



Organización  
Internacional  
del Trabajo

ACT/EMP



SEGURO  
+ SALUD  
PARA TODOS

## ► Guía práctica de prevención y mitigación de la COVID-19 en la cadena de valor del café en Honduras

Recomendaciones para fincas de café, torrefactoras, cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras



**IHCAFE**  
*Al servicio de la caficultura hondureña*





# ► Guía práctica de prevención y mitigación de la COVID-19 en la cadena de valor del café en Honduras

Recomendaciones para fincas de café, torrefactoras, cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras



Organización  
Internacional  
del Trabajo

ACT/EMP



VISION  
ZERO  
FUND  
+  
SEGURIDAD  
SALUD  
PARA TODOS



IHCAFE  
*Al servicio de la caficultura hondureña*



Copyright © Organización Internacional del Trabajo 2020

Primera edición 2020

Las publicaciones de la Oficina Internacional del Trabajo gozan de la protección de los derechos de propiedad intelectual en virtud del protocolo 2 anexo a la Convención Universal sobre Derecho de Autor. No obstante, ciertos extractos breves de estas publicaciones pueden reproducirse sin autorización, con la condición de que se mencione la fuente. Para obtener los derechos de reproducción o de traducción, deben formularse las correspondientes solicitudes a Publicaciones de la OIT (Derechos de autor y licencias), Oficina Internacional del Trabajo, CH-1211 Ginebra 22, Suiza, o por correo electrónico a [rights@ilo.org](mailto:rights@ilo.org), solicitudes que serán bien acogidas. Las bibliotecas, instituciones y otros usuarios registrados ante una organización de derechos de reproducción pueden hacer copias de acuerdo con las licencias que se les hayan expedido con ese fin. En [www.ifrro.org](http://www.ifrro.org) puede encontrar la organización de derechos de reproducción de su país.

---

Guía práctica de prevención y mitigación de la COVID-19 en la cadena de valor del café en Honduras- Recomendaciones para fincas de café, torrefactoras, cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras

---

ISBN: 9789220327722 (print)

ISBN: 9789220327739 (web PDF)

---

Las denominaciones empleadas, en concordancia con la práctica seguida en las Naciones Unidas, y la forma en que aparecen presentados los datos en las publicaciones de la OIT no implican juicio alguno por parte de la Oficina Internacional del Trabajo sobre la condición jurídica de ninguno de los países, zonas o territorios citados o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras.

La responsabilidad de las opiniones expresadas en los artículos, estudios y otras colaboraciones firmados incumbe exclusivamente a sus autores, y su publicación no significa que la OIT las sancione.

Las referencias a firmas o a procesos o productos comerciales no implican aprobación alguna por la Oficina Internacional del Trabajo, y el hecho de que no se mencionen firmas o procesos o productos comerciales no implica desaprobación alguna.

Para más información sobre las publicaciones y los productos digitales de la OIT, visite nuestro sitio web: [ilo.org/publns](http://ilo.org/publns)

---

Impreso en Honduras

## Contenido

---

Introducción	5
Objetivos	6
Población meta de la guía	6
Alcance de la guía	7
Enfermedad por el coronavirus SARS-CoV-2 (COVID-19)	7
Marco normativo en Honduras para hacer frente a la COVID-19	11
Política, planificación y organización	13
Evaluación, gestión y comunicación del riesgo	17
Prevención y medidas de mitigación	22
Procedimiento de seguridad, higiene, limpieza y desinfección en cada eslabón de la cadena	27
Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas	36
Salida y entrada a la vivienda	40
Transporte y traslado de trabajadores agrícolas	41
Gestión y control de factores y agentes de riesgo psicosocial	43
Sistema de vigilancia y monitoreo de la salud de los trabajadores	46
Personas trabajadoras vulnerables	47
Disposiciones para casos sospechosos o confirmados de COVID-19	48
Planes de emergencia y evacuación	51
Procesos de mejora continua	52
Referencias bibliográficas	54
Anexo 1: Lista de comprobación del estado de salud	55

