



Grupo 10: Condiciones y medio ambiente de trabajo y salud de los trabajadores

Programas de CyMAT para La Federación de Obreros y Empleados Vitivinícolas de Argentina. Estudios. Convenios colectivos. Manual de prevención y Formación.

Pedro Matheu

pedrovmatheu@gmail.com

Paula Matheu

paulamatheu@gmail.com

Mariela Grossman

marielagrossman@yahoo.com

GPA. Grupo Profesional de Asistencia

Introducción

Este informe se propone aportar a la reflexión y al debate sobre las condiciones y medio ambiente de trabajo (CyMAT) y la salud y acciones para el desarrollo de su tratamiento en organizaciones de trabajadores y sus miembros.

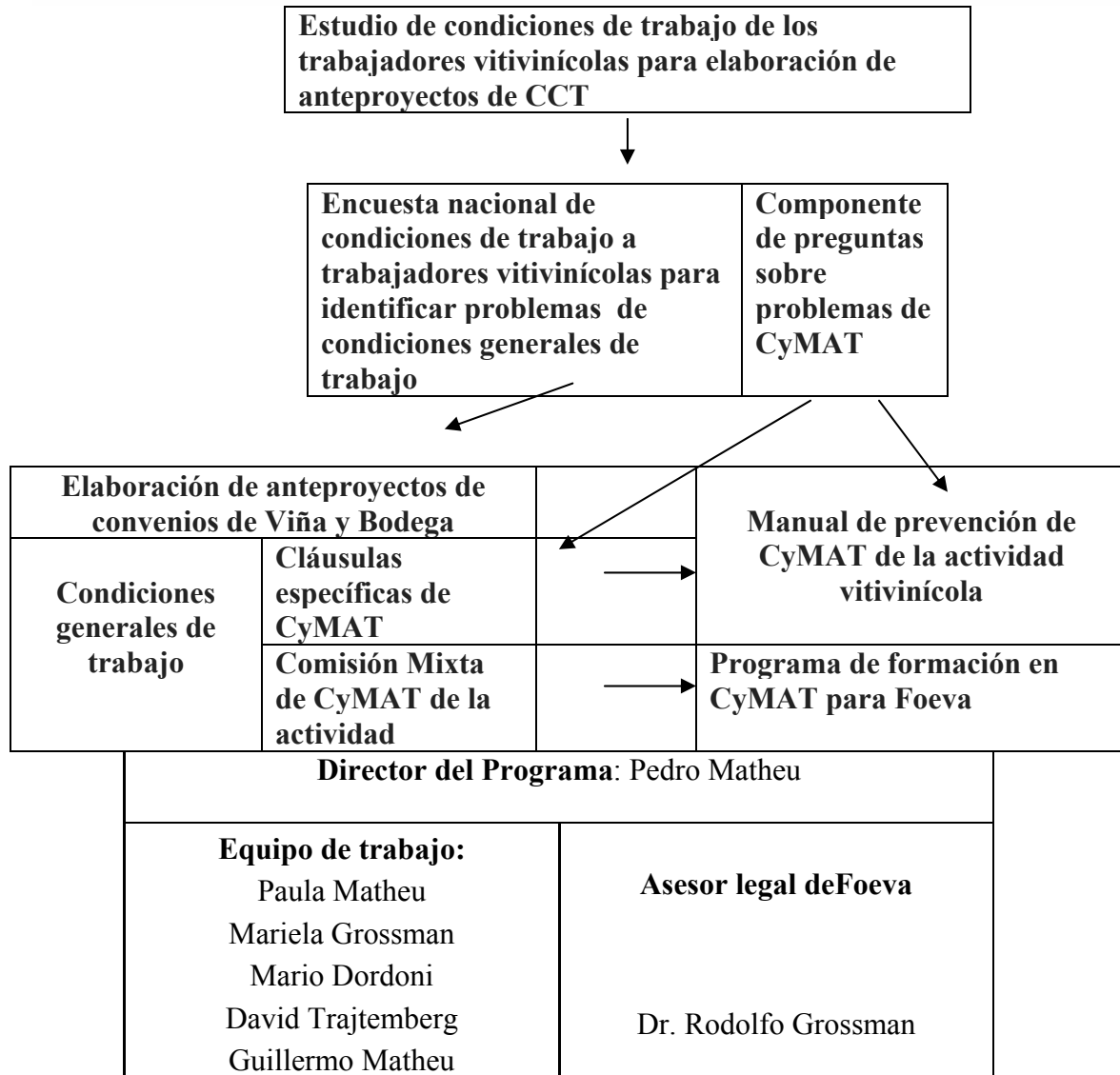
Se trata de los trabajadores vitivinícolas y la Federación de Obreros y Empleados Vitivinícolas de Argentina, con quienes tuvimos la oportunidad de realizar un programa con amplia participación de gremios y trabajadores de todo el país.

La oportunidad inicial estuvo en la elaboración de los anteproyectos colectivos de la actividad para los que fuimos contratados por Foeva.

Posteriormente se elaboró el convenio Foeva- SRT que permitió cubrir las etapas de elaboración de documentación específica, para la difusión de los problemas y su atención en la actividad y la formación que está a próxima a finalizar.

Durante 2013 se están completando las actividades de formación.

En el diagrama que sigue pueden verse las etapas de trabajo:





El informe se propone presentar la experiencia realizada para las CyMAT en todas las etapas, particularmente:

- La elaboración y aplicación de la encuesta;
- El diseño de la Comisión Mixta de CyMAT de la actividad;
- La elaboración del Manual de prevención de CyMAT de la actividad vitivinícola y;
- El Programa de formación en CyMAT con la descripción y resultados de técnicas participativas de aprendizaje, detección de riesgos y negociación con empresarios.

