



Campamentos en el sector forestal



CAMPAMENTOS EN EL SECTOR FORESTAL



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL
DIRECCIÓN DEL TRABAJO



Programa

"Fortalecimiento de la capacidad fiscalizadora
y mejoramiento de la atención a usuarios"

Elaborado por:

Unidad de Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo

Departamento de Fiscalización

Enero 2001

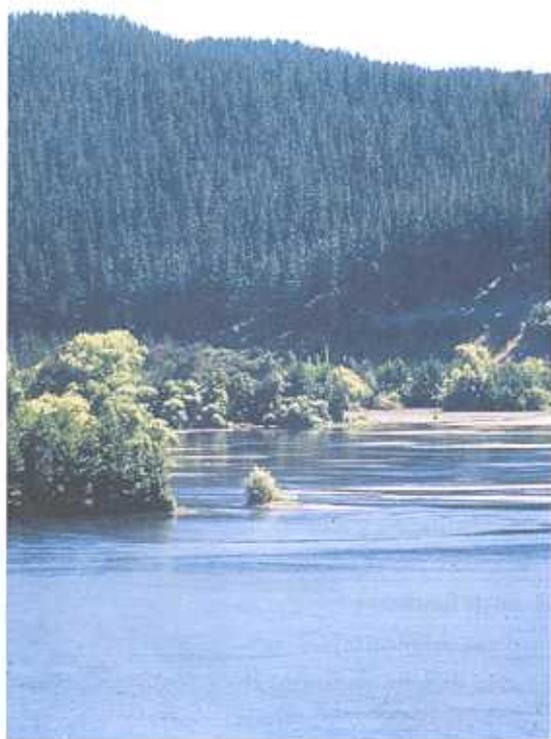
Diseño e Impresión:

LOM Ediciones

La cartilla que tiene en sus manos en estos momentos, tiene como finalidad darle a conocer todas las condiciones que deben ser cumplidas por su empleador, para brindarle a Ud. como trabajador un ambiente grato, sano y libre de riesgos.

Los campamentos se pueden definir como hogares temporales para los trabajadores forestales y deben asegurar niveles mínimos de higiene y comodidad.

Un campamento debe contar con dormitorios suficientes, disponer de cocina, comedor, sala de recreación, servicios higiénicos y bodegas. El tamaño de cada dependencia dependerá del número de ocupantes que hará uso de ellas. También, debe proveer condiciones sanitarias básicas.



UBICACIÓN CAMPAMENTO

- Las viviendas deberían ser emplazadas en terrenos secos, sin fuertes depresiones, cercanos a cursos de agua y al lugar de trabajo.
- La construcción deberá estar separada de focos de insalubridad y factores de riesgo tales como basurales, corrales, caballerizas, porquerizas y, en general, de cualquier foco de proliferación de roedores e insectos.
- Alejados de vías férreas, líneas de alta tensión, sin acceso inmediato a carreteras de alta densidad vehicular y protegidos por cortafuegos.
- Debe preverse el peligro de inundaciones provocadas por vías o canales que desborden y puedan poner en peligro las construcciones y sus moradores.
- Deberá considerarse los probables aluviones, caídas de piedras, flujos o corrientes de barro, erupciones volcánicas y maremotos.

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

La construcción debe estar en conformidad a las normas de la ley General de Construcciones, debiendo contemplar el aislamiento térmico, iluminación, ventilación y sistema de calefacción. No se recomienda el uso de fonolitas o tejas de maderas, debido a la fácil combustión de estos elementos en caso de incendio.



ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

Según lo establecido en la Ley de Ordenanza General de Urbanismo y Construcción, los locales habitables, tales como dormitorios y comedores, deberán tener por lo menos una ventana que permita la entrada de aire y luz del exterior.

Con respecto a la iluminación nocturna, se deberían utilizar fuentes de luz de bajo riesgo como grupos electrógenos, lámparas a gas o parafina. Con lo cual no se permitirá el uso de velas o mecheros.