## Agradecimientos

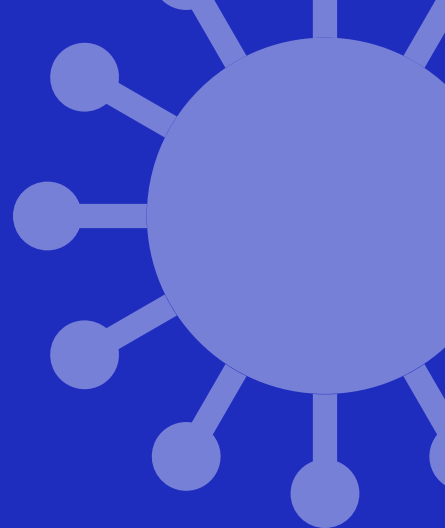
---

Este documento ha sido redactado por Lino Carmenate y Néstor Meneses, colaboradores externos de la OIT, y por Rodrigo Mogrovejo, Asesor Técnico Principal del Fondo Visión Cero de la OIT (VZF). Asimismo, se agradece a Ana Catalina Ramírez, especialista técnica en seguridad y salud en el trabajo (LABADMIN/OSH), y a Randall Arias, especialista principal en actividades para los empleadores (ACT/EMP), ambos de la OIT, por la revisión y coordinación de la guía. También, se agradece a Armando Urtecho, a Gustavo Solórzano y a Karla Matamoros del Consejo Hondureño del Consejo Privado (COHEP), a Osmar Napoleón Matute, a Cristian Lizardo y a técnicos regionales de Comayagua, El Paraíso y Comayagua del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) por el seguimiento y observaciones a la guía. Finalmente, se reconoce el apoyo financiero de la Comisión Europea.

## Advertencia

---

El uso de un lenguaje que no discrimine ni marque diferencias entre hombres y mujeres es una de las preocupaciones de nuestra Organización. Sin embargo, no hay acuerdo entre los lingüistas sobre la manera de hacerlo en nuestro idioma. En tal sentido, con el fin de evitar la sobrecarga gráfica que supondría utilizar en español o/a para marcar la existencia de ambos sexos, hemos optado por emplear el masculino genérico clásico, en el entendido de que todas las menciones en tal género representan siempre a hombres y mujeres.



## ► Introducción

---

La aparición de un nuevo agente biológico capaz de producir enfermedad en los humanos y su capacidad de transmisión ha provocado una rápida diseminación de la COVID-19 a nivel mundial, declarada como pandemia en el mes de marzo por la Organización Mundial de la Salud (OPS). En Honduras, en el mes de febrero se decreta el estado de emergencia sanitaria y se establecen medidas generales para el cierre de las fronteras, el confinamiento (cuarentena) de la población y la suspensión de las actividades sociales y económicas a nivel nacional.

Durante este período, se han elaborado una serie de propuestas con el fin de establecer los lineamientos y las medidas para gestionar y controlar el riesgo en las diferentes actividades económicas, organizaciones y centros de trabajo.

En este sentido, cada organización y centro de trabajo deberá establecer la estrategia para cumplir los aspectos generales y específicos para la protección de la seguridad y la salud de las personas trabajadoras. Estas estrategias, deberán considerar las normativas, regulaciones o directrices establecidas por las autoridades del país.

Esta Guía práctica de prevención y mitigación de la cadena de valor del café ante la pandemia de COVID-19 incluye medidas para evitar la exposición y reducir lo más posible la propagación de la COVID-19, a través de la adopción de acciones de fácil aplicación en las organizaciones, centros y lugares de trabajo.

La guía se estructura en apartados generales donde se detallan los objetivos, la población meta, el alcance de esta y una descripción de las características más importantes de la COVID-19 y el marco normativo relacionado con la pandemia en Honduras.

La guía se desarrolla atendiendo a siete aspectos técnicos: a) política, planificación y organización, b) evaluación de riesgo, gestión y comunicación, c) prevención y medidas de mitigación, d) procedimientos de seguridad, higiene, limpieza y desinfección, e) disposiciones para casos sospechosos o confirmados de COVID-19, f) planes de emergencia y evacuación y g) procesos de mejora continua. En especial, para lo relacionado con procedimientos de seguridad e higiene, se establecen tres módulos específicos que incluyen las medidas a implementar en i) fincas de café, ii) torrefactoras y iii) cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras de café. La guía concluye con un apartado de referencias bibliográficas revisadas.



