



“Previsiones complementarias al Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo Resolución MTBA N° 135/2020 aplicable a las relaciones del trabajo agrario temporario, cíclico o estacional y permanente discontinuo, migrante o no”.

A tenor de lo establecido por la Resolución N° 135/2020 del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires, la cual dispone que todos los empleadores con actuación en el ámbito provincial deberán confeccionar, implementar y dar estricto cumplimiento a un Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo en el marco de la Emergencia Pandemia COVID-19-Coronavirus; y en virtud de las particularidades de las relaciones del trabajo agroindustrial temporario, cíclico o estacional y permanente discontinuo, migrante o no, deviene necesario determinar previsiones específicas que deberán prever complementaria y ampliatoriamente al Protocolo mencionado los empleadores que contraten trabajadores de dicha actividad, las cuales se estipulan seguidamente.



I - CONTENIDOS GENERALES

II. DEL TRASLADO DE LOS TRABAJADORES HACIA Y DESDE EL LUGAR DE TRABAJO

1. Desplazamientos interjurisdiccionales de trabajadores hacia y desde el lugar de trabajo.
2. Desplazamientos intrajurisdiccionales de trabajadores hacia y desde el lugar de trabajo.
3. Desplazamientos cortos (menos de tres kilómetros) hacia y desde el lugar de trabajo.
4. Regreso de los trabajadores.

III. TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS RURALES.

1. Disposiciones comunes a todos los establecimientos.
2. Trabajo en establecimientos rurales abiertos o a cielo abierto.
3. Trabajo en establecimientos rurales cerrados o de escasa ventilación (oficinas administrativas, establecimientos agroindustriales, depósitos cerrados, invernaderos, galpones, etc.).

IV- DEL ALOJAMIENTO DE LOS TRABAJADORES.

1. DISPOSICIONES COMUNES A TODOS LOS TIPOS DE ALOJAMIENTO.

- A. Distanciamiento social
- B. Espacios Comunes
 - Disposición del mobiliario.
 - Circulación.
 - Área de cocina.
 - Habitaciones y blancos.
 - Sanitarios, baños y vestuarios.
- C. Limpieza de los alojamientos.
- D Residuos.

2. CAMPAMENTO RURAL..

3. ZONA URBANA. HOTELES Y/O COMPLEJOS.

V - DE LA ALIMENTACION DE LOS TRABAJADORES.

1. Alimentos y bebidas.
2. Recepción de mercadería para el consumo.

VI. TERCEROS AJENOS AL ESTABLECIMIENTO



I - CONTENIDOS GENERALES

- El Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo cuya obligatoriedad establece para todos los empleadores de la provincia la Resolución del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires N° 135/2020, en el marco de relaciones del trabajo agrario temporario, cíclico o estacional y permanente discontinuo, migrante o no, deberá ajustarse al modelo de Protocolo aprobado por la Resolución MTPBA N° 151/2020 en todo lo que fuera compatible con la actividad y con las modalidades de prestación de tareas a las que se refiere en el presente.
- Específicamente, los empleadores deberán prever, implementar y cumplir todas las medidas contempladas en los apartados del modelo aprobado (Resolución MTPBA N° 151/2020) que se indican seguidamente:
 - I - Medidas generales de prevención y protección.
 - IV – Medidas a implementar en el ámbito de trabajo:
 - V – Registro de actuación de las empresas. Facultades de inspección, supervisión y control de las autoridades laborales y sanitarias competentes. Actualización.
- En relación a las previsiones contenidas en los restantes apartados del modelo de Protocolo aprobada por la Resolución MTPBA N° 151/2020 – no mencionadas en el ítem anterior -, los empleadores deberán adecuar las mismas a las especificidades de la actividad y modalidad de prestación de tareas, debiendo contemplar con carácter obligatorio en sus Protocolos las previsiones complementarias que se establecen seguidamente.

II. DEL TRASLADO DE LOS TRABAJADORES HACIA Y DESDE EL LUGAR DE TRABAJO

1. Desplazamientos interjurisdiccionales de trabajadores hacia y desde el lugar de trabajo.

Cuando los desplazamientos de trabajadores se encuentren a cargo del empleador y se realizarán de una Provincia a otra, los empleadores y las empresas contratadas para el traslado de los trabajadores deberán dar cumplimiento a las recomendaciones formuladas por la Secretaría de Transporte de la Nación y la Comisión Nacional de Regulación del Transporte



(Resolución N° 90/2020 del Ministerio de Transporte de la Nación, Disposición de la Comisión Nacional de Regulación del Transporte N° 28/2020, normas ampliatorias y complementarias).

