Winery Confined Spaces Meeting Kit – Spanish



QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Como parte del proceso de elaboración del vino, los trabajadores de las bodegas a menudo tienen que entrar en depósitos, cubas y prensas para realizar tareas de limpieza, inspección y mantenimiento. Estos espacios confinados de las bodegas pueden ser peligrosos.

TRES CARACTERÍSTICAS DE UN ESPACIO CONFINADO

1. El espacio debe ser lo suficientemente grande para que una persona pueda entrar y realizar las tareas del trabajo.
2. El espacio también tendrá acceso restringido para entrar y/o salir.
3. El espacio no está diseñado ni previsto para la ocupación continua por parte de los empleados.

Los empresarios y los empleados deben ser conscientes de que la "entrada" en un espacio confinado se clasifica como cualquier parte del cuerpo (incluidas las extremidades) que traspase el plano del espacio.

OTRO TIPO DE ESPACIO CONFINADO ES EL QUE REQUIERE PERMISO.

Un espacio confinado requiere un permiso si al menos una de las siguientes caracterizaciones está presente.

1. El espacio contiene, o puede contener potencialmente, una atmósfera peligrosa.
2. El espacio contiene material con potencial de engullimiento.
3. El espacio está construido de modo que un intruso puede quedar atrapado o asfixiarse.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS DE LOS ESPACIOS CONFINADOS EN BODEGAS PARA LOS TRABAJADORES. Los depósitos, cubas y prensas de las bodegas son espacios confinados porque están total o parcialmente cerrados, no están concebidos como lugar de trabajo principal y tienen un medio restringido de entrada y salida. Debido a la

fermentación, las uvas, los zumos, los orujos y los vinos de los depósitos, cubas y prensas pueden producir o contener dióxido de azufre, dióxido de carbono, etanol y/o vapor de agua. Estos gases y vapores pueden alcanzar niveles concentrados, desplazar al oxígeno y crear una atmósfera peligrosa para los trabajadores.

Los trabajadores corren el riesgo de sufrir lesiones o de morir si se ven superados por una alta concentración de contaminantes atmosféricos o por la falta de oxígeno cuando entran en los espacios confinados de las bodegas.

Los escenarios más comunes para la entrada en espacios confinados en una bodega se producen durante la temporada de prensado con el aumento del uso de tanques de fermentación y equipos de prensado. Un espacio confinado que requiera permiso puede contener una atmósfera peligrosa debido al desplazamiento del oxígeno por los subproductos de la fermentación de la uva durante el proceso de fermentación.

El dióxido de carbono es un gas incoloro, insípido e inodoro. De hecho, las personas no suelen ser conscientes de que han estado expuestas al dióxido de carbono hasta que aparecen los síntomas de toxicidad. Si la atmósfera no se controla con regularidad, el dióxido de carbono supone una grave amenaza para los empleados.

Otro peligro al trabajar con tanques de fermentación es el engullimiento. El engullimiento se produce cuando una persona es alcanzada por un líquido o un sólido que fluye, lo que puede provocar la muerte. Puede producirse un peligro potencial si un empleado que está realizando una “excavación” (sacando con una pala los hollejos de uva de un tanque de fermentación) se expone inesperadamente a niveles peligrosos de dióxido de carbono dentro del tanque. El empleado podría resbalar o caer, quedar inconsciente rápidamente y, en consecuencia, ser engullido.

COMO PROTEGERSE

PRECAUCIONES/PROTECCIONES PARA LOS TRABAJADORES

- **Las prensas, los tanques y las cubas deben llevar señales de advertencia de que son espacios confinados.** Se requieren programas de espacios confinados con permiso por escrito para controlar las entradas en espacios confinados. Todos los trabajadores, supervisores y gerentes que trabajen en o cerca de espacios confinados en bodegas deben recibir formación sobre los peligros de los espacios confinados, los métodos de entrada y las operaciones de rescate.
- **Los trabajadores deben evitar entrar en los espacios confinados de las bodegas.** El uso de herramientas de mango largo para palear o limpiar, la instalación de sistemas automáticos de limpieza o la contratación de contratistas externos capacitados para las reparaciones de los tanques pueden ayudar a evitar las entradas. La bodega es responsable de proporcionar u organizar el apoyo de rescate a los contratistas que entren en espacios confinados.
- **Cuando los trabajadores entran o incluso colocan una parte del cuerpo, como una mano, un brazo o una pierna, en un espacio confinado, se requieren procedimientos formalizados de entrada y rescate.** El depósito, la cuba o la prensa deben vaciarse por completo y ventilarse mediante climatizadores

antes de entrar. Los niveles de oxígeno deben comprobarse utilizando un monitor introducido en el tanque con una herramienta de mango largo. Una vez que se ha comprobado que un espacio confinado es seguro, debe reunirse un equipo capacitado que incluya, como mínimo, al trabajador de entrada, un observador, un rescatador y la persona autorizada (normalmente un gerente o supervisor).

- **La persona autorizada debe documentar la entrada.** El trabajador de entrada debe estar equipado con una línea de vida, medidores de oxígeno y dióxido de carbono con alarma y protección respiratoria adecuada, como un aparato de respiración autónomo (SCBA). El rescatador debe ir equipado con una línea de vida y un ERA. El rescatador debe mantener el control de la línea de vida del trabajador que entra y, con la ayuda del observador, supervisar el progreso del trabajo durante la entrada.
- **Si es necesario realizar un rescate, el socorrista debe intentar primero extraer al trabajador de la entrada utilizando la línea de vida.** Si no lo consigue, debe ponerse el equipo de respiración autónomo, asegurarse de que el observador (que ahora es el rescatista de reserva) sujeta su propia línea de vida y entrar en la zona para extraer al trabajador. Dado que el 60 por ciento de las muertes en espacios confinados se producen entre los rescatadores, los trabajadores nunca deben intentar rescates sin el equipo y la capacitación adecuados.
- **El personal bien entrenado puede ahogarse o asfixiarse cuando su trabajo requiere que se expongan a las atmósferas peligrosas creadas por la elaboración de vino en un área pequeña o confinada.** Siempre que sea posible, el trabajo en el tanque debe realizarse sin entrar en el espacio del tanque o cuba. Las herramientas de mango largo para palear y los sistemas de limpieza automatizados pueden mantener a los vinicultores alejados del peligro potencial.
- **La entrada en áreas que puedan contener ambientes tóxicos debe ser realizada por personas capacitadas en entrada en espacios confinados.** Estos trabajadores deben contar con el equipo de protección adecuado (EPI), incluido un monitor de gas para comprobar la atmósfera, un medio de entrada y salida segura del espacio y la capacidad de ser recuperados por personas competentes fuera del espacio si se ven superados mientras trabajan.
- **La mejor línea de defensa contra posibles daños es el conocimiento de los peligros que acechan en los espacios confinados.** La capacitación y los programas escritos sobre espacios confinados son imprescindibles para que estos peligros sean evidentes para todos los trabajadores. Todas las áreas que puedan contener atmósferas peligrosas en las que sea concebible que una persona entre y quede atrapada deben etiquetarse con señales de advertencia y deben obtenerse permisos por escrito cada vez que los trabajadores quieran entrar en esos espacios.

CONCLUSIÓN

Los espacios confinados en la industria vitivinícola pueden referirse a cualquier área, totalmente cerrada, parcialmente cerrada o incluso abierta, que no esté destinada a ser un espacio de trabajo normal y habitable. Puede tratarse de cubas de fermentación, depósitos e incluso barricas.