Otros aspectos que tienen que ver con la existencia de simetrías entre desarrollo gremial e interés en CyMAT.

1. Encuesta nacional de condiciones de trabajo a trabajadores vitivinícolas para identificar problemas de condiciones generales de trabajo

Inicialmente la asistencia técnica incluyó la realización de estudios para la elaboración de convenios colectivos de la actividad y la capacitación de dirigentes.

Entre las principales necesidades estaban:

- 1- Definición de problemas económicos y laborales estratégicos y para la gestión gremial en futuros escenarios de la actividad. Identificación de escenarios y Listas de Verificación de Problemas de la gestión gremial.
- 2- Identificación de problemas, necesidades y visión gremial de las relaciones laborales en la actividad. Identificación de materias de interés gremial para el convenio.
- 3- Análisis de procesos, sistemas de trabajo y el relevamiento de CYMAT de los trabajadores de Bodega y Viña.**
- 4- Metodología para el análisis funcional y económico del convenio desde la perspectiva del gremio. Definición de capacidad económica de negociación.
- 5- Categorías del CCT. Análisis de procesos, sistemas de trabajo, salarios a negociar. Técnicas para el análisis de puestos, definición de categorías. Disponibilidad de metodologías de evaluación para uso del gremio o a compartir con la parte



empresaria.

6. A partir de una identificación de la demanda del gremio, se elaborará un plan de actividades, con el fin de definir las necesidades y problemas del gremio. Asimismo, se establecerán etapas de trabajo para el desarrollo de una estrategia de negociación y materias técnicas a incluir en los anteproyectos de convenio.

Etapas principales de aplicación de la encuesta

- La encuesta a nivel nacional,
- En diagnóstico de la actividad
- Estudio de procesos y sistemas de trabajo
- Análisis de convenios colectivos actuales y desarrollo de nuevas Cláusulas en base a un estudio de materias.
- Diagnóstico de las CYMAT de la actividad vitivinícola en sus ramas de Bodega y Viña.

- La encuesta a nivel nacional,

En el marco del trabajo de preparación de los nuevos **Convenios Colectivos** se llevó adelante una **Encuesta** entre los sindicatos de todo el país. El objetivo fue que aportaran sus conocimientos y experiencia en la actividad para colaborar en la futura negociación de los convenios, que apuntará a la mejora de las condiciones de trabajo.

En primer lugar **se aplicó un cuestionario de prueba en ocasión de un congreso de la federación.**

En segundo lugar, **los distintos sindicatos respondieron una encuesta ampliada**, sobre la base de una guía de preguntas sobre condiciones de trabajo (Encuesta General). Ambas instancias fueron una herramienta más para acercarnos a las propuestas, sugerencias y realidades de todos los sindicatos en el país, tanto en áreas con producción como en áreas orientadas a la comercialización.

Se presentó en el caso de la encuesta una síntesis de los datos obtenidos en un congreso de la federación y posteriormente de la encuesta ampliada para las principales actividades, que fue utilizada para la elaboración de los convenios.



El principal beneficio fue que al examinar los anteproyectos, los dirigentes vieron reflejadas sus recomendaciones.

Los sindicatos mostraron una mayor preocupación y una mayor necesidad de nuevas normativas para las siguientes cuestiones: higiene y seguridad, trabajo insalubre y ropa de trabajo.

Ver anexo 1. Carátula de “Cuestionario versión definitiva”



2. INFORME DE RESULTADOS

ENCUESTAS FOEVA 2006

A continuación se indica una muestra de datos relevados sobre algunos de los problemas de Cymat relevados y que en detalle mostraron los informes elaborados para la asistencia técnica a Foeva.

Trabajo Insalubre

❖ SE REGISTRARON MÁS DE 10 PUESTOS DE TRABAJO QUE FUERON CONSIDERADOS REGISTRADOS EN LAS ENCUESTAS COMO INSALUBRES.

❖ EN CADA PUESTO SE ESPECIFICARON

- 1- LOS MOTIVOS DE SU INSALUBRIDAD
- 2-LAS HERRAMIENTAS O PROTECCIONES QUE SE NECESITAN EN ESE PUESTO
- 3-LAS CONDICIONES Y BENEFICIOS ESPECIALES QUE SE CONSIDERA QUE DEBERÍAN TENER.

❖ EJEMPLOS:

NOMBRE DEL PUESTO	POR QUÉ ES INSALUBRE EL PUESTO	HERRAMIENTAS O PROTECCIONES NECESARIAS	CONDICIONES O BENEFICIOS ESPECIALES
CALDERISTA O FOGUISTA	<ul style="list-style-type: none">- POR EL USO DE AMONÍACO- POR LA EMANACIÓN DE GASES TÓXICOS EN GENERAL	<ul style="list-style-type: none">- EXTRACTORES DE AIRES- ROPA ADECUADA PARA ALTAS TEMPERATURAS.	<ul style="list-style-type: none">- REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL.- JUBILACIÓN TEMPRANA- PLUS SALARIAL POR TRABAJO INSALUBRE.
OPERARIO DE DESCUBE Y DESBROTE	POR EL GAS CARBÓNICO	MÁSCARAS Y EXTRACTORES	JORNADA DE 6 HORAS
OPERADOR DE FILTRO DE VINO	POR EL MANEJO QUE REALIZA CON LA TIERRA FILTRANTE, QUE ES MUY INSALUBRE Y CONTIENE CELULOSA, ABESTOS, ETC., QUE PUEDEN GENERAR ENFERMEDADES PULMONARES	MÁSCARA DE PROTECCIÓN	REVISACIÓN MÉDICA CADA 6 MESES