## ► Objetivos

---

### General

Garantizar a los empleadores y trabajadores de las fincas de café, torrefactoras y cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras de café en Honduras, el desarrollo de las actividades laborales en condiciones de seguridad y salud frente a la COVID-19 y a los demás factores y agentes de riesgo presentes en los sistemas de trabajo.

### Específicos

1. Brindar orientaciones prácticas para la prevención y mitigación de la transmisión de la COVID-19 (SARS-CoV-2) en las diferentes actividades y tareas de las fincas de café, torrefactoras y cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras de café en Honduras.
2. Recomendar medidas para que se elaboren protocolos de prevención de la infección por COVID-19 en las fincas de café, torrefactoras y cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras de café en Honduras.
3. Divulgar información relevante sobre medidas preventivas individuales y colectivas relacionadas con la COVID-19 para los empleadores y trabajadores de las fincas de café, torrefactoras y cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras de café en Honduras.
4. Establecer competencias sobre seguridad y salud en el trabajo, con énfasis en bioseguridad y COVID-19 en los empleadores y trabajadores de las fincas de café, torrefactoras y cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras de café en Honduras.

## ► Población meta de la guía

---

- Empleadores y trabajadores de las fincas de café, torrefactoras y cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras de café en Honduras.
  - Responsables de la seguridad y salud de los trabajadores de las fincas de café, torrefactoras y cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras de café en Honduras.
- 





## ▶ Alcance de la guía

---

La guía tiene un alcance nacional, para organizaciones, centros y lugares de trabajo de fincas de café de café, torrefactoras y comercializadoras de café en Honduras. En el caso de las fincas de café pequeñas y pequeños productores, se recomienda utilizar la Guía práctica para la prevención y mitigación de la COVID-19 en la agricultura, de la Organización Internacional del Trabajo (OIT).<sup>1</sup>

## ▶ Enfermedad por el coronavirus SARS-CoV-2 (COVID-19)

---

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se conoce siete coronavirus patógenos, que, por lo general, causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves. Los dos más conocidos por sus consecuencias sobre la salud, son los que provocaron las epidemias de Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SARS) en el 2002, con alrededor de 8096 muertes reportadas y un 10 % de letalidad y el Síndrome Respiratorio de Oriente Medio (MERS) en el 2012, con alrededor de 2494 muertes y un 35 % de letalidad.

En diciembre de 2019, fue reportado en la ciudad china de Wuhan, un nuevo coronavirus, el SARS-CoV-2 que ha provocado que la OMS decreta la primera pandemia mundial por una enfermedad desde principios del siglo XX, en que se desarrolló la llamada Gripe española.

Las consecuencias de la pandemia dependen de las características del SARS-CoV-2, incluyendo de la magnitud y eficacia de su propagación entre las personas, las formas clínicas de presentación de los casos y las medidas médicas, epidemiológicas, sociales, políticas, económicas, entre otras, que estén disponibles para controlar el impacto del virus. El SARS-CoV-2 representa una seria amenaza no solo para la salud individual, sino en especial para la salud pública.

La probabilidad de enfermar dependerá, en gran medida, del nivel de exposición de cada individuo. Por esta situación, se considera que para las personas en general, el riesgo de contagio es bajo. Sin embargo, existirán personas con un mayor riesgo de infección, y en ese grupo, están las personas que trabajan y sus contactos más cercanos, incluyendo sus familiares.

Los datos sobre casos confirmados, muertes y tasa de letalidad por COVID-19, se modifican constantemente, y Honduras no es una excepción.

Las vías de transmisión, exposición e infección del SARS-CoV-2, son en la actualidad suficientemente conocidas, por lo que las medidas para prevenir las mismas y evitar la enfermedad deben ser consideradas esenciales para el control de la pandemia.

