



# **UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE**

**FACULTAD DE CIENCIAS Y  
TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**LICENCIATURA EN  
GERENCIAMIENTO GASTRONOMICO**

**TRABAJO FINAL (BODEGA NOEMIA)**

**ALUMNOS: FERREYRA, IRIS  
RUEDA, MARINA  
QUINTREMAN, CESAR**

**PROFESOR: ING. SILVANO GIACOLLA  
CARUSO**

## **2018**

## Introducción

La vitivinicultura Argentina es el desarrollo de una gran industria, la cual fue ampliándose a lo largo del tiempo. Argentina es un país muy extenso de gran riqueza en cuanto a diversidad climática y de terreno, esto hace que sea el lugar óptimo para el cultivo de la vid.

El siguiente trabajo se basa en el análisis de la vitivinicultura a través de los procesos característicos de la bodega Noemia ubicada en Valle Azul, con la finalidad de evaluar el análisis de riesgo y criterios de actuación frente a los riesgos laborales más significativos.



### Descripción general de la empresa

La bodega Noemia, se encuentra ubicada en Rio Negro en la localidad de Valle Azul, a 30 km al este de Villa Regina.

En el año 2003, oficialmente la bodega queda en manos de Noemí Marone Cinzano y Hans Vinding Diers, quienes adquieren 167 hectáreas. Tuvieron que desmontar, construir caminos, traer la red eléctrica, bombear el agua del canal de riego. Pasaron varias cosas hasta llegar a su objetivo conseguir vinos de excelente calidad.

La bodega Noemia produce 3 líneas de vinos. Alisa, J. Alberto y Noemia. Sus vinos son concentrado, frutados y de muy buena calidad.

A Lisa en el año 2011, tiene un 90 % de Malbec, un 9 % de Merlot y un 1 % de Petit Verdot. Se creó en memoria a la abuela de Noemí.

J. Alberto en el año 2011, tiene un 95% de Malbec, un 5% de Merlot. Se creó en honor al tío de Noemí.

Noemia en el año 2010, se hace solamente con Malbec 100%.

Los vinos de la bodega Noemia, se exportan un 85% y un 15 % se deja en el mercado interno en Argentina. Alguno de los países donde se exportan son: Estados Unidos, Inglaterra, Canadá, Suecia y Alemania.



## Check lick

<b>Empresas: Condiciones a cumplir</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>Normativa Vigente</b>
<b>Servicio de higiene y seguridad en el trabajo</b>				
¿Dispone del servicio de higiene y seguridad?	x			Art 3, dec, 1338/96
¿Cumple con las horas profesionales según decreto 1338/96?	X			Dec, 1338/96
¿Posee documentación actualizada sobre análisis de riesgos y medidas preventivas, en los puestos de trabajo?	x			Art, 10, dec, 1338/96
<b>Servicio de medicina del trabajo</b>				
¿Dispone del servicio de medicina del trabajo?		x		Art 3, dec, 1338/96
¿Posee documentación actualizada sobre acciones tales como de educación sanitaria, socorro, vacunación y estudios de ausentismo por morbilidad?		x		Art 5, dec, 1338/96
¿Se realizan los exámenes periódicos?	x			Art 5, dec 1338/96
<b>Herramientas</b>				
¿Las herramientas están en estado de conservación adecuado?	x			Art 9, ley 19587
¿La empresa provee herramientas aptas y seguras?	x			Art 9, ley 19587
¿Las herramientas corto punzantes poseen fundas o vainas?			x	Art 9. Ley 19587
¿Existen un lugar destinado para la ubicación ordenada de las herramientas?	x			Art 9. ley 19587
¿Las portátiles eléctricas poseen protecciones para evitar riesgos?	x			Art 9. Ley 19587
¿Las neumáticas e hidráulicas poseen válvulas de cierre automático al dejar de accionarla?	x			Art 9. Ley 19587
<b>Maquinarias</b>				
¿Tienen todas las máquinas y herramientas, protecciones para evitar riesgos al trabajador?	x			Art 8. Ley 19587
¿Existen dispositivos de parada de emergencia?	x			Art 8. Ley 19587
¿Se han previsto sistema de bloqueo de la máquina para operaciones de mantenimiento?	x			Art 8. Ley 19587
¿Tienen las maquinas eléctricas, sistema de puesta a tierra?	x			Art 8. Ley 19587
¿Están identificadas conforme a normas IRAM todas las partes de máquinas y equipos que en accionamiento puedan causar daño a los trabajadores?	x			Art 9. Ley 19587
<b>Espacio de trabajo</b>				
¿Existe orden y limpieza en los puestos de trabajo?	x			Art 8 y 9. Ley 19587
¿Existen depósitos de residuos en los puestos de trabajo?	x			Art 8 y 9. Ley 19587
¿Tienen las salientes y partes móviles de máquinas y/o instalaciones, señalización y protección?	x			Art 9. Ley 19587
<b>Ergonomía</b>				
¿Se desarrolla un programa de Ergonomía integrado para los distintos puestos de trabajo?	x			Art 6. Ley 19587



¿Se realizan controles de ingeniería a los puestos de trabajo?	x			Art 6. Ley 19587
¿Se realizan controles administrativos y seguimientos a los puestos de trabajo?	x			Art 6. Ley 19587
<b>Protección contra incendio</b>				
¿Existen medios o vías de escape adecuadas en caso de incendio?	x			Art 172. Dec. 951/79
¿Cuentan con estudio de carga de fuego?	x			
¿La cantidad de matafuegos es acorde a la carga de fuego?	x			Art 9. 19587
¿Se registra el control de recarga y /o reparación?	x			
¿Se registra el control de prueba hidráulica de carros y /o matafuegos?	X			
¿Existen sistemas de detección de incendios?	X			
¿Cuentan con habilitación, los carros y/o matafuegos y demás instalaciones para extinción?	X			
¿El depósito de combustible cumple con la legislación vigente?			X	
¿Se acredita la realización periódica de simulacros de evaluación?		x		Art 9. Ley 19587
¿Se disponen de estanterías o elementos equivalentes de material no combustible o metálico?	x			Art 9. Ley 19587
¿Se separan en forma alternada, los materiales combustibles con los no combustibles y las sustancias que puedan reaccionar entre sí?	x			Art 9. Ley 19587
<b>Almacenaje</b>				
¿Se almacenan los productos respetando la distancia mínima de 1 m entre la parte superior de las estibas y el techo?	x			Art 9. Ley 19587
¿Los sistemas de almacenaje permiten una adecuada circulación y son seguros?	x			Art 8. Ley 19587
¿En los almacenajes a granel, las estibas cuentan con elementos de contención?	x			Art 8. Ley 19587
<b>Almacenaje de sustancias peligrosas</b>				
¿Se encuentran separados los productos incompatibles?	x			Art 9. Ley 19587
¿Se identifican los productos riesgosos almacenados?	x			Art 8 y 9. Ley 19587
¿Se proveen elementos de protección adecuadas al personal?	x			Art 8. Ley 19587
¿Existen duchas de emergencia y/o lava ojos en los sectores con productos peligrosos?	x			Art 8 y 9. Ley 19587
¿En atmosferas inflamables la instalación eléctrica es antiexplosiva?			x	
¿Existen un sistema para control de derrames de productos peligrosos?		x		Art 8. Ley 19587
<b>Sustancias Peligrosas</b>				
¿Su fabricación y/o manipuleo cumplimenta la legislación vigente?	x			Art 8. Ley 19587
¿Todas las sustancias que se utilizan poseen sus respectivas hojas de seguridad?			x	Art 8. Ley 19587
¿Las instalaciones y equipos se encuentran protegidos contra el efecto corrosivo de las sustancias empleadas?			x	Art 8. Ley 19587



