe registrar en ficha de salud, si el trabajador estuvo fuera de la provincia en los últimos 21 días? Y si presenta algún síntoma de fiebre, tos, dolor de cabeza, alteraciones de gusto u olfato?
- 25)** En caso de presentar algún síntoma o más de 37,5 °C se debe aislar y dar aviso a la autoridad competente. 0-800-800-26843, línea 148, app 148, o 911.
- 26)** Utilice elementos de protección, Barbijos o Tapabocas en todo momento posible, deben cubrir completamente la cara desde el puente de la nariz hasta el mentón.

27) SE SUGIERE QUE CADA PROPIETARIO REALICE UN PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO PARA SU EMPRESA, CONSIDERANDO LAS PARTICULARIDADES DE CADA UNO.

Las recomendaciones detalladas en la presente solicitud siempre estarán sujetas a cambios y modificaciones en función de nuevas investigaciones, resultados o avances en materia de prevención y/o control del COVID-19.

EL CUMPLIMIENTO DE ESTAS RECOMENDACIONES LO CUIDAN A USTED, A SU FAMILIA Y A TODA LA COMUNIDAD.

Dirección de Desarrollo Económico - Oficina de Empleo- Municipalidad de Tunuyán.
Calle la Argentina 600 - Tunuyán. www.tunuyan.gov.ar/desarrolloeconomico . Teléfono: 02622 - 424141