<sup>1</sup> Organización Internacional del Trabajo. Guía práctica para la prevención y mitigación del COVID-19 en la agricultura. Mayo 2020. Disponible en: [https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/documents/publication/wcms\\_743667.pdf](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/documents/publication/wcms_743667.pdf)



## Historia natural de la enfermedad COVID-19

Las personas enfermas de COVID-19 presentan un período de incubación asintomático, con una duración media de 5 a 6 días y un rango entre 1 y 14 días.

Pasado este período se comienzan a presentar, síntomas y signos, que pueden ser desde leves y moderados, alrededor del 80 % de los enfermos, pasando por las formas más graves y complicadas, que requieren hospitalización y soporte respiratorio mediante ventilación mecánica, alrededor del 15 % de los casos, hasta la muerte en alrededor del 5 % de los casos.

Los primeros síntomas y signos se evidencian en el sistema respiratorio superior y se presentan en forma similar a un resfriado / gripe / catarro común. Por orden de frecuencia se puede presentar, fiebre, tos seca, fatiga, secreción nasal de moco, pérdida del olfato y del gusto, falta de aliento, dolor muscular o articular, dolor de garganta, dolor de cabeza, escalofríos, náuseas o vómitos, obstrucción nasal y diarrea. La duración de la enfermedad es de alrededor de 15 días. Existen evidencias, de que una vez eliminados los síntomas y signos y declarada la curación, la persona puede continuar transmitiendo el virus entre 7 y 14 días.

En las personas con algún tipo de vulnerabilidad, como sistema inmunitario debilitado o inmunosupresión (cáncer, portador VIH, SIDA, asplenia, disfunción esplénica, esplenectomía, personas con trasplante, tratamiento con inmunosupresores, mayores de 60 años, embarazadas y lactantes), hacinamiento, tabaquismo, alcoholismo o con enfermedades agudas o crónicas del sistema respiratorio (infecciones, asma, bronquitis, enfisema, EPOC), sistema cardiocirculatorio (hipertensión arterial, enfermedad isquémica, insuficiencia cardíaca, arritmias), sistema renal (insuficiencia renal), endocrino metabólicas (obesidad, desnutrición, diabetes mellitus, dislipidemias) y otras enfermedades, la probabilidad de que la enfermedad se manifieste en formas clínicas más grave, como bronquitis o neumonía, es muy alta. Es importante, determinar que trabajadores presentan estas condiciones y proceder a su aislamiento.

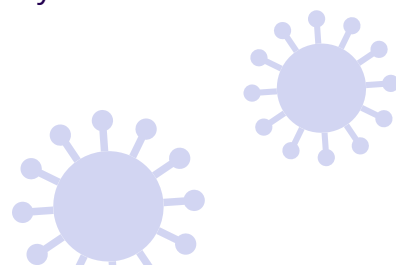
## Triada epidemiológica

En el caso del SARS-CoV-2 la triada ecológica o epidemiológica está constituida por:

**Agente:** es un agente biológico. Un virus de tamaño mediano, con envoltura y genoma ARN (+). Su tamaño y peso determina que su alcance en el aire, antes de caer y depositarse en objetos y superficies es como promedio de entre 1,5 y 2 metros, dependiendo de la fuerza y velocidad de la respiración, tos o estornudo y la altura de la persona.

La presencia de envoltura lipídica del virus determina que sea fácilmente destruido por sustancias saponificantes (jabones y detergentes).

Según la clasificación de microorganismos infecciosos por grupos de riesgo de la OMS, el virus SARS-CoV-2, se cataloga como agente biológico de riesgo dentro de los grupos 3 y 4.



► **Grupo 3:** puede causar enfermedades humanas graves y presentar un peligro grave para los trabajadores; puede presentar un riesgo de propagación a la comunidad, pero generalmente hay profilaxis o tratamiento efectivo disponible.

► **Grupo 4:** Causa enfermedades humanas graves y es un peligro grave para los trabajadores; puede presentar un alto riesgo de propagación a la comunidad; generalmente no hay profilaxis o tratamiento efectivo disponible. Por lo que es necesario determinar el riesgo para cada ocupación y tomar las medidas preventivas necesarias.

Para este apartado se toman en cuenta tres criterios o indicadores básicos para evaluación de riesgo: transferibilidad, perfil de gravedad y carga o consumo de recursos.