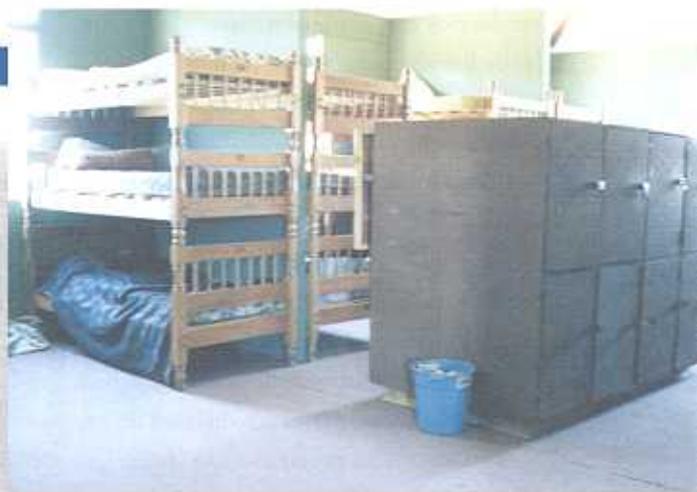
DORMITORIOS

Los módulos destinados a dormitorios, deben permitir la privacidad de los trabajadores, de tal modo que éstos puedan recuperarse de sus labores diarias. Por este motivo deben tener un límite de personas y en lo posible no superar de los 6 trabajadores por módulo, con un mínimo de 8 m³. En el caso de usar literas sólo se aceptarán dobles; las camas deben ser individuales.

Los dormitorios deben mantenerse en condiciones higiénicas adecuadas, con una buena ventilación e iluminación.

Deberán tener casilleros guardarropas

Los dormitorios deben ser fumigados a lo menos una vez al mes y encerados en forma periódica.



La cocina deberá ser un módulo con una superficie tal que permita el emplazamiento de mesas y mesones, sillas o bancas, teniendo en cuenta el número de trabajadores a servir. Los muros y mesones deberán estar recubiertos con materiales fáciles de limpiar como formalita u otro material equivalente, y el piso deberá ser de fácil lavado.



La cocina deberá estar aislada del resto de la construcción por medio de un tabique divisorio.

Se deberá habilitar una habitación anexa para el almacenamiento de víveres, debiendo ser el piso y zócalo recubiertos de material impermeable para evitar la destrucción y contaminación de los alimentos por roedores.

La persona encargada de la cocina, deberá estar capacitada en higiene y manipulación de alimentos, previa acreditación del organismo autorizado.

La cocina debe contar con una cocina (gas o leña), horno (gas o leña), lavaplatos y refrigerador.

La Ley de Ordenanza de Urbanismo y Construcción dispone que estas dependencias podrán ventilarse mediante un conducto de ventilación de sección libre no interrumpida y no inferior a $0,16 \text{ m}^2$.

El D.S. N° 745, del Ministerio de Salud, establece además que los comedores estarán completamente separados de las áreas de trabajo y de cualquier fuente de contaminación ambiental y será reservado para comer, pudiendo utilizarse además para celebrar reuniones y actividades recreativas.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS, COCINERO Y AYUDANTE

Este personal deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Escolaridad mínima de 8º Básico.
- Exámenes de salud completos una vez al año.
- Haber aprobado un curso básico sobre manipulación de alimentos debidamente acreditado por el Servicio competente.
- Utilización de tenida blanca que contemple el uso de gorro, pantalón, casaca y pechera.
- Con respecto al aseo personal; este debe mantener siempre su pelo corto, uñas cortas y limpias.



CAPTACIÓN DE AGUAS

La captación de las aguas puede ser de cursos superficiales o profundos, protegidos del medio, con caudal para abastecer las necesidades del campamento.

El D.S. N° 745, del Ministerio de Salud, nos indica que todo lugar deberá contar, individualmente o colectivamente, con agua potable destinada al consumo humano y necesidades básicas de Higiene y Aseo Personal.

La cantidad de agua potable que se deberá de proveer es de 100 litros mínimos por persona, cuando el lugar de trabajo tenga un sistema propio de abastecimiento.

En el caso de un suministro de agua potable transitorio, la autoridad sanitaria podrá autorizar una cantidad menor de agua, la cual en ningún caso podrá ser inferior a 30 litros diarios por trabajador.

NOTA:

Cualesquiera sean los sistemas de abastecimiento, el agua potable deberá cumplir con los requisitos físicos, químicos, radiactivos y bacteriológicos establecidos en la reglamentación vigente sobre la materia, lo cual implica análisis del agua y autorización por el Servicio de Salud respectivo.

