

INFRAESTRUCTURA EN OBRA

HIGIENE Y SEGURIDAD

CONTENIDO

MARCO LEGAL

TRANSPORTE PARA EL PERSONAL

VIVIENDA PARA EL PERSONAL

INSTALACIONES SANITARIAS

VESTUARIOS

COMEDOR

COCINA

DESECHOS CLOACALES Y ORGANICOS

AGUA DE USO Y CONSUMO HUMANO

PROTOCOLO COVID-19

INFRAESTRUCTURA EN OBRA

DEFINICION

Conjunto de servicios, medios técnicos e instalaciones que permiten el desarrollo de una actividad determinada (en nuestro caso obras civiles), con el fin de lograr la reducción y prevención de causas, hechos y consecuencias dentro del ámbito laboral.

LEGISLACION VIGENTE

Exige el cumplimiento obligatorio de todos los empleadores y trabajadores. Mientras que, por su parte, el comitente será solidariamente responsable en conjunto con los contratistas del cumplimiento de las normas mencionadas a continuación.

MARCO LEGAL

LEY N° 19.587 *Ley Nacional de higiene y seguridad en el trabajo*

Establece todas las condiciones de Higiene y Seguridad en el trabajo a las que debe ajustarse todo el territorio argentino.

LEY N° 24.557 *Ley Nacional de riesgos del trabajo*

Propone en su marco teórico, la prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, además de asegurar al trabajador adecuada atención médica en forma oportuna, procurando su restablecimiento.

LEY N° 22.250 *Industria de la construcción*

Instituye un nuevo régimen de trabajo para el personal de la industria de la construcción. Contempla, entre otros aspectos, el Registro Nacional de la Industria de la Construcción, la libreta de aportes, el fondo de desempleo, los derechos y obligaciones de los empleadores y los trabajadores y las infracciones, sanciones y penalidades.

MARCO LEGAL

DECRETO 911/96 *Reglamento de Higiene y Seguridad para la Industria de la Construcción*

Establece los derechos y obligaciones de las partes involucradas en la industria de la construcción para la conformación de ambientes seguros de trabajo, como así también, las medidas de seguridad a adoptar en cada una de las etapas de la obra. Este texto técnico brinda precisiones para la salud y la seguridad de los trabajadores, abordando tanto las instalaciones de las obras, los elementos de protección personal, las protecciones colectivas, aspectos de organización y otros temas relacionados.



CAPITULO 5

Servicios de Infraestructura de Obra

SERVICIOS DE INFRAESTRUCTURA EN OBRA

Aspectos a tener en cuenta para proveer a los trabajadores un buen ámbito laboral que respete y cuide su integridad física dentro del mismo.

- 1. Transporte del personal**
- 2. Vivienda para el personal**
- 3. Instalaciones sanitarias**
- 4. Vestuarios**
- 5. Comedor**
- 6. Cocina**
- 7. Desechos cloacales u orgánicos**
- 8. Agua de uso y consumo humano**



TRANSPORTE PARA EL PERSONAL

TRANSPORTE PARA EL PERSONAL

- Cubiertos.

- Asientos fijos

- Escaleras de ascenso y descenso.

- Acondicionados e higienizados.
- No transportarán simultáneamente trabajadores y materiales o equipos, salvo que existan separaciones adecuadas.

Capítulo “Vehículos y Maquinarias de Obra” - Art 246 hasta el Art 259

- Choferes capacitados.
- Verificación de normas de seguridad de vehículos.
- Frenos .
- Evacuación de gases.
- Cinturón de seguridad.