- **Transferibilidad:** Número de casos y tendencias para casos reportados
- **Perfil de gravedad:** Porcentaje del curso grave, clínicamente crítico y mortal de las enfermedades
- **Consumo de recursos del sistema de salud,** teniendo en cuenta las medidas tomadas y todas las opciones básicas para la prevención y el control.

**Huésped u hospedero:** cualquier humano.

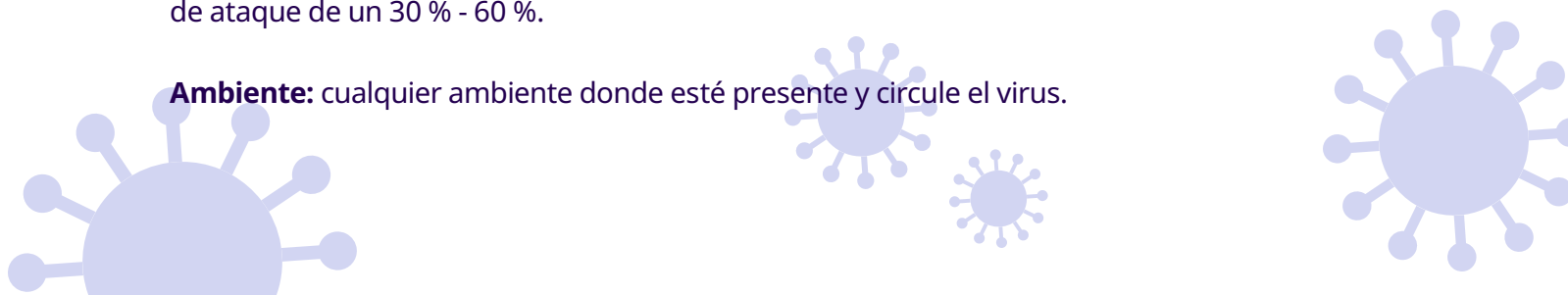
El más importante modo de transmisión es de humano a humano.

Según la evidencia actual, es probable que se transmita de las siguientes maneras:

- Por el aire, a través de las microgotas de Flügge, que son expulsadas por nariz y boca, al toser y estornudar, incluso al hablar. Las microgotas respiratorias > 5 micras son capaces de viajar distancias de hasta 2 metros.
- Por contacto personal cercano, como tocar o dar la mano a una persona infestada.
- Por contacto con objetos o superficies contaminados con el virus (fómites), tocarse la boca, la nariz o los ojos luego de tocarlos o manipularlos.
- Contaminación aérea o por aerosoles, que puede ocurrir durante la realización de procedimientos médicos.
- Por contaminación fecal – oral, en casos raros.

El número básico de reproducción ( $R_0$ ), se ha calculado entre 2 y 5, lo que significa que cada persona infectada, aunque no tenga síntomas, puede infectar y enfermar, como promedio, a ese número de contactos. Mientras mayor sea el  $R_0$ , más probabilidad tiene la infección de propagarse. Tasa de ataque de un 30 % - 60 %.

**Ambiente:** cualquier ambiente donde esté presente y circule el virus.



La exposición puede ocurrir en cualquier ambiente, donde existan personas infectadas. Los trabajadores pueden por lo tanto infectarse en muchos de los ambientes presentes en los centros y puestos de trabajo.

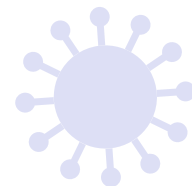
Es importante mencionar algunos de los más importantes:

- ▶ Medios de transporte colectivos entre la vivienda y el centro y lugar de trabajo o viceversa.
- ▶ Lugares y puestos de trabajo, en especial, aquellos que requieran la colaboración entre personas (trabajo en grupos o equipos).
- ▶ Lugares o áreas comunes, de reunión o concentración de personas (áreas de accesos de entrada y salida, recepciones o lobbies, salas de estar / espera, salas o lugares de recreación, comedores, cafeterías, servicios sanitarios, puntos de servicios, puntos de ventas, áreas de fumadores, dormitorios y albergues).

Permanencia del SARS-CoV-2 en objetos y superficies (fómites).