Los empleadores y las empresas contratadas para el traslado serán solidariamente responsables de las obligaciones que emanan de las normas citadas.

2. Desplazamientos intrajurisdiccionales de trabajadores hacia y desde el lugar de trabajo (iguales o superiores a tres (3) kilómetros).

Cuando los desplazamientos de trabajadores se encuentren a cargo del empleador y se realizarán dentro del territorio de la Provincia de Buenos Aires, los empleadores o las empresas contratadas por éstos para el traslado de los trabajadores deberán dar cumplimiento a las recomendaciones formuladas por la Subsecretaría de Transporte del Ministerio de Infraestructura y Servicios Públicos, en particular la Resolución emanada de dicha Subsecretaría N° 30/2020 (RESO-2020-30-GDEBA-SSTRANSPMIYSPGP).

Los empleadores y las empresas contratadas para el traslado serán solidariamente responsables de las obligaciones que emanan de las normas citadas.

3. Desplazamientos cortos (menos de tres kilómetros) hacia y desde el lugar de trabajo.

- a. Ante la presencia de fiebre y síntomas respiratorios (tos, dolor de garganta, resfrío), NO concurrir a su lugar de trabajo, contáctese en forma inmediata con el sistema de salud (Línea 148 en Provincia de Buenos Aires y/o aquellas que se dispongan en cada municipio).
- b. Antes de salir de su casa y/o lugar de residencia, deberá realizar el autodiagnóstico de la aplicación CUIDAR – o el que en el futuro lo reemplace -, y seguir las recomendaciones que arroje el resultado de este. La información que consigna en la autoevaluación reviste el carácter de declaración jurada.
- c. Mantener una buena higiene de manos antes, durante y después de los desplazamientos que vaya a realizar.
- d. En viajes cortos intentar caminar o utilizar bicicleta, para permitir más espacio a quienes no tienen otra alternativa de traslado.
- e. Si es posible, desplazarse en vehículo particular y mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y desinfección del interior de este.
- f. Respetar las distancias mínimas recomendadas.



- g. En caso de utilizar transporte público, deberá usar elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón (tapa boca).

4. Regreso de los trabajadores.

- a. Con setenta y dos (72) horas de anticipación al viaje de regreso de los trabajadores a su lugar habitual de residencia en los casos de desplazamientos interjurisdiccionales e intrajurisdiccionales, se realizará un chequeo médico más una DDJJ por parte del trabajador que asegure que los viajeros no poseen síntomas Covid-19.
- b. El viaje se realizará de acuerdo con lo detallado los puntos 1 y 2 del presente, según el caso.
- c. Al momento del arribo de los trabajadores a su lugar de residencia habitual, se respetarán las directrices de cada localidad a las que regresa cada trabajador.

///. TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS RURALES

1. Disposiciones comunes a todos los establecimientos.

- a. Antes de ingresar al lugar de trabajo, el empleador, por si o a través de personal especialmente designado a tal fin, el cual deberá estar munido de elementos de protección personal adecuados, consultará por estado de salud del trabajador y de las personas con las cuales comparte residencia o alojamiento, siendo dable utilizar un cuestionario preestablecido.

En caso de manifestar posibles síntomas o ser contacto estrecho de personas que posean confirmación médica de haber contraído COVID – 19, no se permitirá el ingreso, recomendándose la vuelta a su lugar de residencia y contactar con servicio médico.

- b. El empleador podrá realizar un control de temperatura diario de todos los trabajadores, previo al ingreso al lugar donde deben realizarse actividades, prohibiendo el ingreso de quienes registren una temperatura superior a 37,5°. En caso que el trabajador al momento de su ingreso supere la mencionada temperatura y asimismo manifieste síntomas compatibles con COVID-19 (“caso sospechoso”), se apartará al trabajador de los lugares comunes y deberá contactarse en forma inmediata con el sistema de salud (Línea 148 en Provincia de Buenos Aires y/ aquellas que se dispongan en cada municipio).
- c. El empleador podrá establecer horarios escalonados, a fin de evitar aglomeraciones en los puntos de acceso y egreso.



