vinetur

¿Es posible evitar más muertes en bodegas?

La normalización del peligro en la cultura laboral de las bodegas

miércoles 6 de noviembre de 2024

ESCRITO POR ROBERTO BEIRO



El trabajo en una bodega es peligroso y las recientes muertes de dos trabajadores lo han puesto de nuevo en la palestra. En septiembre pasado, un hombre de 78 años en Rías Baixas y otro de 76 en la Côtes du Vivarais, en Francia, fallecieron por asfixia causada por dióxido de carbono (CO_2) durante los trabajos previos a la fermentación inicial del mosto. Ambos incidentes, además de dejar familias devastadas, recuerdan

los riesgos extremos del trabajo en una bodega, especialmente en la época de fermentación. La liberación de CO_2 durante la fermentación es bien conocida por su potencial mortal, pero sigue siendo difícil prevenir tragedias de este tipo. Además, estos no son casos aislados, ocurre cada año, todos los años conocemos muertes por el mismo motivo en bodegas de todo el mundo. Pero, ¿es posible hacer algo para evitar estas tragedias? ya que de lo contrario ¿quiénes serán los siguientes? ya que los habrá.

El dióxido de carbono, un gas inodoro y sin color. En pequeñas cantidades es inofensivo, el problema es cuando se acumula rápidamente en los espacios cerrados, desplazando al oxígeno y volviendo el aire irrespirable. La gravedad de este peligro es tal que incluso los niveles que no se perciben como peligrosos pueden resultar mortales en segundos. Un folleto de seguridad publicado en 2020 por la industria vinícola canadiense advierte que respirar CO_2 a concentraciones superiores al 10 % puede provocar la pérdida de conocimiento en menos de un minuto y, sin intervención rápida, la muerte. Además, lo más terrorífico es que las personas sometidas a este gas no son conscientes de que se están ahogando, ellos sienten que están respirando, porque de hecho lo hacen, el problema es que al no haber oxígeno cae la actividad cerebral y se pierden el conocimiento en segundos. Las bodegas, por tanto, son lugares donde la vigilancia y la prudencia deberían ser máximas, pero las historias que se cuentan entre los trabajadores reflejan una normalización del riesgo.

La cultura laboral en muchas bodegas perpetúa esta normalización. Los trabajadores estacionales, en particular, suelen compartir anécdotas sobre accidentes y peligros vividos, convirtiendo en motivo de charla lo que debería ser objeto de preocupación seria. Este tipo de "alarde" es una manera de conectarse con otros, pero también minimiza la gravedad de los riesgos. Se habla de caídas desde alturas, maquinaria que ha causado lesiones graves y situaciones de asfixia, con un tono que mezcla el humor negro y la resignación.

La falta de datos exhaustivos sobre accidentes en bodegas agrava el problema. Aunque algunos estudios, como uno realizado en la comunidad andaluza en 2018, han evaluado los riesgos específicos del sector, todavía hay escasez de literatura científica que analice la seguridad en este entorno. Este estudio andaluz concluyó que el área de producción es la más peligrosa y que los operadores de maquinaria son quienes

soportan más riesgos. Sin embargo, estos hallazgos no captan completamente el amplio rango de peligros, que incluye caídas debido a las instalaciones o lesiones por equipos no protegidos adecuadamente.

Y es precisamente las instalaciones las que representan uno de los mayores peligros en las bodegas. Limpiar o reparar tanques y recipientes de fermentación a menudo significa que alguien debe entrar en estas estructuras, exponiéndose a posibles asfixias, caídas y otros accidentes. Incluso con medidas de seguridad como arneses, detectores de CO2 con alarma y sistemas de ventilación, los incidentes ocurren, a veces con consecuencias fatales. Durante la vendimia, las largas jornadas de trabajo, el cansancio y la rutina incrementan aún más los riesgos.

Los accidentes más comunes suelen involucrar maquinaria pesada, como prensas y cintas transportadoras. Una firma de seguridad en Nueva Zelanda reveló que el 20% de las lesiones reportadas en el sector vitivinícola se debe a las prensas, con trabajadores sufriendo dedos aplastados y esguinces. Estas máquinas representan un peligro constante, y cuando se combinan con factores como la fatiga o los suelos resbaladizos, el peligro se multiplica.

En algunos lugares, las bodegas han comenzado a priorizar la capacitación en seguridad para su personal. Sin embargo, la efectividad de estos programas es cuestionable, especialmente cuando se sospecha que el objetivo principal es proteger a la empresa de responsabilidad en caso de accidentes, en lugar de salvaguardar la vida de los empleados. Las normativa legal de seguridad rara vez se cumple a rajatabla, y la falta de seguimiento riguroso deja espacio para que ocurran accidentes. Por ejemplo, es común que los trabajadores de bodegas no utilicen cinturones de seguridad al operar montacargas, un descuido que podría evitarse con una mejor supervisión y cultura de seguridad.

En cuanto a las soluciones, es evidente que trabajar solo en una bodega, especialmente durante la vendimia, es una práctica extremadamente arriesgada. Trabajar en grupo, o al menos en pareja puede minimizar muchos riesgos. Tener a un compañero cerca puede marcar la diferencia en caso de emergencia, la mayor parte de casos de asfixia por CO2 la persona estaba sola. Los detectores de CO2 también

suponen una medida que puede ayudar bastante. Sin embargo, las limitaciones presupuestarias y las presiones por productividad dificultan la implementación de estas y otras medidas. Mientras las bodegas no tengan sistemas efectivos y confiables para monitorear y responder rápidamente a emergencias, los riesgos persistirán. Es urgente un cambio en la cultura laboral y una mejor recopilación de datos sobre accidentes para prevenir más tragedias. Quizá antes de comprar una botella de vino deberías preguntarte si estás dispuesto a pagar un poco más a cambio de salvar una vida.

Al final, es la falta de visibilidad y acción concreta lo que perpetúa un ciclo de riesgos mal gestionados. Los trabajadores necesitan más que formación superficial: merecen equipos adecuados, protocolos efectivos y una cultura que priorice la vida sobre la producción. Sin estos cambios, las historias seguirán siendo de accidentes evitables, y el trabajo en bodega, por fascinante que sea, seguirá siendo peligrosamente impredecible.