Puede permanecer viable e infeccioso en aerosoles durante varias horas y en superficies desde horas hasta días.

- ▶ Aerosoles hasta 3 horas
- ▶ Cobre hasta 4 horas.
- ▶ Cartón / papel hasta 24 horas.
- ▶ Acero inoxidable hasta 72 horas.
- ▶ Plástico hasta 72 horas.



## ► Marco normativo en Honduras para hacer frente a la COVID-19

En Honduras, debido a la pandemia provocada por la COVID-19, se declaró el 10 de febrero de 2020, estado de emergencia sanitaria y se estableció su vigencia hasta el 31 de diciembre 2020.<sup>2</sup> Este fue reformado el 21 de marzo en sus artículos 1 y 7.<sup>3</sup>

El Sistema Nacional de Gestión de Riesgos (SINAGER) bajo la coordinación de la Comisión Permanente de Contingencias (COPECO) creado desde el 26 de diciembre de 2009, se encarga de desarrollar capacidades de prevención y disminución de potenciales desastres. Esto con el objetivo de preparar, responder y realizar recuperación de daños reales provocados por fenómenos naturales o por aquellos generados por actividades humanas.<sup>4</sup>

El 16 de marzo, como parte de las medidas a adoptar, consecuencia del decreto ejecutivo PCM-005-2020, se acuerda aprobar en todas y cada una de sus partes el Protocolo de Higiene y Seguridad de Prevención de la COVID-19.<sup>5</sup> Se establece como obligatorio el cumplimiento por parte de empleadores y trabajadores a nivel nacional. El incumplimiento de lo dispuesto en los protocolos de bioseguridad, conlleva las sanciones dispuestas en la Ley de Inspección del Trabajo para empleadores. La negativa manifiesta y reiterada del trabajador de adoptar las medidas preventivas o seguir los procedimientos indicados para la COVID-19 les hará incurrir en faltas graves de conformidad con el Código de Trabajo y los reglamentos internos de trabajo.

El 16 de marzo, se establece la restricción a nivel nacional de las garantías constitucionales establecidas en los artículos 69, 71, 72, 78, 81, 84, 93, 99 y 103 de la Constitución de la República.<sup>6</sup> Posterior a ello, las mismas se han ido reformando y prorrogando de manera regular (entre 7 a 15 días).<sup>7</sup>

El 9 de abril, se declaró prioridad nacional, el apoyo al sector productor de alimentos y agroindustria alimentaria, con medidas para asegurar la soberanía y seguridad alimentaria.<sup>8</sup>

El 10 de mayo el gobierno crea una Comisión Interinstitucional, con el objetivo de verificar y garantizar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad correspondientes, pudiendo dicha comisión en caso de incumplimiento, ordenar el cierre inmediato de la empresa por el periodo que dure la emergencia nacional sanitaria.<sup>9</sup>

El 17 de mayo, se comienza con la restricción gradual de las garantías constitucionales para reforzar el distanciamiento social y evitar la propagación de la pandemia por COVID-19. De igual forma,

2 Decreto Ejecutivo PCM-005-2020, Diario La Gaceta

3 Decreto Ejecutivo PCM-023-2020, Diario La Gaceta

4 Decreto Legislativo N° 151-2009, Diario La Gaceta

5 Decreto ejecutivo PCM-019-2020, Diario La Gaceta

6 Decreto Ejecutivo PCM-021-2020, Diario La Gaceta

7 Decretos Ejecutivos PCM 022, 023, 026, 028, 031, 033, 036-2020, Diario La Gaceta

8 Decreto Ejecutivo PCM -030-2020, Diario La Gaceta

9 Decreto Ejecutivo PCM-043-2020, Diario La Gaceta



específica los rubros privados especialmente autorizados para trabajar y desarrollar sus actividades (se contemplan cadenas de suministros, sector agroalimentario, entre otros) y la creación de una instancia multisectorial para la elaboración y propuesta a SINAGER sobre la gestión de la pandemia y la reapertura inteligente de la economía a nivel nacional.<sup>10</sup>

Previo a la creación de la comisión y mediante fondos del Programa EuroEmpleo, en el Proyecto de Asistencia Técnica MCP05<sup>11</sup>, se comenzó la elaboración del Manual General de Bioseguridad por motivo de la pandemia COVID-19, posteriormente se desarrollaron los protocolos específicos para cada actividad económica, dentro de las cuales se encuentra el sector café.