¿Se fabrican, depositan o manipulan sustancias explosivas, teniendo en cuenta lo reglamentado por los fabricantes militares?		x		Art 8, a)b)c) y d). ley 19587
¿Existen dispositivos de alarma acústico y visuales donde se manipulen sustancias infectantes y/o contaminantes?	x			Art 8. Ley 19587
¿Se ha señalado y resguardado la zona o los elementos afectados ante casos de derrame de sustancias corrosivas?	x			Art 8. Ley 19587
¿Se ha evitado la acumulación de desechos orgánicos en estado de putrefacción, e implementado la desinfección correspondiente?	x			Art 9. Ley 19587
¿Se confecciono un plan de seguridad para casos de emergencia y se colocó en lugar visible?	x			Art 9. Ley 19587
<b>Riesgo Eléctrico</b>				
¿Están todos los cableados eléctricos adecuadamente contenido?	x			Art 9. Ley 19587
¿Los conectores eléctricos se encuentran en buen estado?	x			Art 9. Ley 19587
¿Las instalaciones y equipos eléctricos cumplen con la legislación?	x			Art 9. Ley 19587
¿Las tareas de mantenimiento son efectuadas por personal capacitado y autorizado por la empresa?	x			Art 9. Ley 19587
¿Se efectúa y registra los resultados del mantenimiento de las instalaciones, en base a programas confeccionados de acuerdo con normas de seguridad?	x			Art 9. Ley 19587
¿Los proyectos de instalaciones y equipos eléctricos de más de 1000 voltios cumplimentan con lo establecido en la legislación vigente y están aprobadas por el responsable de Higiene y Seguridad en el rubro de su competencia?	x			Art 9. Ley 19587
¿Se adoptan las medidas de seguridad en locales donde se manipule sustancias corrosivas, inflamables y/o explosivas o de alto riesgo y en locales húmedos?	x			Art 8. Ley 19587
¿Se han adoptado las medidas para la protección contra riesgos de contactos directos e indirectos?		x		Art 8. Ley 19587
¿Se han adoptado medidas para eliminar la electricidad estática en todas las operaciones que pueda producirse?		x		Art 8. Ley 19587
¿Posee instalaciones para prevenir sobretensiones producidas por descargas atmosféricas (pararrayos)?	x			Art 8. Ley 19587
¿Poseen las instalaciones tomas a tierra independientes de la instalada para descargas atmosféricas?	x			Art 8. Ley 19587
¿Las puestas a tierra se verifican periódicamente mediante mediciones?			x	Art 8. Ley 19587
<b>Aparatos sometidos a presión</b>				
¿Se realizan los controles e inspecciones periódicas establecidos en calderas y todo otro aparato sometido a presión?			x	Art 9. Ley 19587
¿Se han fijado las instrucciones detalladas con esquemas de la instalación y los procedimientos operativos?		x		Art 9. Ley 19587
¿Se protegen los hornos, calderas, etc. Para evitar la acción del calor?			x	Art 8. Ley 19587



¿Están los cilindros que contengan gases sometidos a presión adecuadamente almacenados?		x		Art 9. Ley 19587
¿Los restantes aparatos sometidos a presión, cuentan con dispositivos de protección y seguridad?		x		Art 9. Ley 19587
¿Cuenta el operador con la capacitación y/o habilitación pertinente?		x		Art 9. Ley 19587
¿Están aislados y convenientemente ventilados los aparatos capaces de producir frio, con posibilidad de desprendimiento de contaminantes?		x		Art 8. Ley 19587
<b>Equipos y Elementos de Protección Personal (E.P.P)</b>				
¿Se provee a todos los trabajadores, de los elementos de protección personal adecuado, acorde a los riesgos a los que se hallan expuestos?	x			Art 8. Ley 19587
¿Existen señalizaciones visibles en los puestos y/o lugares de trabajo sobre la obligatoriedad del uso de los elementos de protección personal?	x			Art 9. Ley 19587
¿Se verifica la existencia de registros de entrega de los E.P.P?			x	
<b>Iluminación y Color</b>				
¿Se cumple con los requisitos de iluminación establecidos en la legislación vigente?	x			Art 8. Ley 19587
¿Se ha instalado un sistema de iluminación de emergencia, en casos necesarios, acorde a los requerimientos de la legislación vigente?	x			
¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	x			Art 10.
¿Los niveles existentes cumplen con la legislación vigente?			x	Art 8. Ley 19587
¿Existe marcación visible de pasillos, circulaciones de tránsito y lugares de cruce donde circulen cargas suspendidas y otros elementos de transporte?	x			Art 8. Ley 19587
<b>Baños, Vestuarios y Comedores</b>				
¿Existen baños aptos higiénicamente?	X			
¿Existen vestuarios aptos higiénicamente y poseen armarios adecuados e individuales?	X			
¿Existen comedores aptos higiénicamente?	X			
¿La cocina reúne los requisitos establecidos?	X			
¿Los establecimientos temporarios cumplen con las exigencias de la legislación vigente?	X			
<b>Aparatos para Izar, Montacargas y Ascensores</b>				
¿Se encuentran identificada la carga máxima de dichos equipos?	X			
¿Poseen parada de máximo nivel de sobrecarga en el sistema de fuerza motriz?	X			
¿Se halla la alimentación eléctrica del equipo en buenas condiciones?	X			
¿Tienen los ganchos de izar de seguridad?	X			Art 9. Ley 19587
¿Los elementos auxiliares de elevación se encuentran en buen estado (cadenas, perchas, eslingas, fajas, etc.)	X			