SERVICIOS HIGIÉNICOS

El D.S. N° 745 del Ministerio de Salud, establece las condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, y nos indica que por cada 10 trabajadores que habiten en el campamento se dispondrá de un excusado, los cuales deben estar debidamente aislados. Ahora cuando no sea posible una conexión a la red de alcantarillado se deberá disponer de un baño químico o Fosa Séptica (en caso de Campamentos Permanentes) y letrina sanitaria (en caso de Campamento Móvil).



Se deben contemplar duchas, con agua caliente y fría, así como también lavaderos donde los trabajadores puedan ascar sus pertenencias personales. Las duchas deberán tener rejillas de madera sobre el piso. Estas duchas serían colectivas, teniendo un sistema de captación de las aguas.

Los baños y duchas se deberán desinfectar una vez a la semana.

Se deberá evacuar toda agua servida, prohibiéndose su descarga a todo curso de agua superficial. Ningún pozo negro o absorbente podrá estar ubicado a una distancia inferior a 30 metros aguas arriba con respecto a una captación de agua profunda o superficial; se tomarán todas las precauciones para evitar la contaminación de fuentes de aguas subterráneas.

Los tipos de retretes deberán ser construidos en forma individual, de loza, o madera, separados convenientemente. Se deberá contemplar lavamanos o piletas colectivas que tengan llaves y desagües que puedan cumplir la función de lava ropas.

RECOLECCIÓN Y TRATAMIENTO DE LAS BASURAS

Se deberá disponer que en todas las dependencias existan receptáculos metálicos, de madera o bolsas montadas en pedestales; estos desechos deberán recolectarse una vez al día para su vaciado y lavado.

Las basuras deberán ser llevadas a lugares autorizados y en la medida que esto no sea posible deberían ser llevadas a un pozo o zanja de dimensiones mínimas de 2m x 2m x 1,5m de profundidad provisto de una tapa. No podrán eliminarse desechos de sustancias tóxicas o inflamables en estos pozos.

PREVENCIÓN DEL VIRUS HANTA

En los campamentos forestales, es de gran importancia la prevención de este virus, ya que se han encontrado ratones infectados desde la IV Región hasta la XI Región, especialmente en la región de Aysén, Araucanía y Los Lagos; el ratón colilargo que transmite este virus, vive en terrenos cuya superficie está cubierta por lo menos en un 70% por malezas y arbustos y a una distancia no mayor de 20 metros de cursos o fuentes de aguas, y es atraído además por los desechos de basuras y alimentos dejados en las mesas y/o muebles.

Las medidas generales de prevención son el mantener los recipientes de basuras tapados y alejados de los módulos, lavar los platos y utensilios de cocina inmediatamente después de usarlos, limpiar periódicamente con agua y cloro las cubiertas y muebles de cocina, mantener las letrinas o fosas sépticas aseadas, evitar el contacto con roedores muertos o vivos sin la protección adecuada.

Si presenta síntomas de gripe fuerte y repentina: solicite atención médica, evite automedicarse, y haga saber que ha estado en contacto con roedores o en lugares de riesgo.



SALA DE ENFERMERÍA O AISLAMIENTO

Se deberá disponer de una construcción con una superficie mínima de 15 m², destinada a aislamiento de personas con enfermedades contagiosas o de primeros auxilios, la cual deberá estar dotada de cama, calefacción y mobiliario para guardar medicamentos y utensilios de primeros auxilios.

BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El campamento debe contar con una bodega para guardar las herramientas y realizar su mantención. Esta construcción deberá tener como mínimo 9m². Con piso de tierra y malla por sobre los zócalos para una adecuada ventilación.

La ubicación de la bodega deberá ser a una distancia mínima de 50 metros de cualquier construcción del lugar.

En el caso de emplearse productos químicos, inflamables o tóxicos, debería construirse una bodega de iguales características a las indicadas anteriormente, en un área debidamente aislada e identificada.

EXTINTORES DE INCENDIO

Se deberá contar con Extintores de Incendio por módulos del tipo PQS 4 Kg. ABC.

RECREO Y ESPARCIMIENTO

Considerando que el trabajador forestal debe permanecer por períodos prolongados en su lugar de trabajo, es recomendable que el campamento cuente con actividades de esparcimiento y convivencia, como por ejemplo, equipos audiovisuales, materiales de lectura, musicales y deportivos, donde puedan recuperarse física y mentalmente de su jornada diaria, mejorando de esta forma su convivencia, bienestar y productividad.