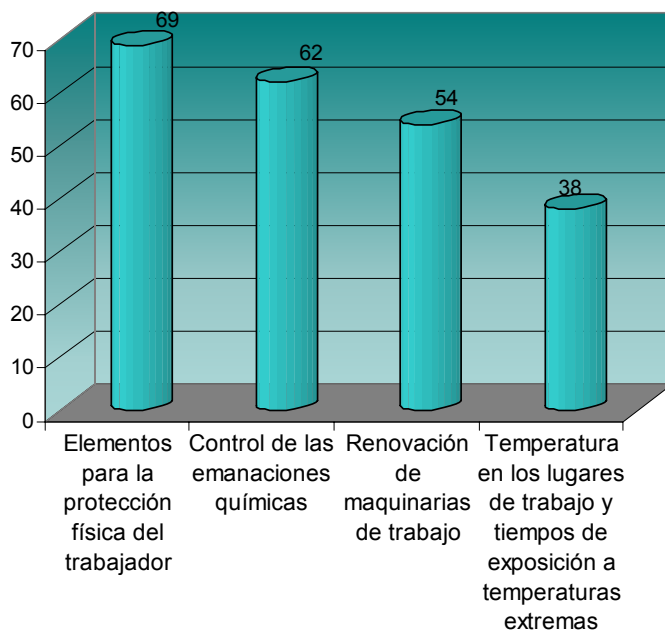


Seguridad e Higiene

Los siguientes son algunos de los problemas detectados:

<i>EL TRABAJO A LA INTEMPERIE.</i>
<i>EL TRASLADO EN CAMIONES SIN PROTECCIÓN DEL FRÍO.</i>
<i>FALTA DE MANTENIMIENTO DEL SISTEMA ELÉCTRICO EN GENERAL.</i>
<i>FALTA DE PROVISIÓN DE ELEMENTOS DE SEGURIDAD Y CONTROL EFICIENTE DE LOS ORGANISMOS COMPETENTES.</i>
<i>FALTA DE INVERSIÓN EN PREVENCIÓN.</i>
<i>FALTA DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LOS LUGARES MÁS ALEJADOS DE DONDE SE REALIZAN LAS TAREAS HABITUALES.</i>
<i>FALTA DE LUGARES ADECUADOS PARA DESAYUNAR Y COMER.</i>
<i>FALTA DE COMEDORES EN CONDICIONES PARA LA HORA DEL REFRIGERIO</i>

Cuestiones de higiene y seguridad sobre las que sería necesario incorporar reglamentaciones (%)





❖ **SUGERENCIAS SOBRE LA ENTREGA DE ROPA DE TRABAJO**

1. *LAS MULTAS POR INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE LOS EMPLEADORES DEBERÍAN SER MÁS SEVERAS.*
2. *LAS NORMATIVAS SOBRE LA CALIDAD DE LA ROPA DEBERÍAN SER MÁS ESTRUCTAS.*
3. *QUE LOS TRABAJADORES CUENTEN CON CAMPERAS Y OTROS ELEMENTOS PARA PROTEGERSE DEL FRÍO (ES ESPECIAL PARA EL TRABAJO EN LA INTERPERIE)*
4. *QUE LOS EMPLEADORES ENTREGUEN MÁS EQUIPOS DE ROPA Y MÁS PARES DE ZAPATOS.*

Ropa de trabajo

En lo relativo a la cuestión de la ropa de trabajo, además de la síntesis adelantada surgió lo que deben entregar las empresas a los trabajadores, en todas las encuestas hubo algún comentario o sugerencia. En 7 casos opinaron que las **multas** por incumplimiento por parte de los empleadores deberían ser más severas, y también en 7 casos que las **normativas sobre la calidad** de la ropa deberían ser más estrictas.

Se registró asimismo la necesidad de la entrega de ropa para puestos de trabajo para los que hoy no está estipulada. En este sentido, por un lado en 6 encuestas declararon que debería establecerse la entrega de ropa para los empleados **administrativos** y para otros puestos no operativos. En una encuesta se aclaró que dicha ropa debería ser “camisa, pantalón, botines de buena calidad”. Por otro lado, se manifestaron las siguientes **necesidades relativas a la ropa que son específicas para algunos puestos de trabajo:**

- Mamelucos para los trabajadores que echan carbón activado.
- Elementos para la protección del sol.
- Camperas y pantalones térmicos para los que trabajan en cámaras frigoríficas y en salones climatizados para mantenimiento de vinos...
- Ropa adecuada para altas temperaturas para los calderitas.
- Ropa impermeable cuando corresponda.
- Ropa adecuada para cada puesto de trabaja insalubre
- 2 equipos de ropa más, mameluco y un par de zapatos más que lo que dispone ahora el convenio para los operarios que trabajan en molienda.
- 2 equipos de ropa más y un mameluco para los maquinistas de fraccionamiento de tetra.
- 2 equipos de ropa más y un mameluco para los operarios que trabajan con botellas.



- 1 mameluco para el mecánico además del equipo habitual.
- Ropa de un color adecuado a sus tareas para las tareas del filtrador.
- 1 equipo de ropa más para los trabajadores que realizan carga y descarga de objetos.

En 4 casos se registró que sería necesario que los empleadores entregaran más equipos de ropa y más pares de zapatos en general.