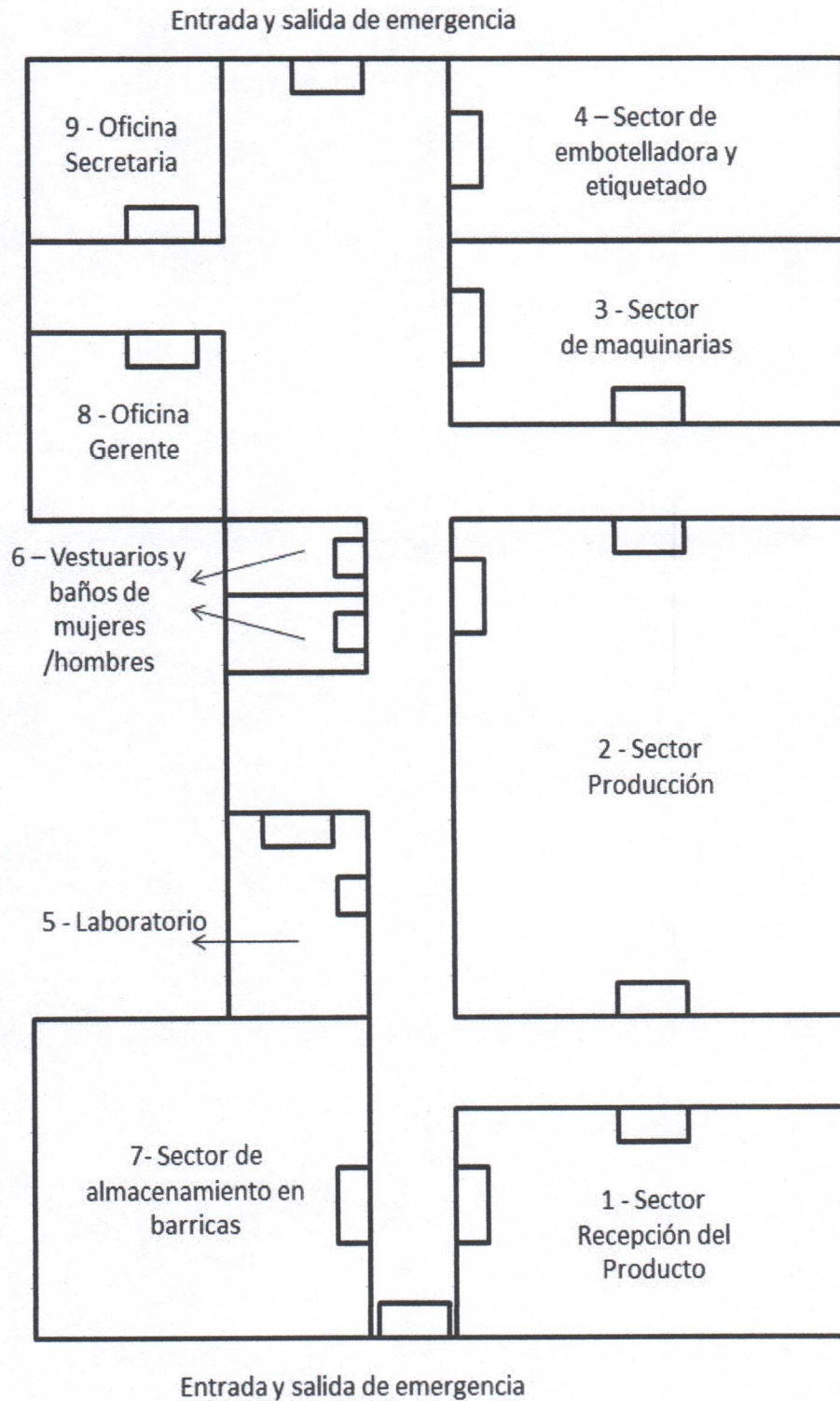
¿Se registra el mantenimiento preventivo de estos equipos?	x			Art 9. Ley 19587
¿Reciben los operadores instrucción respecto a la operación y uso correcto del equipo de izar?	X			
¿Los ascensores y montacargas cumplen los requisitos y condiciones máximas de seguridad en lo relativo a la construcción? Instalación y mantenimiento?	X			
¿Los aparatos para izar, aparejos, puentes grúa, transportadores cumplen los requisitos y condiciones máximas de seguridad?	x			
<b>Capacitación</b>				
¿Se capacitan a los trabajadores acerca de los riesgos específicos a los que se encuentren expuestos en su puestos de trabajo?	x			Art 9. Ley 19587
¿Existen programas de capacitación con planificación en forma anual?	x			Art 9. Ley 19587
¿Se entrega por escrito al personal las medidas preventivas tendientes a evitar las enfermedades profesionales y accidentes de trabajo?	x			Art 9. Ley 19587
<b>Primeros Auxilios</b>				
¿Existen botiquines de primeros auxilios acorde a los riesgos existentes?	x			Art 9. Ley 19587
<b>Vehículos</b>				
¿Cuentan los vehículos con los elementos de seguridad?	X			
¿Disponen de asientos que neutralicen las vibraciones, tengan respaldo y apoya pies?	X			
¿Son adecuadas las cabinas de protección para las inclemencias del tiempo?		x		Art 8. Ley 19587
¿Son adecuadas las cabinas para proteger del riesgo de vuelco?		x		Art 8. Ley 19587
¿Están protegidas para el riesgo de desplazamiento de cargas?		X		
¿Poseen los operadores capacitación respecto a los riesgos inherentes al vehículo que conducen?		x		Art 9. Ley 19587
¿Están los vehículos equipados con luces, frenos, dispositivo de aviso acústico-luminosos, espejos, cinturón de seguridad, bocina y matafuegos?	x			
¿Se cumplen las condiciones que deben reunir los ferrocarriles para el transporte interno?		X		
<b>Contaminación Ambiental</b>				
¿Se registran las mediciones en los puestos y /o lugares de trabajo?			X	
¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y /o lugares de trabajo?			X	
<b>Escaleras</b>				
¿Todas las escaleras cumplen con las condiciones de seguridad?	X			
¿Todas las plataformas de trabajo y rampas cumplen con las condiciones de seguridad?	X			
<b>Mantenimiento preventivo de las máquinas, equipos e instalaciones en general</b>				
¿Posee programas de mantenimiento preventivo, en base a razones de riesgo y otras situaciones similares, para maquinas e instalaciones, tales como?	X			
Instalaciones eléctricas	x			Art 9. Ley 19587



Aparatos para izar	x			Art 9. Ley 19587
Cables de equipos para izar	x			Art 9. Ley 19587
Ascensores y montacargas	x			Art 9. Ley 19587
Calderas y recipientes a presión		x		Art 9. Ley 19587
¿Cumplimenta dicho programa de mantenimiento preventivo?	x			Art 9. Ley 19587



### Croquis general de la bodega





### **Descripción del proceso productivo:**

El proceso de elaboración comienza desde la recolección de la uva en perfecto estado de madurez. Su calidad depende de la plantación y su posterior recolección, ya que es importante controlar su estado de maduración, para obtener un buen vino, hay que controlar tanto el viñedo como el proceso de producción. Es de suma importancia que la uva llegue en buenas condiciones a la bodega, y el transporte debe ser cuidadoso.