TRANSPORTE PARA EL PERSONAL

TUTORIAL



TRANSPORTE PARA EL PERSONAL



TRANSPORTE PARA EL PERSONAL



TRANSPORTE PARA EL PERSONAL



TRANSPORTE PARA EL PERSONAL





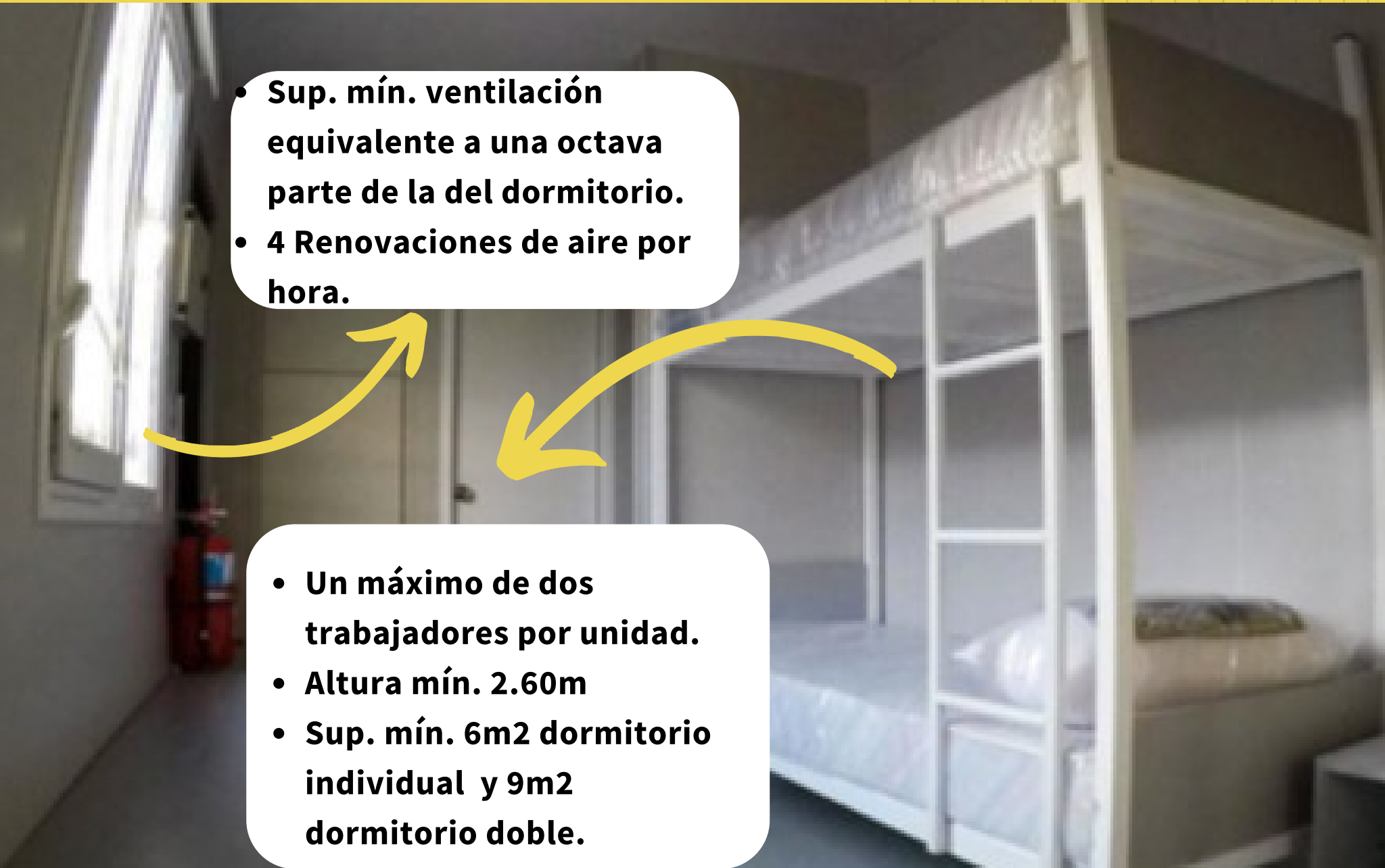
VIVIENDAS PARA EL PERSONAL

El empleador proveerá alojamiento adecuado para aquellos trabajadores que se encuentren alejados de sus viviendas permanentes a una distancia que no les permita regresar diariamente a ellas.

VIVIENDAS PARA EL PERSONAL

- **Sup. mín. ventilación equivalente a una octava parte de la del dormitorio.**
- **4 Renovaciones de aire por hora.**

- **Un máximo de dos trabajadores por unidad.**
- **Altura mín. 2.60m**
- **Sup. mín. 6m² dormitorio individual y 9m² dormitorio doble.**



VIVIENDAS PARA EL PERSONAL

- Terminaciones de fácil limpieza y desinfección.
- Iluminación natural y artificial adecuada.



- Extintores de incendio en cantidad y calidad.
- Limpieza y desinfección a cargo del empleador.