También se expresó en varias encuestas (6) la necesidad de que los trabajadores cuenten con **camperas y otros elementos para protegerse del frío**, especialmente aquéllos que trabajan a la intemperie.



3. Síntesis de los resultados de la aplicación de las encuestas y los estudios en la rama vitivinícola sobre Cymat

El primer paso en la actividad vitivinícola es el cultivo de la vid. Las labores del viñedo comprenden la siembra, distribución del riego, control de malezas, poda, etc., y culminan en la cosecha.

La poda consiste en la remoción de brotes, sarmientos, hojas y otras partes vegetativas vivas de la planta. La mayoría de la uva elaborada en nuestro país se cosecha en forma manual, con tijera, evitando la rotura de los granos. La uva se deposita en cajas plásticas para el caso de uvas finas, que luego se paletizan sobre un camión y se transportan en la forma más rápida posible a la bodega. La cosecha mecánica es una innovación que utilizan empresas que actúan por contrato y están especializadas en esta tarea.

En la bodega tiene el lugar el proceso de elaboración del vino, que suele ser de corta duración, alrededor de unos treinta a cuarenta días, donde la uva pasa por varias etapas, desde la recepción y el control de ingreso de la uva que llega a la bodega, pasando por la molienda y desrasponado, el encubado (en esta etapa se produce la fermentación, con generación de tóxicos específicos) y la posterior extracción del líquido de piletas y tanques mediante diferentes métodos.

Análisis y prevención de riesgos en las tareas de viña y bodega

VIÑA. Riesgos específicos y forma de prevenirlos: poda y otras tareas

De todas las tareas en la actividad vitícola la poda es una de las más delicadas ya que de acuerdo a cómo y en qué condiciones se haga dependerán la salud del trabajador y la calidad de la futura cosecha. Debido a las condiciones físicas climáticas y organizativas en que se realiza la poda debe ser especialmente considerada dado que implica riesgos y acarrea problemas de salud que es necesario conocer¹.

Los tipos de accidentes más frecuentes observados en los trabajos de poda tradicional son debidos a los riesgos de carga física acompañado del aspecto ergonómico, (relación entre el hombre y su ocupación, equipamiento y entorno, especialmente la aplicación del conocimiento anatómico, fisiológico y psicológico humano a los problemas que surgen de aquella relación), como son:



- o los desgarros en hombro y /o brazos, por el repetitivo tironeo de los sarmientos,
- o problemas en las manos debido a la presión efectuada repetidamente sobre las tijeras para efectuar el corte de los sarmientos,
- o lumbalgias por las posturas tomada por el operario,
- o golpes por objeto (sarmiento) y otros riesgos.

Uso de plaguicidas

Uno de los aspectos más sensibles de esta actividad son aquellos compuestos **TÓXICOS**, que previenen o controlan parásitos y depredadores que dañan a las plantas, a los animales y al hombre.

Las etiquetas

Categoría	Debe decir	Color	Símbolo
I-A Extremadamente toxico	Peligro - Veneno	Rojo	Calavera con dos tibias
I-B Muy toxico	Peligro - Veneno	Rojo	Calavera con dos tibias
II- Moderadamente toxico	Veneno	Amarillo	Cruz S. Andrés
III- Toxico	Cuidado	Azul	
IV- Probablemente sin riesgo	Cuidado	Verde	

BODEGA. Proceso productivo de la elaboración del vino. Secuencia

- 1º Recepción y control de ingreso.
- 2º Molienda y desrasponado.
- 3º Encubado del mosto.
- 4º Descube de piletas y tanques.
- 5º Acabado del vino

Los riesgos son principalmente atmosféricos:

- Con atmósferas deficientes en oxígeno, debido al desplazamiento del mismo a causa del CO₂ producido en el momento de la fermentación, sea en el caso en que



se produzcan pérdidas por su mal almacenamiento o su mala manipulación debido a que se encuentra en recipientes de vidrio, por lo general, de cinco a diez litros.

- Asimismo se da esta problemática en el trabajo con distintos recipientes denominados “vasijas” en los cuáles se producen transformaciones.

Proceso productivo de la elaboración del vino. Riesgos específicos y forma de prevenirlos.

Este proceso generalmente es de corta duración alrededor de unos treinta a cuarenta días, y la uva pasa por varias etapas antes de llegar a las vasijas o al momento de producir la fermentación. Estas etapas generalmente son:

1º Recepción y control de ingreso:

Aquí la uva proviene a granel o en cajas de la viña. Cuando llega a la bodega generalmente se hacen muestras y se realizan mediciones para controlar el grado de azúcar que tiene (grado de madurez).

a) Caída de operarios en zona de lagares: En este proceso el riesgo se pone de manifiesto cuando por lo general el chofer del camión u operario abren la compuerta para su descarga una vez ubicado el camión frente al lagar, pudiéndose producir de esta manera y a causa de pisar sobre una superficie resbaladiza e inestable la caída de dicha persona al lagar.

Medidas preventivas:

- Buena iluminación del lugar, ya que estas tareas suelen extenderse hasta horarios nocturnos.
- Colocar una soga de vida ya sea sobre el lagar mismo o en el camión (si esto último fuera posible), y que el operario cuente con el arnés correspondiente para dicha tarea.
- Permitir que sólo descarguen camiones con volquetes, para evitar el rastrillado manual por operarios.

b) Stress y dolores musculares: Causado por la realización de tareas repetitivas, ya sea como la acción de volcar las cajas de uva manualmente sobre pequeños lagares o cintas seleccionadoras en bodegas que trabajan con este tipo de proceso. La **medida de prevención** es la rotación del personal durante cortos períodos de tiempo (máx. 1 hora).