Es importante la higiene y la sanitización de todos los instrumentos que intervienen en el proceso de producción tanto del depósito, como las barricas, líneas de embotellado, las botellas, etc.

### **Proceso de elaboración del vino:**

#### **Recepción:**

La vendimia es la cosecha de la uva, el momento exacto de su recolección será cuando la uva se encuentre en su momento de maduración, para así obtener un vino de mejor calidad. Una vez seleccionado los mejores racimos comienza su procesamiento.

#### **Despalillado:**

El proceso de despalillado, es aquel mediante el cual se separan las uvas del resto del resto del racimo, lo que se conoce como raspón. Para la cual se utiliza una maquina denominada despalilladora. El objetivo de separar las uvas de las ramas y hojas que pueden estar presentes en los racimos, es que estas dos últimas aportan sabores y aromas amargos al mosto a la posterior maceración.

#### **Estrujado:**

Una vez desgranado el racimo, los mismos se pasan por una maquina estrujadora o pisadora. El proceso consiste en romper la piel de la uva para extraer gran parte del mosto del interior de la fruta. En el estrujado debe evitarse que se rompan las semillas de las uvas ya que estas aportan amargor al mosto.

#### **Maceración y Fermentación alcohólica:**

Manteniendo el mosto a temperatura controlada se deja macerar unos días. Durante este proceso de maceración se obtienen los pigmentos característicos de los vinos.

Posteriormente, en estos mismos depósitos y a través de las propias levaduras presentes de forma natural en la piel de las uvas, comienza el proceso de fermentación.



La fermentación alcohólica, en el cual el azúcar de las uvas termina transformándose en alcohol etílico.

Según el tipo de vino que se pretenda elaborar entre los 10 a 14 días, a una temperatura no superior a los 29 ° C.

#### **Prensado:**

El producto solido de la fermentación, es sometido a un prensado para extraer todo el líquido, obteniéndose así el vino de prensa.

#### **Fermentación maloláctica:**

El vino obtenido hasta el momento es sometido a un nuevo proceso de fermentación. En este se reduce la acidez del vino, el cual es más agradable para su consumo. Este proceso tiene una duración entre 15 y 21 días.

#### **Crianza:**

El vino obtenido durante los pasos anteriores es introducido en barricas de robles (de Francia). La madera para la elaboración de barricas se selecciona principalmente por sus propiedades de dureza, permeabilidad y porosidad. Estando en las barricas el vino adquiere notas aromáticas, que podremos identificar durante la cata. En la crianza de vino en barricas se realizan dos trabajos adicionales que permitirán eliminar las impurezas y sedimentos que los diferentes vinos arrastran desde las fermentaciones: el trasiego y el clarificado.

#### **Trasiego:**

Proceso mediante el cual el vino se cambia varias veces de recipiente.

#### **Clarificación:**

Con el mismo objetivo, se emplean sustancias orgánicas que arrastran las impurezas suspendidas en el vino hacia el fondo de las barricas.

#### **Embotellado:**

Consiste en llenar las botellas, de una cantidad en conformidad con la reglamentación, de un volumen preciso de vino, dejando el vacío necesario para la puesta del tapón.

Los siguientes pasos a seguir son:

- a) **Lavado de botellas:** Debe hacerse antes del envasado, es necesario lavar cada botella.
- b) **Llenado:** La botella se llena hasta un nivel aconsejable.
- c) **Taponado:** La incorporación del tapón de corcho suele ser lo más habitual.
- d) **Encapsulado:** La capsula asegura la protección de la botella.
- e) **Etiquetado:** Imposición de la etiqueta y contra etiqueta (posterior).



## **Personal técnico específico y capacitación:**

### **Puestos de trabajo en general**

- Cosechadores temporarios
- Auxiliar de bodega
- Bodeguero
- Gerente de repuestos
- Jefe de bodegas
- Jefe de inventario
- Laboratorista
- Personal de mantenimiento
- Enólogos
- Ingeniero Agrónomo
- Secretaria administrativa

Las capacitaciones de los empleados son en Brasil, Alemania y Buenos Aires. Estas capacitaciones ayudan a controlar la administración de activos, bienes, productos que permite examinar críticamente la contribución de sus bodegas en el desempeño de la calidad y rentabilidad de la empresa, así como determina la importancia del control de los stocks e inventarios para bajar los costos financieros y administrativos, a través de una adecuada planificación y almacenamiento físico de los materiales, mediante técnicas modernas de codificación de ubicación e identificación de ítems.



### **Protección personal:**

El personal del establecimiento debe poseer la libreta sanitaria única (conforme al artículo 21 del código alimentario argentino) expedida por autoridad competente, con validez en todo el territorio nacional y con vigencia por el plazo de un año. Resolución conjunta SAGPyA N°171/2000 y SPyRS N° 29/2000.

El personal recibirá periódicamente ropa adecuada a cargo de la empresa, la cual consiste en mono o traje de trabajo de algodón, así como prendas de calzado consiste en botas de goma de caña corta o botas con refuerzo metálicos según el trabajo a realizar.

Para la protección del pelo se utilizan gorras de visera, así como redecillas o cofias. También se entregan guantes con refuerzos de acero para el manejo de cargas.

Para el servicio de mantenimiento se dan, mandiles de cueros, gafas de protección, protectores de oídos, cascos, guantes de cuero, etc., acordes según el trabajo a realizar dentro del establecimiento.

### **Instalaciones sanitarias:**

Las instalaciones sanitarias con la que debe contar una bodega son:

- 1) El abastecimiento de agua potable debe ser en cantidad suficiente según los requerimientos de limpieza del establecimiento y demás operaciones higiénicas. El agua debe cumplir con los requisitos físico-químicos y bacteriológicos para aguas de consumo humano, señalados en la norma que dicta el Ministerio de Salud.
- 2) La evacuación de efluentes debe ser a través de la red de alcantarillado. Los conductos deben mantenerse en buen estado y los sumideros protegidos con rejillas para evitar la salida de roedores e insectos. el diseño será tal que evite la contaminación del agua potable.
- 3) Los residuos se deben recolectar en un área separada del lugar de comercialización de los alimentos y bebidas. El basurero debe ser de un material de fácil higienización y debe contar con tapa para evitar el acceso de roedores y otras plagas. Los residuos deben ser evacuados diariamente a horas sin presencia del público.