- d. El empleador deberá organizar las actividades por procesos. Esto permitirá realizar un seguimiento del personal afectado a cada tarea, su ingreso y salida en turnos de producción.
- e. Asimismo, el empleador deberá organizar cuadrillas o grupos de trabajo perfectamente identificados (se puede usar colores, pecheras, números), evitando el intercambio de trabajadores entre las diferentes cuadrillas o grupos de trabajo.
- f. El empleador deberá demarcar áreas de trabajo (parcelas, cabezales de riego, plataformas de recolección, comedores de campo, etc.) y asignar a cada trabajador una zona.
- g. El empleador deberá tener identificados los equipos y maquinaria utilizados por cada cuadrilla o grupo de trabajo (tractores, remolques, plataformas recolectoras, herramientas manuales, etc.).
- h. Las cuadrillas o grupos de trabajo no deben realizar actividades de forma conjunta. Tampoco deben utilizar de manera simultánea: comedores, aseos u otras instalaciones cerradas.
- i. Cada persona debe contar, identificar y utilizar sus propios elementos de trabajo; deberá limpiarlos antes y después de su uso con agua y jabón o solución de lejía y agua.
- j. En caso de manejar maquinaria que implique un espacio reducido (cabina de tractores, cosechadoras, etc.) no debe haber más de una persona. Tras el uso, limpiar y desinfectar manijas de puertas, volante, palancas, perillas y todo aquello de contacto frecuente.
- k. Para la carga/descarga de la producción, se deberán dar indicaciones al camionero o maquinista del lugar donde se realizará la misma, y en su caso donde se pesará el camión o maquinaria antes y después. Finalizada la carga/descarga, recibirá la documentación desde la cabina del camión o maquinaria y previo a archivarla o registrarla, deberá lavarse las manos con alcohol en gel.
- l. Se recomienda suspender el control horario por tarjeta o biométrico para evitar el contagio por contacto.

2. Trabajo en establecimientos rurales abiertos o a cielo abierto.

- a. Disponer de lugar específico en los accesos a establecimientos abiertos destinado para que las personas puedan higienizarse manos, y objetos personales (carteras, mochilas, bolsos, etc.) antes de llegar al puesto de trabajo



- y reiterar la operación al egreso.
- b. Deberá proveerse de un kit de higienización y desinfección para utilizar antes, durante y después del desarrollo de las actividades, garantizándose cantidad y calidad de producto acorde a la duración y condiciones de la tarea.
 - c. El kit personal de higiene y desinfección estará provisto mínimamente de jabón, alcohol al 70%, alcohol en gel o lavandina, toallas individuales descartables.
 - d. Promover el frecuente y completo lavado de manos, proporcionando a los trabajadores de un lugar al efecto.
 - e. Si el agua corriente y jabón no están accesibles por razones de infraestructura, proporcionar desinfectantes para manos a base de alcohol que contenga un porcentaje de alcohol y agua en proporción 70/30 o alcohol en gel

3. Trabajo en establecimientos rurales cerrados o de escasa ventilación (oficinas administrativas, establecimientos agroindustriales, depósitos cerrados, invernaderos, galpones, etc.).

- a. Toda persona que ingrese a lugares de trabajo cerrados o de escasa ventilación (oficinas administrativas, establecimientos agroindustriales, depósitos cerrados, galpones, etc.), deberá limpiar la suela del calzado en felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras).
- b. El empleador deberá disponer en los accesos a los lugares de trabajo cerrados o de escasa ventilación de felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante, gel o soluciones alcohólicas, solución desinfectante y toallas de papel.
- c. Toda persona que ingrese a lugares de trabajo cerrados o de escasa ventilación, en caso de no contar con baños y/o lavatorios y/o estaciones de lavado en el acceso, deberá realizar limpieza de las manos en seco (alcohol en gel o soluciones alcohólicas) al llegar al mismo.
- d. Se recomienda que toda persona que ingrese lugares de trabajo cerrados o de escasa ventilación, que, al llegar al mismo, realice limpieza del celular, llaves y objetos personales con toallas de papel y solución desinfectante.