2º Molienda y desrasponado:



En la mayoría de los casos, en esta etapa se hace el agregado del SO₂ (comúnmente conocido como **anhídrido sulfuroso**)

3º Encubado del mosto:

- En esta etapa se producen fermentaciones por medio de levaduras. Este proceso lleva aproximadamente entre 15 y 20 días
- En la obtención del vino, las levaduras consumen los azúcares y liberan gran cantidad de **anhídrido carbónico (CO₂)**.
- Éste queda alojado, como generalmente todo gas, en la parte superior del recipiente, dándonos así el eventual riesgo que este gas representa, para las personas que se encuentran en la superficie, ya que desplaza al oxígeno en forma abrupta.
- Las vasijas utilizadas se convierten en verdaderos ‘infiernos’, en donde la respiración se torna imposible.
- Por lo tanto es en estos casos donde se debe actuar en forma precisa para evitar posibles accidentes.

Estos tóxicos (SO₂ y CO₂) que se generan traen aparejados riesgos físicos importantes:

- El personal encargado de la verificación del proceso, es el que está sometido permanentemente a los riesgos atmosféricos que esas vasijas representan ya que durante todo este tiempo la persona acude al lugar varias veces en el día.
- Generalmente son varias piletas o tanques, las que requieren su control, para poder extraer las muestras requeridas o agregar SO₂.
- Para su agregado se utilizan ‘aparatos’ denominados sulfitómetros que básicamente son recipientes de poca capacidad.
- Una vez que la persona está al borde de la piletas o tanque, debe arrimarse para introducir los instrumentos y es en este momento donde él puede percibir la falta de oxígeno, incrementada por la gran cantidad de vasijas cumpliendo el mismo proceso a la vez.
- Recordando que el operario se encuentra a gran altura y muy cerca del techo, es evidente que el ambiente se torna casi irrespirable.
- La persona puede sufrir de algún padecimiento ya que corrientemente se encuentra sola, dando así la posibilidad de que esta muera, en caso de asfixia o caiga dentro de la vasija, si no es socorrido al cabo de los próximos minutos.

4º Descubre de piletas y tanques:



- Esta tarea consiste en extraer el líquido de las vasijas. Estas vasijas poseen una salida especial denominada *clapet de descube* conectado con un caño a la zaranda móvil, desde donde es conducido a otra vasija, en la cuál se producirá el acabado del vino.
- Una vez que ha salido todo el orujo queda depositado junto con la borra en la parte inferior del tanque y debe ser extraída por el personal de limpieza de estas vasijas con el uso de palas y carritos los cuales son transportados hacia la prensa o por distintos tipos de descube.
- Ninguno de los procedimientos de descube evacua espontáneamente los gases de anhídrido carbónico, por lo que es totalmente indispensable la ventilación del lugar.
- Esta tarea, habitualmente peligrosa ya que en este momento las concertaciones de CO₂ son elevadísimas y las medidas de seguridad son indispensables ya que oportunamente es el momento en donde el personal sufre los mayores problemas.

5º Acabado del vino

Luego de todos los procedimientos descriptos y analizados, se produce el acabado del vino, en donde los riesgos para los operarios disminuyen y son poco significativos, aunque la fermentación en la nueva vasija siga produciéndose, pero en menor proporción (denominada 'fermentación lenta').



4. Elaboración de anteproyectos de convenios de Viña y Bodega Condiciones Cláusulas específicas de CyMAT generales de trabajo. Comisión Mixta de CyMAT de la actividad”.

-

Para los anteproyectos se elaboraron cláusulas específicas para ambas actividades cubriendo tanto condiciones, riesgos y la atención que particularmente el sector empresario debía cumplir. Ver al respecto los textos de ambos anteproyectos.

Dentro de dichos anteproyectos se destaca la **“Comisión Mixta de CyMAT de la actividad”**.

En dicha comisión ambas partes establecen la constitución de una Comisión Mixta de Seguridad e Higiene, con carácter permanente, a nivel de la actividad Vitivinícola integrada por las entidades firmantes.

En el marco de esta comisión se establecerán relevamientos de problemas y programas de protección y mejora de las condiciones de trabajo de los trabajadores especialmente preventivos.

Esta comisión facultará para que en cada establecimiento se constituya una Comisión Mixta de Seguridad e Higiene, con carácter permanente, integrada paritariamente por representantes del empleador y de los trabajadores, para investigar las causas de los accidentes y enfermedades del trabajo, proponer medidas para prevenirlos y vigilar que las mismas se cumplan.



5. El Manual de Salud Laboral del Trabajador Vitivinícola

El Manual de Salud Laboral del Trabajador Vitivinícola ha sido elaborado en el marco del convenio celebrado entre la Superintendencia de Riesgos del Trabajo de la Nación y la Federación de Obreros y Empleados Vitivinícolas y Afines (FOEVA) y está destinado a la capacitación de sus trabajadores.

Se propuso ser una herramienta útil para dirigentes, delegados y trabajadores en la tarea de preservar la salud de los trabajadores. Es posible lograr que el trabajo no dañe la salud, y esta es una obligación de las empresas. Pero en este campo los trabajadores deben asumir un papel protagónico, porque la acción que se realiza en conjunto, colectivamente, es la protección más eficaz.

Conocer el marco legal que ampara a los trabajadores es el primer paso para apropiarse de las herramientas necesarias para su defensa.