### **Servicios higiénicos: vestuarios y duchas, etc.**

Deberán cumplirse las siguientes disposiciones:

- Los lugares de trabajos deben disponer de vestuarios para que los trabajadores puedan colocarse su indumentaria e ingresar a trabajar.
- Los vestuarios estarán previstos de asientos y armarios o taquillas individuales con llave, que tendrán capacidad suficiente para guardar la ropa y el calzado. - En el lugar de trabajo dispondrán de aseo con espejo, lavatorios con agua corriente, caliente si es necesario, jabón, toallas individuales u otro sistema de secado con garantías higiénicas.
- Los baños dispondrán de descarga automática de agua y papel higiénico. En los baños utilizados por las mujeres se instalarán recipientes especiales y cerrados. Las cabinas estarán provistas de una puerta con cierre interior y de una percha.

### **Instalaciones de Seguridad:**

#### **Medidas de Seguridad y Protección:**

“Un solo trabajador imprudente, puede hacer insegura una empresa”

La seguridad e higiene en el trabajo son un conjunto de normas y procedimientos, que tienen como propósito evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo.

Las normas técnicas y las medidas sanitarias van hacer:

- Proteger la vida, preservar y mantener la integridad tanto física como mental de los trabajadores.
- Prevenir y reducir, eliminar o aislar los riesgos de los distintos puestos de trabajo.
- Estimular y desarrollar una actitud positiva respecto de la prevención de accidentes o enfermedades que puedan derivarse de la actividad laboral.



## Riesgo en Lugares de Trabajo:



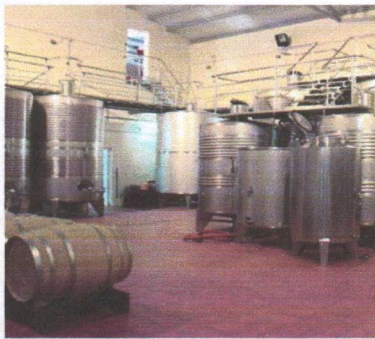
Asegúrate que los canales de drenaje están en bien protegidos y no tienen irregularidades.



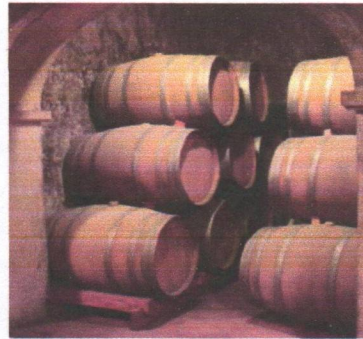
Utilizar calzado de seguridad con suela antideslizante.



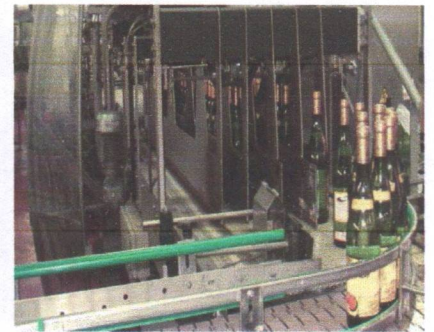
coloca en un lugar reservado los materiales y equipos ¡un lugar para cada cosa y cada cosa en su lugar!



Una buena iluminación reduce los riesgos de caídas.



La acumulación piramidal siempre es más estable que en columna. En la base de las pilas coloca las cargas más pesadas.



Utiliza protección ocular frente al riesgo de rotura de vidrio o proyección de partículas por el trabajo de los equipos, etc.

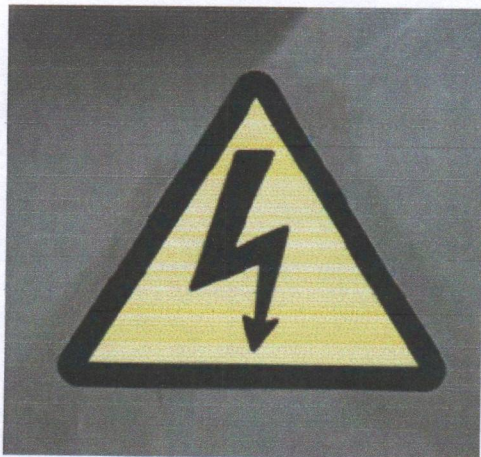
Emplea guantes de protección contra el corte para retirar restos de vidrio del tren de embotellado, almacén, etc.



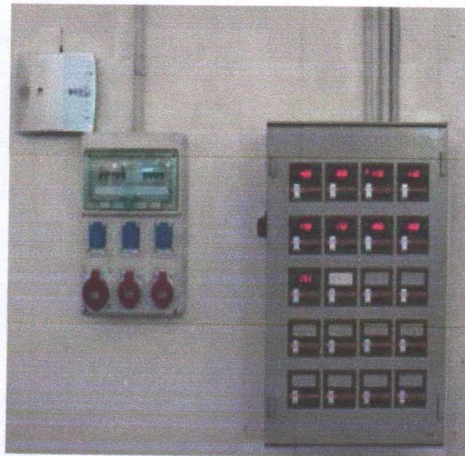


Con cualquier equipo móvil conduce despacio y por las vías habilitadas.

Respetar los carriles de circulación de maquinaria y mantenerlos libre de obstáculos.

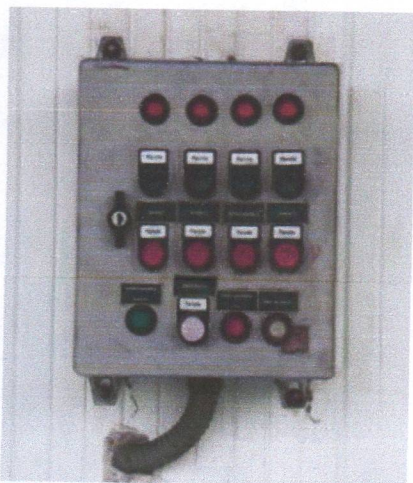


Fíjate en la señalización de riesgos eléctricos en cuadros y equipos.



No manipules equipos con las manos mojadas.

El agua es conductora de la electricidad.



Es obligatorio realizar un mantenimiento periódico de la instalación eléctrica.