IV. DEL ALOJAMIENTO DE LOS TRABAJADORES.

1. DISPOSICIONES COMUNES A TODOS LOS TIPOS DE ALOJAMIENTO.

A. Distanciamiento social.

- a. Comunicar las medidas adoptadas para el cumplimiento del distanciamiento social, capacitar al personal y controlar su observancia.
- b. Mantener en todo momento la distancia interpersonal mínima establecida, la



densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2 metros cuadrados.

- c. Estas medidas deben contemplarse dentro y fuera del establecimiento, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes.

B. Espacios comunes.

• Disposición del mobiliario

- a. Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del alojamiento, respetando las distancias recomendadas. En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad establecida, se deberán instalar barreras físicas de fácil limpieza.
- b. En salones comedores y/o de usos múltiples la disposición de las mesas y sillas deberá garantizar la distancia de seguridad entre personas establecida.
- c. Indicar la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común, según los metros cuadrados del espacio, que permitan cumplir con la distancia social reglamentaria.
- d. Proveer de alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.

• Circulación

- a. Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal a los distintos sectores del alojamiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- b. Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.
- c. Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- d. Sugerir a las y los trabajadores evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.

• Área de cocina

- a. Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos.
- b. Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos.
- c. Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al



70%.

- d. Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, se pueden desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5ml de lavandina por litro de agua. Debe ser lavandina de uso doméstico. Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.
- e. Lavarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%, cumpliendo con las determinaciones de lavado de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud: al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o de realizar otras tareas.
- f. Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.

- **Habitaciones y blancos**

- a. Se sugiere proteger colchones y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario lavarse como procedimiento de lavado estándar.
- b. Ventilar las habitaciones el mayor tiempo posible y durante su limpieza y desinfección.
- c. Cuando el trabajador abandone la habitación definitivamente, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos, entre otros.
- d. Almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y manipular, procesar y transportar por separado de la ropa usada.
- e. Clasificar la ropa sucia fuera de las habitaciones.
- f. No sacudir la ropa para lavar.
- g. Utilizar guantes para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal.
- h. Durante las rutinas de limpieza evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.
- i. Desinfectar superficies de contacto como picaportes, interruptores, teléfonos, control de televisión o del aire acondicionado, mesas, entre otros.
- j. Usar productos de limpieza de un sólo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos.

- **Sanitarios, baños y vestuarios.**

- a. Se deberá determinar la cantidad máxima de personas que pueden estar en los sanitarios, baños y vestidores garantizando la distancia de distanciamiento interpersonal reglamentaria.



- b. En el área de lavamanos se deben colocar indicaciones de la forma de realizar el lavado de manos de forma correcta.
- c. En caso de existencia de lockers del personal que estén uno al lado del otro, deberán retirar o guardar sus cosas uno a uno, es decir, la primera persona se acerca al locker, retira o guarda cosas, mientras que la o las otras personas que tienen el locker cercano, esperan, y así sucesivamente.
- d. En los vestuarios, si se llegó a la capacidad máxima de ocupación, el personal deberá esperar afuera haciendo una fila donde se respete la distancia mínima interpersonal con los elementos de protección puestos. Se deberán señalar los puntos de espera.
- e. El personal, en la medida de lo posible, deberá usar los vestuarios, dándose las espaldas.
- f. El personal deberá hacer uso de los vestuarios de la forma más rápida posible.
- g. Los sanitarios, baños y vestuarios deberán ser limpiados y desinfectados con mayor frecuencia a la habitual, siendo obligatorio el aseo de estos cada vez que se cambia el turno del personal.

C. Limpieza de los alojamientos.

- a. Incorporar una mayor frecuencia en la limpieza y desinfección de pisos en las áreas de ingreso a los lugares de alojamiento.
- b. Limpiar y desinfectar las áreas públicas al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.
- c. En salones comedores y de usos múltiples limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, las placas de empuje, barandas, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y la cristalería.
- d. Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- e. Ventilar los salones comedores y de usos múltiples después de cada servicio.
- f. Limpiar y desinfectar las zonas externas.
- g. Cuando esté estipulado el uso de ropa de trabajo se deberá lavar con mayor frecuencia y si está previsto, preferentemente dentro del ámbito laboral.
- h. Disponer dispensadores de jabón, alcohol en gel o solución alcohólica desinfectante, papel descartable -entre otros- en sanitarios, baños, vestuarios y espacios comunes.
- i. Efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.