La primera tarea es fiscalizar el cumplimiento de las normas, y presentar las quejas o denuncias que correspondan. Pero más importante aún es tener presente que es posible evitar las enfermedades y los accidentes con una adecuada prevención. Es importante que los trabajadores y el gremio que los representa tomen la prevención en sus manos, para poder actuar antes de que ocurran los daños.

La realidad es compleja, por eso es necesario, antes que nada, investigar y conocerla: identificar los factores de riesgo, y averiguar cuáles son las condiciones de trabajo que los originan. Y por sobre todo, negarse a admitir que esas condiciones son “naturales” o imposibles de modificar, como a veces voces interesadas tratan de hacer creer.

Es indispensable, además, involucrar a los propios trabajadores, estimular su participación para promover mejoras preventivas y generar estrategias colectivas en defensa de la salud y del trabajo digno.

En el Módulo A se describe el marco normativo establecido por las leyes argentinas fundamentales en materia de higiene y seguridad y riesgos del trabajo, la Ley 19.587 y la Ley 24.557. El Módulo B presenta la situación concreta de los riesgos y su prevención en la industria vitivinícola, tanto en las tareas de viña como de bodega.



En el módulo C se proponen ideas para el accionar concreto de los delegados en el lugar de trabajo, y en el módulo D se sugieren algunas herramientas para la detección y prevención de riesgos que pueden resultar útiles para los delegados al llevar adelante esa tarea.

Manual de prevención FOEVA – SRT. Su realización

Este Manual de Salud Laboral del Trabajador Vitivinícola ha sido elaborado en el marco del convenio celebrado entre la Superintendencia de Riesgos del Trabajo de la Nación y la Federación de Obreros y Empleados Vitivinícolas y Afines (FOEVA).

Su realización ha sido posible gracias a la valiosa colaboración de los trabajadores vitivinícolas lograda en la etapa de estudios previa y a la fundamental información aportada por éstos en relación con las condiciones de trabajo en viña y bodega.

El equipo técnico que ha tenido a cargo de la integración de las diferentes contribuciones y de los materiales provenientes de distintas fuentes estuvo conformado por Pedro Matheu, Coordinador del Proyecto, Paula Matheu, Coordinadora Regional, y la consultora Lidia Espinosa.

Ver Anexo 2. Índice del Manual de Salud Laboral del Trabajador Vitivinícola. Temario principal.



6. El Programa de formación en CyMAT. Descripción y resultados de técnicas participativas de aprendizaje Detección de riesgos y negociación con empresarios.

Este programa se basa en un convenio complementario 8794/09, celebrado entre la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, y la Federación de Obreros y Empleados Vitivinícolas de Argentina.

Temario de los talleres

1. Legislación.
2. Organismos públicos y privados.
3. Concepto de riesgo, accidente, salud, prevención.
4. Riesgos específicos de la actividad vitivinícola. Aspectos generales.
Riesgos específicos de la actividad vitivinícola. Temas Bodega.
Riesgos específicos de la actividad vitivinícola. Temas Viña.
5. Comisión mixta de seguridad e higiene para actividades de Viña y Bodega.
6. Entrenamiento para la negociación sobre condiciones de trabajo entre la parte empresaria y sindical.

Docentes:

Presentaciones y coordinación de clases Lic. Pedro Matheu y Lic. Paula Matheu.
Lic. Lidia Espinosa, Dr. Pablo Calabro y otros colaboradores

Cantidad de asistentes previstos: 420 asistentes.

Estado del programa: en curso.

Encuesta de satisfacción:

Hasta el momento, en respuesta a las encuestas que se les presentó al finalizar la capacitación, los asistentes manifestaron, en un 80%, que los docentes habían sido claros en sus explicaciones y que los medios utilizados para desarrollar los temas (pantallas, videos, material escrito, ejercicios) habían sido muy apropiados.

Entre los temas que convendría agregar a los tratados, mencionaron el listado de enfermedades profesionales, los problemas de vivienda que experimentan los trabajadores, la función de la Subsecretaría de Trabajo y la aplicación de multas, y las categorías de operarios.

Al pedirseles que identificaran los temas más complicados señalaron, en el marco de la capacitación, las nuevas técnicas de explotación de vides. En la actividad cotidiana concreta, el trato con los empresarios, la negociación sobre temas de seguridad, el manejo de los accidentes de trabajo y la forma de canalizar las demandas a la



Superintendencia. Asimismo las cuestiones legales y los problemas de almacenado y comerciales.

Los aprendizajes más importantes que se mencionaron fueron los referidos a las leyes laborales y cuestiones de higiene y seguridad, herramientas de negociación, temas referidos a seguridad y accidentes, cómo actuar en estos casos.

Asimismo herramientas para un mejor manejo y diálogo con los empresarios. Importantes, las experiencias de dramatización de negociaciones con el sector empresario.

Entre las sugerencias recogidas, varios participantes apuntaron a la conveniencia de mantener la regularidad y aumentar la frecuencia de estas actividades, así como de incluir en ellas a representantes del sector empresarial.

Recursos utilizados en los Programas de la actividad.

Pantallas Power Point.

Guías de trabajo y ejercicios.

Trabajo de relevamientos y análisis en equipos de factores de riesgos.

Dramatizaciones de negociaciones de problemas claves.

Encuesta de satisfacción.

Compendio del material entregado a los asistentes.