## Trastorno Muscoesqueletico

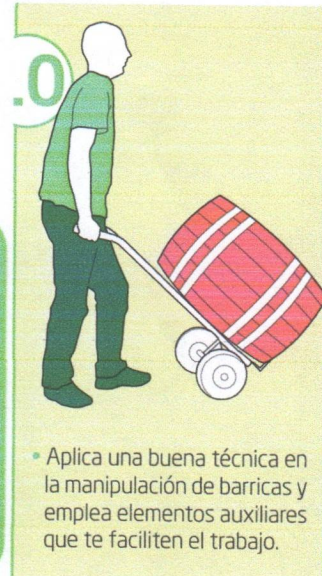


### Trabajos con movimientos repetitivos:

- carga de cajas
- Descarga de cajas
- Alimentación del tren de embotellado
- Embotellado manual
- Etc.



En los trabajos con movimientos repetitivos alterna las tareas el máximo posible y respeta los períodos de descanso.



- Aplica una buena técnica en la manipulación de barricas y emplea elementos auxiliares que te faciliten el trabajo.



## Medidas de Emergencia:

### Tienes que tener muy claro...

1

...la diferencia entre:

- ▲ **CONATO** Situación neutralizable con medios propios
- ▲ **EMERGENCIA** Requiere ayuda externa



2

...como dar la alarma

ALARMA



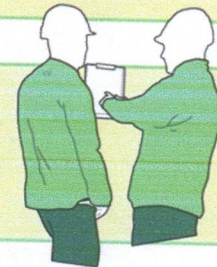
3

...las vías de evacuación y los puntos de encuentro



4

...los medios de control disponibles



5

...como usar el extintor

CLASES DE FUEGO			
AGENTE EXTINTOR	SÓLIDOS <b>A</b>	LÍQUIDOS <b>B</b>	GASES <b>C</b>
AGUA A CHORRO	ADECUADO		
AGUA PULVERIZADA	EXCELENTE	ACEPTABLE	
ESPUMA	ADECUADO	ADECUADO	
POLVO ABC	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO
CO <sub>2</sub>	ACEPTABLE	ACEPTABLE	

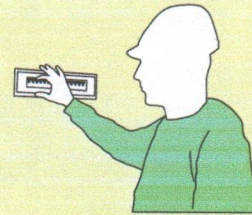




## Si se produce la evacuación...

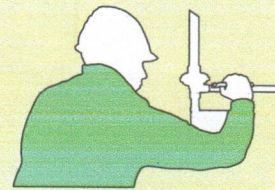
1

- Detén, en una situación de seguridad, el trabajo que estuvieras realizando.
- Desconecta los equipos.



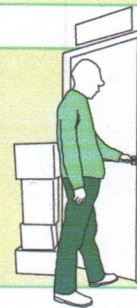
2

- Cierra las tomas de abastecimiento de agua, gases, etc.



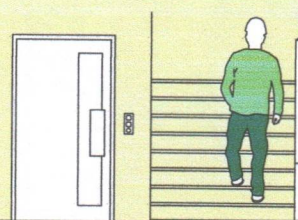
3

- Nunca pongas obstáculos en las vías de evacuación. Ayuda a tener las vías de evacuación despejadas.



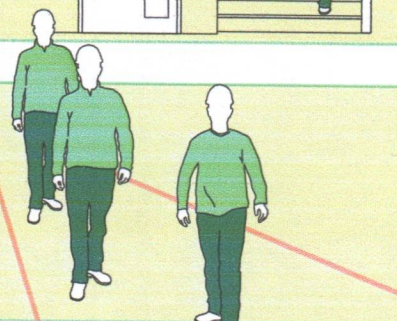
4

- Evita el uso del ascensor.



5

- Dirígete ordenadamente, sin correr, por las vías de evacuación al punto de encuentro o concentración.





### Señalizaciones:

La señalización ayuda a prevenir los riesgos, no los elimina.



CASCO



PROTECCIÓN  
AUDITIVA Y VISUAL



GUANTES



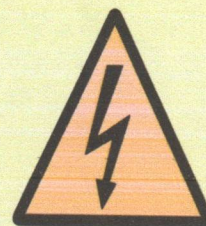
BOTAS



RIESGO DE  
ATRAPAMIENTO



PROYECCIÓN DE  
PARTÍCULAS



RIESGO ELÉCTRICO



CARGAS  
SUSPENDIDAS



RIESGO DE  
TROPIEZOS



CAÍDA A DISTINTO  
NIVEL



## SEÑALES EN FORMA DE PANELES

SIGNIFICADO

CARACTERÍSTICAS

EJEMPLOS

### OBLIGACIÓN

- :: Forma redonda
- :: Fondo azul
- :: Pictograma blanco



### PROHIBICIÓN

- :: Color rojo con banda diagonal (como las de tráfico)
- :: Fondo blanco
- :: Pictograma negro



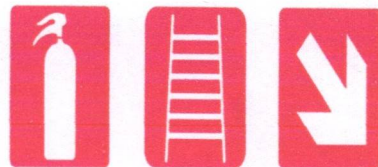
### ADVERTENCIA

- :: Fondo amarillo
- :: Contorno negro
- :: Pictograma negro



### INCENDIO

- :: Forma de paralelogramo
- :: Color rojo
- :: Información en blanco



### SALVAMENTO Y PRIMEROS AUXILIOS

- :: Forma de paralelogramo
- :: Color verde
- :: Información en blanco





## Primeros Auxilios:

# BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



Un **botiquín** es un elemento físico (maleta, armario, bolsa o caja) que contiene medicamentos y material sanitario destinados a los **primeros auxilios** o para tratar las dolencias, molestias, **síntomas leves** o comunes que puedan cursar en el **ámbito doméstico, sanitario, empresarial o privado**.

Algunos pequeños problemas no necesitan **consulta médica** y otros, en cambio, necesitarán de un remedio o tratamiento de carácter **urgente** hasta que se presencie el facultativo.

El **botiquín básico** debe ser instalado o estar ubicado en un sitio protegido de la luz a baja temperatura y humedad. Un **error frecuente** es encontrarlos en los lavabos de casa, puesto que el grado de humedad en este recinto es bastante elevado y podría **deteriorar** a la larga algunos de **los medicamentos** que se encuentran en el botiquín.

Todos los productos y accesorios deben estar **identificados** y resguardados. En algunos casos, se requerirá la **rotulación** con el nombre o uso, y en el caso de los **líquidos** debe usarse, en la medida de lo posible, envases de plástico y evitar el vidrio debido a su fragilidad.