VIVIENDAS PARA EL PERSONAL



VIVIENDAS PARA EL PERSONAL



VIVIENDAS PARA EL PERSONAL



VIVIENDAS PARA EL PERSONAL



VIVIENDAS PARA EL PERSONAL



VIVIENDAS PARA EL PERSONAL



VIVIENDAS PARA EL PERSONAL



VIVIENDAS PARA EL PERSONAL



INSTALACIONES SANITARIAS

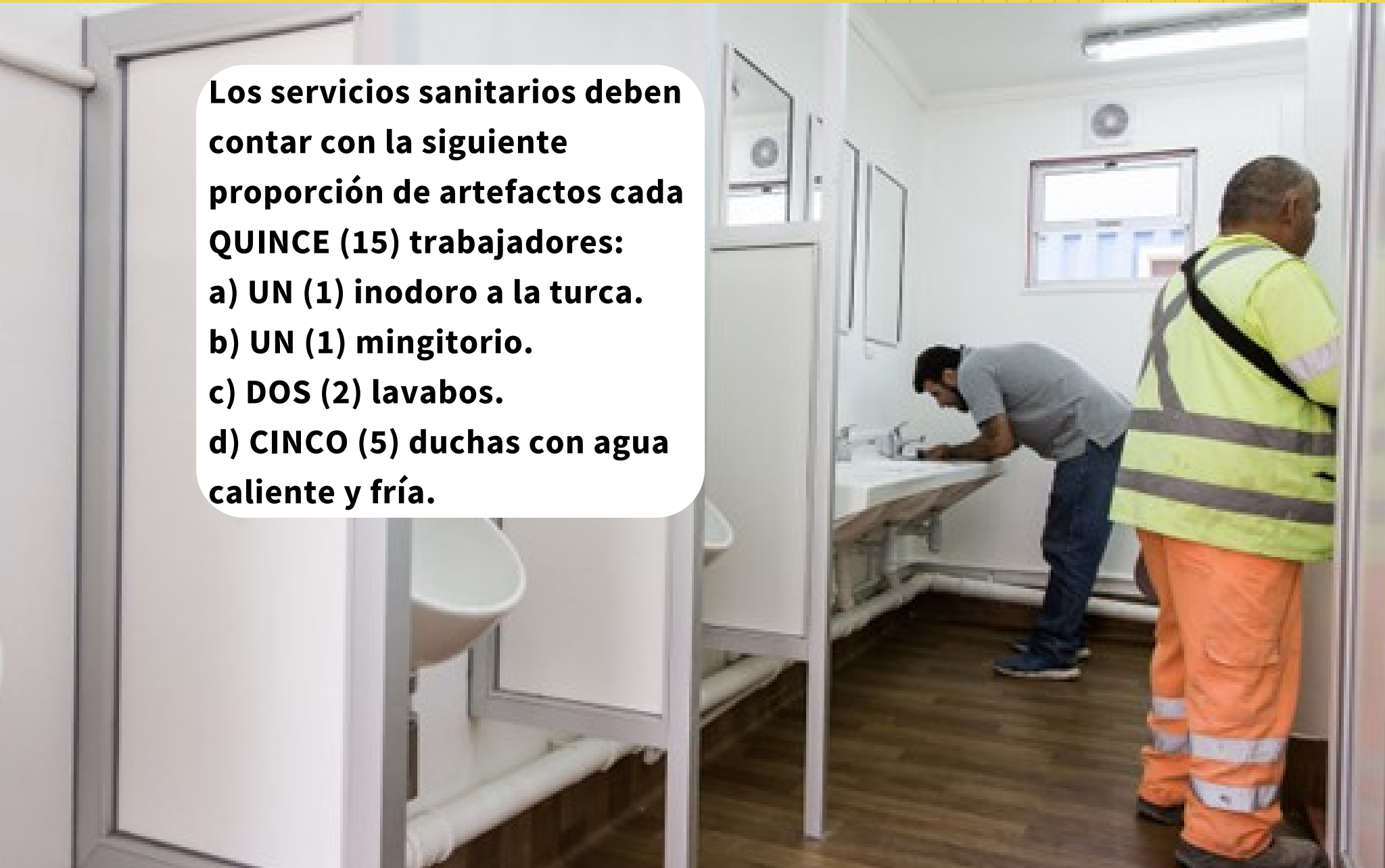
Todos los ámbitos de trabajo deberán disponer de servicios sanitarios adecuados e independientes para cada sexo, en cantidad suficiente y proporcional al número de personas que trabajen en ellos.