Ver Anexo 3. **GUÍA GESTIÓN DE LAS CONDICIONES Y MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO (CYMAT) POR LOS DELEGADOS y DIRIGENTES EN EL LUGAR DE TRABAJO.**



8. Reflexiones finales

Este programa se ha extendido a lo largo desde 2006 hasta 2013, dedicándose aproximadamente la mitad de ese período a cuestiones de estudios y desarrollo en Cymat. La experiencia ha sido muy variada y se desarrolló en el marco de Foeva la federación, con los Soeva de las provincias participantes. En primer término de Mendoza, San Juan, La Rioja y Catamarca que son las provincias de producción. También se ha trabajado con los Soeva del resto del país que tiene actividades de almacenamiento, administrativas y comerciales, particularmente de CABA, Mar la Plata, Córdoba, Tucumán y Santa Fe. Han participado a lo largo del programa al menos 450 dirigentes y delegados de Foeva y los Soeva indicados.

En primer término nuestra experiencia nos ha planteado el interrogante de donde están los saberes en el mundo del trabajo y en particular sobre las condiciones de trabajo. Los resultados nos han mostrado que la participación permite obtener datos claves para entender los problemas de las Cymat. Asimismo nos obligó a los técnicos a habilitar espacios de reflexión donde los participantes pudieran plantear dudas y problemas con su lenguaje articulando estos emergentes con los datos técnicos existentes produciendo un conocimiento nuevo.

La responsabilidad de las Cymat nos exigió frecuentemente trabajar sobre la idea de que el primer responsable es el trabajador, idea que frecuentemente no prima en los lugares de trabajo. Esto más allá de la responsabilidad empresaria que debe exigirse y velar por su cumplimiento.

En la formación, los trabajos en equipo sobre detección y diagnóstico de riesgos permitieron a los dirigentes y trabajadores empezar a disponer de posibilidades de fuentes propias frente a los procesos y sus riesgos.

A partir del punto anterior se inició una reflexión y reconocimiento de la dificultad, pero también de la posibilidad de tratar problemas con las empresas con datos propios y nuevas estrategias de negociación.

Finalmente, pudimos observar que las posibilidades de aprovechamiento de ideas y recursos por parte de las organizaciones gremiales, de nuevos recursos y enfoques sobre Cymat se observó, estaba asociada al desarrollo gremial de cada organización.



Anexo Carátula de “Cuestionario versión definitiva”.

Federación de Obreros y Empleados Vitivinícolas y Afines

(Adherida a la Confederación General del Trabajo)

PERSONERIA GREMIAL N° 148

Warnes 1894, (1416) Cap.Fed. Tel. (011) 4582-3241 / 4583-875

FAX 4585-0309 E-mail: FOEVA@ciudad.com.ar

Encuesta para la renovación de los
Convenios Colectivos de Trabajo

Estimado compañero vitivinícola:

La encuesta que aquí les presentamos es parte del trabajo para la preparación de los nuevos *Convenios Colectivos de Viña y Bodega*.

Necesitamos que ustedes nos brinden sus conocimientos y experiencia en la actividad para colaborar en la futura negociación de los convenios, que apuntará a la mejora de las condiciones de trabajo.

Las preguntas que contiene la encuesta están orientadas a la búsqueda de sugerencias y propuestas, que son de gran importancia y serán tenidas en cuenta para realizar modificaciones e incorporaciones en los nuevos convenios colectivos.

Además de dar su opinión sobre los contenidos del cuestionario ustedes tendrán espacio para agregar otras observaciones e ideas que le parezcan convenientes.

Comisión de Trabajo
Convenios Colectivos
N° 154/91 y N° 85/89
F.O.E.V.A.
Luis Alberto Pezzutti
José A. Arias
Angel Salazar
Bernardo Alvarez

GPA Consultores
Pedro Matheu
Paula Matheu
Mariela Grossman
y equipo



Anexo 3. Índice del Manual de Salud Laboral del Trabajador Vitivinícola. Temario principal

Introducción	4
Manual de prevención FOEVA – SRT. Su realización	6
A) MARCO NORMATIVO	
1. El marco normativo vigente	7
2. Situaciones cubiertas por el sistema de riesgos del trabajo	8
3. Obligaciones de las partes	9
4. Quejas o reclamos	10
B) LA ACTIVIDAD VITIVINÍCOLA	
1. Daños, riesgos y prevención	12
2. Procesos de viña y bodega	12
3. Análisis y prevención de riesgos en las tareas de viña y bodega	13
3.1 VIÑA	13
a. Riesgos específicos y forma de prevenirlos	13
b. Herramientas	14
c. Posturas	15
d. Riesgos ocasionados por el frío	16
e. Alimentación	17
f. Pausas en la jornada de trabajo	17
g. Los tiradores	17
h. Síntesis de riesgos en el trabajo de poda	17
i. Uso de plaguicidas.....	17
j. Elementos de protección personal del trabajador	19
3.2. BODEGA	21
a. Proceso productivo de la elaboración del vino	21
b. Riesgo atmosférico	23
c. Riesgos físicos	25
d. Riesgo eléctrico	26
e. Fuegos	26
	22



C) GESTIÓN DE LOS DELEGADOS EN EL LUGAR DE TRABAJO	30
D) DIAGNÓSTICO DE LOS FACTORES DE RIESGO	33
Detección de enfermedades relacionadas con el trabajo	33
El mapa de riesgos	33
Anexo 1 – Texto tipo sobre la Comisión Mixta de Seguridad e Higiene (del Anteproyecto de Convenio Colectivo de Trabajo para Bodega)	37
Bibliografía.....	40



Anexo 3

GUÍA GESTIÓN DE LAS CONDICIONES Y MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO (CYMAT) POR LOS DELEGADOS y DIRIGENTES EN EL LUGAR DE TRABAJO

Parte 1 – Con los trabajadores

Con este ejercicio nos proponemos revisar diferentes aspectos del trabajo gremial frente a un problema de condiciones y medio ambiente de trabajo, tales como riesgos, accidentes o enfermedades profesionales, según el caso que ustedes hayan elegido para el ejercicio.