Para la administración de **medicamentos**, se tendrán muy en cuenta las contraindicaciones (aunque sea una EFP) y la **historia clínica** para cada caso en particular. Ante cualquier tipo de duda, siempre debe consultarse previamente con su **farmacéutico** o médico.

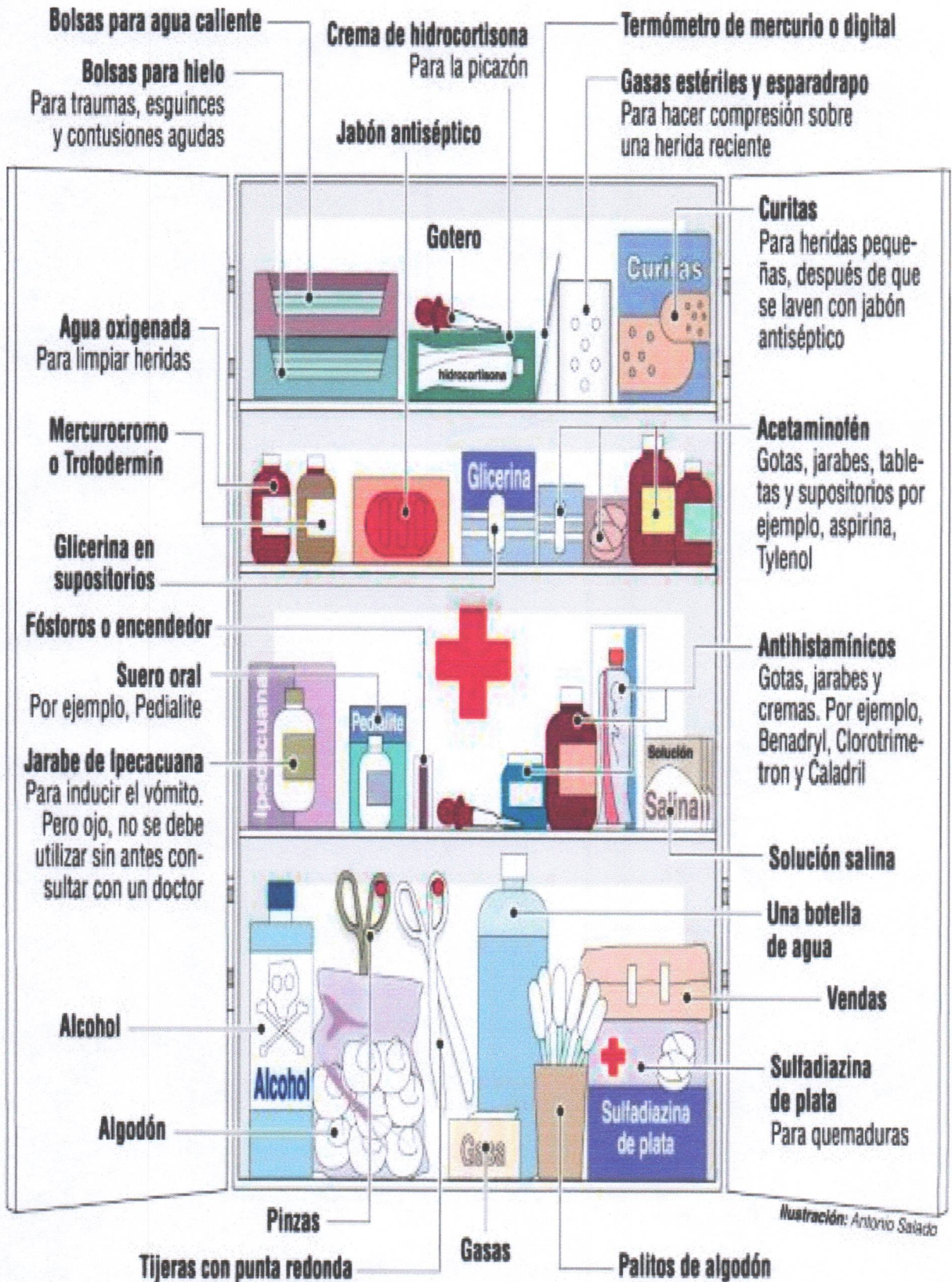
Otro de los errores más frecuentes es la habilitación de un cajón como **botiquín familiar**, permitiendo el acceso al mismo a cualquiera de la familia. Es importante recordar que éste debe estar siempre fuera de alcance de los **niños** o personas que sufran algún trastorno de tipo psíquico o **enfermedad mental**.

Tras su uso, la persona que hizo uso del mismo debe **lavarse las manos** con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y/o infección posterior.

---

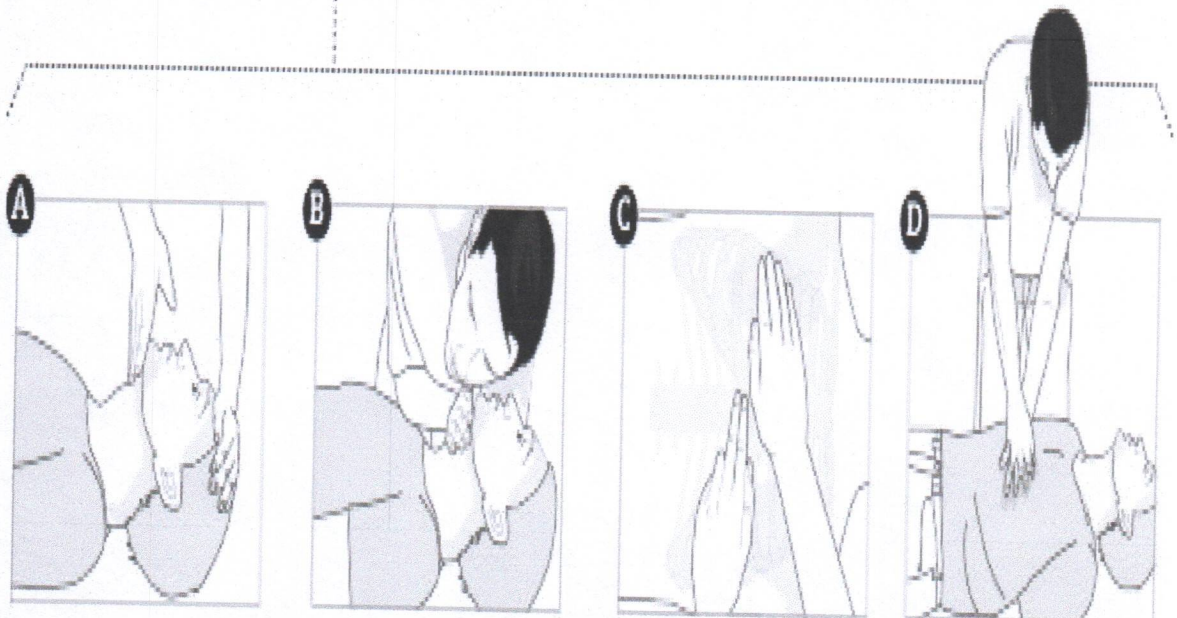


**Lo que se debe tener un botiquín de Primeros Auxilios:**





## Como realizar un RCP



Ubicar a la persona en el piso boca arriba y colocar la cabeza de modo que las vías respiratorias no estén obstruidas.