INSTALACIONES SANITARIAS

Los servicios sanitarios deben contar con la siguiente proporción de artefactos cada QUINCE (15) trabajadores:

- a) UN (1) inodoro a la turca.
- b) UN (1) mingitorio.
- c) DOS (2) lavabos.
- d) CINCO (5) duchas con agua caliente y fría.



INSTALACIONES SANITARIAS



Características de los servicios sanitarios:

a) Caudal de agua suficiente, acorde a la cantidad de artefactos y de trabajadores.

b) Pisos lisos, antideslizantes y con desagüe adecuado.

c) Paredes, techos y pisos de material de fácil limpieza y desinfección.

d) Puertas con herrajes que permitan el cierre interior y que aseguren el cierre del vano en las tres cuartas partes de su altura.

e) Iluminación y ventilación adecuadas. 14

f) Limpieza diaria, desinfección periódica y restantes medidas que impidan la proliferación de enfermedades infecto-contagiosas y transmisibles por vía dérmica.

INSTALACIONES SANITARIAS



INSTALACIONES SANITARIAS



INSTALACIONES SANITARIAS



INSTALACIONES SANITARIAS



INSTALACIONES SANITARIAS





VESTUARIOS

Cuando el personal no viva al pie de obra, se instalarán vestuarios dimensionados gradualmente, de acuerdo a la cantidad de trabajadores. Los vestuarios deben ser utilizados únicamente para los fines previstos y mantenerse en adecuadas condiciones de higiene y desinfección.

VESTUARIOS

- **Incombustibles.**
- **1 Armario individual por trabajador.**
- **Trabajadores involucrados con sustancias tóxicas, irritantes o agresivas tendrán armarios individuales dobles.**