1. Ustedes forman parte de un grupo de viña o bodega y tienen que designar a un coordinador y un responsable de tomar nota de lo que el grupo va a presentar en el plenario.

2. El grupo debe elegir un caso o situación tratado por el grupo en la mañana o nuevo si es necesario, donde en un lugar o puesto de trabajo haya:

Situaciones de riesgos de cualquier tipo o,

Exigencias sobre el trabajador que puedan afectar su salud.

- Indicar el caso seleccionado por el grupo:

3. Dado que el cuidado de la salud en el trabajo depende en primer término de los trabajadores, le pedimos que consideren los siguientes puntos:

- ¿Cuál piensa que sería la reacción de los trabajadores afectados por la situación?

¿Prestarían atención al problema?

- ¿Utilizarían los elementos de protección, guantes máscaras u otros, en caso que fuera necesario?

- ¿Estarían dispuestos a no cumplir una orden de la empresa si esta afectara seriamente su salud o hubiera riesgo de accidente?

**4. Ustedes, como representantes gremiales, ¿creen que pueden ayudarlos?
¿De qué manera?**

Conclusiones del grupo para comentar en el plenario:

Parte 2 – Frente a la empresa



Ahora nos proponemos revisar diferentes aspectos del trabajo gremial frente a un problema de condiciones y medio ambiente de trabajo donde haya:

- Situaciones de riesgo de cualquier tipo o,
- Exigencias sobre el trabajador que puedan afectar su salud. La situación ya fue tratada con los trabajadores.

Recordar la situación elegida por el grupo: -----

1. A partir de lo tratado en el punto 4 de la primera parte, el grupo va a preparar la presentación a la viña o a la bodega con el fin de resolver el problema que afecta a los trabajadores de ese puesto o sector.

Para sumar a la experiencia que ustedes ya tienen, les sugerimos algunos puntos que pueden ser útiles para preparar su estrategia:

- ¿Está interviniendo el Soeva al cual pertenecen?
- Tengan presente que los cambios en las CYMAT pueden requerir algún tiempo, salvo casos extremos (“hay que parar porque no se puede trabajar”).
- ¿Tenemos información suficiente sobre la situación de riesgo o enfermedad sobre la que podamos basar la gestión gremial ante la empresa?
- ¿Cuál le parece que sería la reacción de la empresa? ¿Es gente con la que se puede hablar?
- ¿Contamos con el apoyo de los trabajadores afectados?

Resumen de lo visto en este punto -----

2. A partir del análisis efectuado, tratemos de describir brevemente la estrategia para el tratamiento con la empresa:

- ¿Qué mejora necesitamos lograr?
- Conviene pensar que es lo mínimo que se necesita. Puede hacer falta un plan de trabajo para resolver el problema.
- Otras cuestiones: ¿Quiénes participarían por el gremio? ¿A quién verían en la empresa?

3. Resumen de la estrategia para comentar en el plenario. Ejemplos:

- ¿Quiénes van a participar desde el gremio?



Si es posible elegir, ¿con quién conviene tratar el problema?

- ¿Qué sería lo mínimo que se proponen lograr?

- Qué se puede hacer si la empresa se niega a considerar el reclamo: Con el Soeva, alguna medida acordada con los trabajadores, ante la autoridad laboral, con el asesor gremial. Pensar alguna medida frente a la empresa; considerar otras alternativas.



Documentación y bibliografía

- **Manual de Salud Laboral del Trabajador Vitivinícola. Normas y recomendaciones. para la prevención de los riesgos del trabajo. Junio 2006. Foeva – SRT**
-
- *Instituto Sindical de Trabajo, Ambiente y Salud (ISTAS)*, fundación autónoma promovida por la Confederación Sindical de Comisiones Obreras, España, materiales sobre salud laboral.
- *Manual de Normas y Prevención de los Riesgos del Trabajo*, de la Federación Obrera Ceramista de la República Argentina y la Secretaría de Riesgos del Trabajo (SRT).
- *Riesgos laborales en la industria vitivinícola*, de Ariel Sánchez, tesis de grado, Universidad del Aconcagua.
- *Programa de Apoyo a la Formación Sindical del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social*. Material preparado por la Dra. Lilian Capone, Directora de Salud Laboral, SUTEBA. Salud laboral y acción sindical, de la Fundación Trabajo y Acción Social, Departamento de Salud Laboral y Medio Ambiente de Trabajo de la CTA.
- *Salud y trabajo*, de PIT CNT Uruguay.
- *Superintendencia de riezsos del Trabajo. Numerosas consultas a documentación pertinente, video específico de la actividad y aprobación de este manual. durante 2010 y 2011.*
- *Encuestas sobre condiciones de trabajo para anteproyectos de convenios colectivos de la actividad. Foeva*. Equipo: Pedro matheu, Paula Matheu y Mariela Grossman. Foeva 2007 y 2008.
- *Informes del programa sobre las encuestas y resultados del Programa de Cymat para Foeva.*
- **ANTEPROYECTO DE CONVENIO DE BODEGA Noviembre 2007.**
- **ANTEPROYECTO DE CONVENIO DE VIÑA Noviembre 2007.**