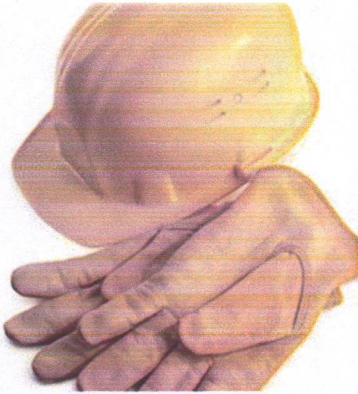
Comprobar que la persona no respira ni reacciona al tomarlo con fuerza por los hombros y hablarle en voz alta.

Colocar el talón de la mano sobre una línea imaginaria que pasa por el medio del pecho (esternón). Apoyar una mano sobre la otra.

Comprimir con fuerza unos 5 cm de profundidad y con no menos de 100 compresiones por minuto hasta que llegue el auxilio médico.



## Equipos de protección individual (EPI)



\*Casco: En caso de manipular cargas en suspensión protege la cabeza con un casco.



\*Protección Auditiva: Cuando uses maquinaria que produce ruidos, es necesario el uso de tapones o cascos de protección.



\*Gafas: Si vas a raspar, chorrear o utilizar rebarbadora evita las proyecciones a los ojos.

\*Mascarilla: La protección respiratoria evita inhalar polvo.



\*Protección Térmica: Usar ropa térmica y cómoda. Si el trabajo lo requiere.



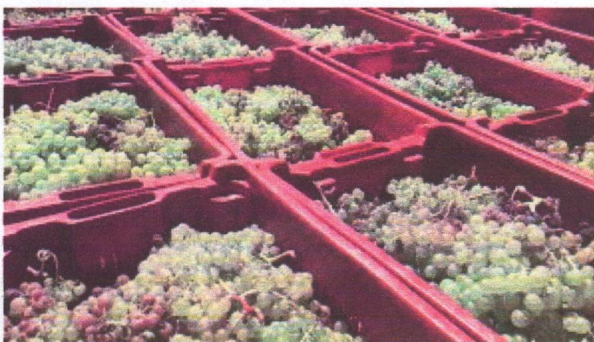
### Anexo de fotos:



-Los viñedos antes de llegar a la bodega.



-Recorriendo los viñedos en época de pre-cosecha y cuando fueron plantadas.

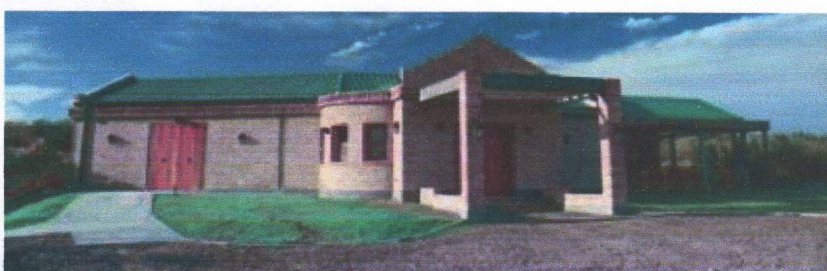
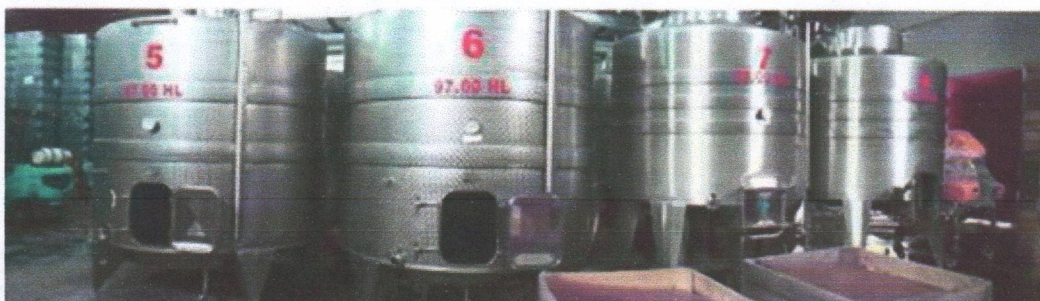


-Uva recién cosechada y lista para llevar a la bodega.





-Las barricas de roble traídas de Francia. Almacenamiento.



-Bodega "Noemia"-Valle Azul, Rio Negro, Argentina.





### **Conclusión**

A partir de los resultados obtenidos durante el trabajo de investigación, se trata de orientar al personal sobre las medidas técnicas destinadas a protegerlo contra cualquier riesgo tanto a los trabajadores, como a las instalaciones, a los elementos de trabajo y a los productos de la empresa. El presente informe constituye una herramienta útil para la toma de decisiones en materia de seguridad laboral, identificando las áreas y actividades de mayor riesgo, así como medidas de seguridad prioritarias a implementarse.



### **Bibliografía:**

- Artículo del Ministerio de salud, Argentina. (Norma sanitaria de funcionamiento de bodegas).
- Artículos de sitios web: Vitivinicultura y prevención de accidentes en bodegas.
- Guía de viñedos por el inti. [www.inti.gob.ar](http://www.inti.gob.ar)
- Guía de proyecto de adecuación de interior e instalaciones de una bodega.



## Índice

<u>Contenido</u>	<u>Paginas</u>
Introducción.....	1
Descripción general de la empresa.....	2
Check lick.....	3
Croquis general de la Bodega.....	9
Descripción del proceso productivo.....	10
Procesos de elaboración del vino.....	10
Personal técnico específico y capacitación.....	12
Protección personal.....	13
Instalaciones sanitarias.....	13
Servicios higiénicos: vestuarios y duchas, etc.....	14
Instalaciones de seguridad.....	14
Riesgos en lugares de trabajo.....	15
Trastorno muscoesqueletico.....	17
Medidas de emergencia.....	18
Señalizaciones.....	20
Primeros auxilios.....	22
Lo que se debe tener en un botiquín de primeros auxilios.....	23
Como realizar un RCP.....	24
Equipos de protección individual.....	25
Anexo de fotos.....	26
Conclusión.....	28
Bibliografía .....	29