VESTUARIOS



VESTUARIOS



VESTUARIOS

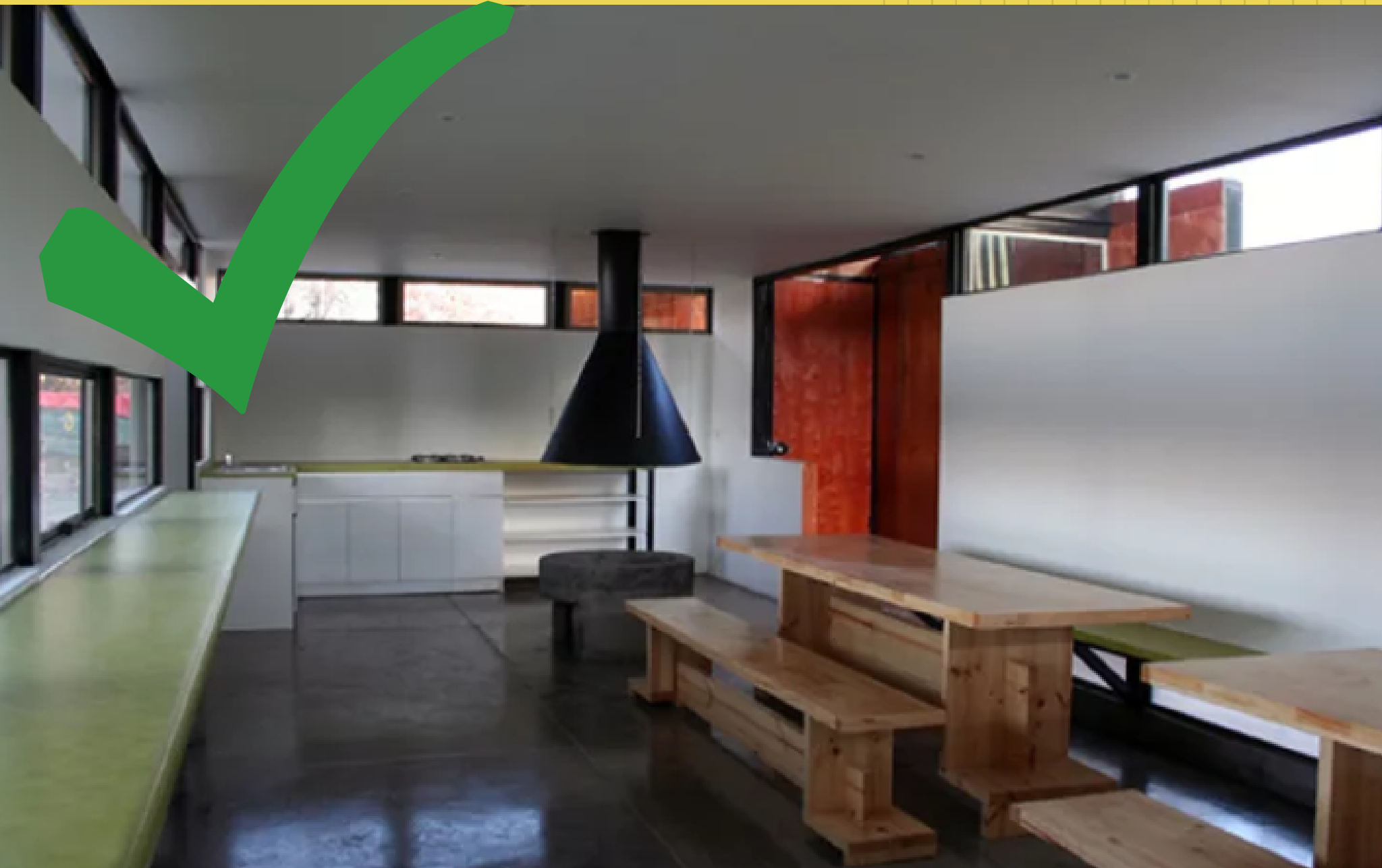




COMEDOR

El Contratista deberá proveer locales adecuados para comer, provistos de mesas y bancos, acordes al número total de personal en obra por turno y a la disposición geográfica de la obra, los que se mantendrán en condiciones de higiene y desinfección que garanticen la salud de los trabajadores.

COMEDOR



COMEDOR



COMEDOR



COMEDOR



COMEDOR



COMEDOR



COMEDOR



COMEDOR



COMEDOR





COCINA

ARTICULO 31. — En caso de existir cocina en la obra, ésta deberá cumplir las medidas de higiene y limpieza que garanticen la calidad de la comida de los trabajadores. Las cocinas deberán estar equipadas con mesada, bacha con agua fría y caliente, campana de extracción de humos y heladeras.

ARTICULO 32. — Los trabajadores a cargo de la preparación de alimentos deben contar con el apto otorgado por el Servicio de Medicina del Trabajo a través de exámenes periódicos. Se les proveerá de delantal, gorro, guantes y barbijo cuando así corresponda.

COCINA



COCINA



COCINA



COCINA





DESECHOS CLOACALES U ORGÁNICOS

La evacuación evitando:

- a) la contaminación del suelo.**
- b) la contaminación de las fuentes de abastecimientos de agua.**
- c) el contacto directo con las excretas.**