D. Residuos.

- a. Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.



- b. Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de residuos.
- c. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- d. Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).
- e. Realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria. Se recomienda adoptar de referencia las instrucciones del Ministerio de Salud de la Nación: “COVID-19. Recomendaciones para la gestión de residuos domiciliarios de pacientes en cuarentena” (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).

2. CAMPAMENTO RURAL.

- a. Los trabajadores alojados en campamentos rurales serán considerados como grupo conviviente. Los grupos de trabajadores serán los mismos desde la recepción hasta el regreso a sus hogares. Una vez arribado al campamento, realizarán un aislamiento activo durante 14 días. Entendiéndose por Aislamiento Activo, la realización de las tareas a campo sin contacto con centros urbanos.
- b. En cada Campamento en el que se aloja el grupo conviviente, se dispondrá de un lugar acondicionado para casos sospechosos y / o casos positivos.
- c. Dicho lugar acondicionado estará dividido de un lado para casos sospechosos (persona que manifieste algunos de los síntomas ver link <https://www.argentina.gob.ar/salud>) y del otro lado para casos positivos que no requieran internación.
- d. Se dispondrá de instalaciones sanitarias aisladas para estos casos.
- e. Cada sector tendrá su vajilla y lugar dónde lavarlas como así también su ropa de cama y efectos personales.

3. ZONA URBANA. HOTELES Y/O COMPLEJOS

- a. En Hoteles y/o Complejos se cumplirá estrictamente con el protocolo establecido en el lugar. Los trabajadores serán considerados como grupo conviviente.
- b. Se realizará aislamiento activo durante los primeros 14 días, asegurando que no habrá contacto con ejido urbano.
- c. Finalizado el período de 14 días se cumplirá con lo establecido en la localidad de acuerdo con la fase en que se encuentre la misma.
- d. Las empleadores contratarán previamente un lugar acondicionado para



tratamiento de casos sospechosos y positivos que no requieran internación.

V. DE LA ALIMENTACION DE LOS TRABAJADORES

1. Alimentos y bebidas.

- a. Evitar la manipulación de alimentos y utensilios por parte de los trabajadores alojados en las comidas.
- b. Flexibilizar los horarios de comidas.
- c. Planificar la cantidad de personas en salones comedores y de usos múltiples estableciéndose un tiempo prudente del consumo del servicio para cada turno y el cumplimiento del distanciamiento social.
- d. Evitar la colocación de manteles. Las servilletas deben ser de papel.
- e. Implementar una adecuada política de lavado de vajilla.
- f. Ofrecer a los trabajadores alojados solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar a los salones comedores y de usos múltiples.
- g. Los trabajadores alojados deberán arribar a los salones comedores con tapabocas o elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón y retirarse el mismo únicamente para consumir alimentos.

2. Recepción de mercadería para el consumo.

- a. Se sugiere definir y acordar con los proveedores de ser posible, un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.
- b. Evitar el contacto con los transportistas.
- c. El personal del establecimiento deberá utilizar tapabocas y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería.
- d. Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, se deben sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.

VI/ TERCEROS AJENOS AL ESTABLECIMIENTO

- a. Se deberá evitar el ingreso de personas no esenciales para la producción. Para proveedores y clientes determinar días, horarios y espacios específicos para su atención.
- b. Reforzar el control de entrada de personal ajeno a la empresa. Como al resto del personal, se les realizará una toma de temperatura, previa autorización, de tal forma que la empresa se reserve el derecho de admisión si esta supera los 37,5°C, o cuando el afectado se niegue a la autorización para tomársela, o presente



claros síntomas compatibles con la infección respiratoria.

- c. El personal externo solamente podrá acceder a las zonas para las que haya sido autorizado, teniendo terminantemente prohibido acceder al resto de las instalaciones del establecimiento agroindustrial o a las áreas de alojamiento de los trabajadores.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2020 - Año del Bicentenario de la Provincia de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: Anexo Protocolo Migrantes

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 13 pagina/s.