DESECHOS CLOACALES U ORGÁNICOS

**DESECHOS CLOACALES Y
AGUAS SERVIDAS**

**A redes de colección con bocas
de registro y restantes
instalaciones apropiadas a ese
fin.**

**Pozo absorbente, previo
pasaje por cámara séptica.**



DESECHOS CLOACALES U ORGÁNICOS

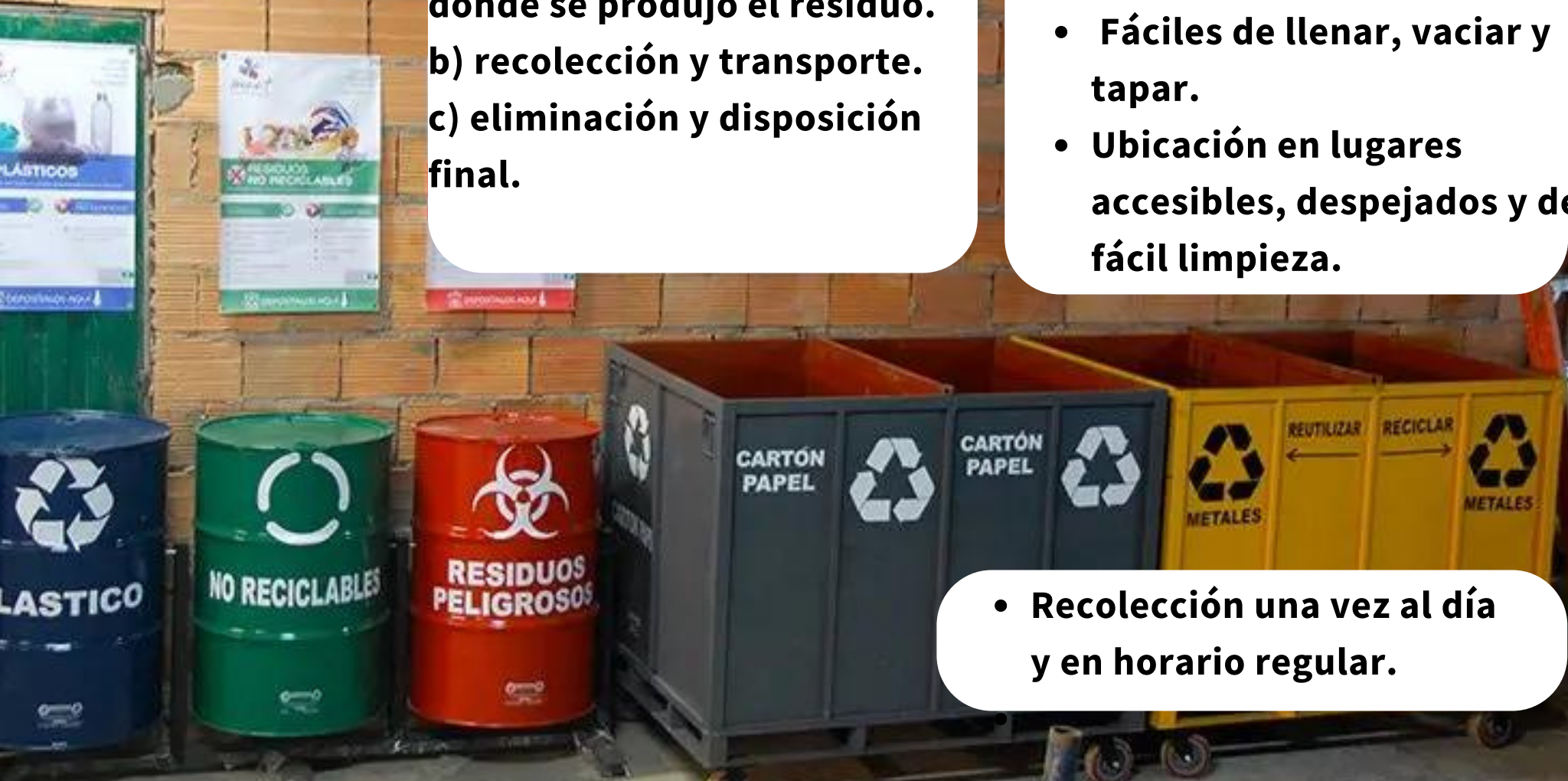
RESIDUOS SÓLIDOS

ETAPAS

- almacenamiento en el lugar donde se produjo el residuo.
- recolección y transporte.
- eliminación y disposición final.

RECIPIENTES

- Con tapa.
- Resistentes a la corrosión.
- Fáciles de llenar, vaciar y tapar.
- Ubicación en lugares accesibles, despejados y de fácil limpieza.



- Recolección una vez al día y en horario regular.



AGUA DE USO Y CONSUMO HUMANO

Se emplea para beber, higienizarse y preparar alimentos.

- ➔ Agua potable (análisis físico-químico y bacteriológico).**
- ➔ Suministro permanente.**
- ➔ Depósitos cerrados - tanques.**

PROTOCOLO COVID-19

- Insumos de limpieza e higiene personal por parte del empleador.
- Designar encargados y cuadrillas para limpieza y desinfección .
- Separación de los puestos de trabajo
 - 1 persona por cada 4 a 6 m².
 - separación mínima 1.5m.
- Frecuencia de limpieza 4 a 8 veces por día.
- Señalización.



HyS

GRACIAS

GRUPO N°3

CIANCIOLO, Bruno.

PARADA LARROSA , Facundo.

PEREZ TENORIO, Javiera.

VERA, Rafael.