La aplicación de estos protocolos, y su posterior inspección y auditoría de cumplimiento, pueden considerarse como un impulso, para el abordaje integral de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), incorporando la identificación, evaluación y gestión de la totalidad de los agentes y sus riesgos presentes en los centros de trabajo.

En lo referente a la organización de las funciones de Seguridad y Salud en el Trabajo, el Reglamento General de Medidas Preventivas de Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales (RGMPATEP), establece las figuras de Delegado en Salud Ocupacional para empresas de menos de 10 trabajadores y las Comisiones Mixtas de Higiene y Seguridad para las empresas de 10 o más trabajadores, así como de los programas de seguridad y salud en el trabajo.<sup>12</sup>.

10 Decreto Ejecutivo PCM-045-2020, Diario La Gaceta

11 Apoyo para la contención del COVID-19 y para la reducción de los costos económicos de las empresas a través del cumplimiento estricto y efectivo de las medidas de seguridad y salud en el trabajo

12 RGMPATEP, Capítulo VI, Artículos 13, 14, 18, 25 y 31; Capítulo IX, Artículos 45 y 46

## ► Política, planificación y organización

### Lista de Comprobación de la OIT

1. En consulta con los representantes de los trabajadores, desarrollar y publicar una declaración de compromiso y responsabilidades de la gerencia con la reducción del riesgo de exposición al virus y la transmisión de la COVID-19.
2. Desarrollar un plan de preparación y respuesta para la prevención de la COVID-19 en el lugar de trabajo, considerando todas las áreas de trabajo y tareas desarrolladas por los trabajadores, así como las fuentes de exposición potenciales.
3. Consultar regularmente su servicio de salud ocupacional, la autoridad de salud pública local u otra contraparte que pueda haber desarrollado materiales de información para promover la prevención del riesgo de exposición al virus en el lugar de trabajo, u otra recomendación técnica.
4. Establecer un sistema para proporcionar información fiable y actualizada sobre la situación emergente de COVID-19, con referencia a la información publicada por las autoridades de salud nacionales o locales.
5. Mapear los peligros de todas las operaciones y todos los puestos de trabajo.
6. Integrar la seguridad y salud en el plan de contingencia y continuidad de operaciones y considerar otras necesidades relacionadas con el trabajo, incluyendo los lugares donde las operaciones deben hacerse con cantidad reducida de personal.
7. Promover el teletrabajo para trabajadores no esenciales con el fin de minimizar la propagación de la COVID-19 en su lugar de trabajo.
8. Si el teletrabajo no es posible, introducir turnos para evitar grandes concentraciones de trabajadores en las instalaciones.
9. Desarrollar un plan con las acciones a seguir si se identifica un caso confirmado o sospechoso de COVID-19 en el lugar de trabajo, el cual incluya el reporte, monitoreo y desinfección de acuerdo con las directivas nacionales, entre otros.
10. Establecer un sistema de monitoreo y evaluación de las estrategias y planes sobre la COVID-19.



## A. Comisión Mixta de Higiene y Seguridad y Delegado de Salud Ocupacional

Según el RGMPATEP, en las organizaciones y centros de trabajo debe de existir un organismo de promoción y vigilancia de las normas y reglamentos de salud y seguridad.

En el caso de las Comisiones mixtas, deben de estar compuestas por un número igual de representantes del empleador y de los trabajadores (equipo bipartito).

La Comisión estará encargada de la gestión, manejo, promoción de la salud, prevención de la enfermedad y capacitación en medidas de bioseguridad. Para ello se deberán de seguir las siguientes orientaciones generales:

- ▶ Los miembros de dichas comisiones deberán estar relacionados a los procesos debido a la particularidad de sus actividades y tareas, así como poseer o capacitarles en conocimientos básicos de higiene y seguridad.
- ▶ La selección de representantes deberá ser de acuerdo con el número de trabajadores<sup>13 14</sup>. Para aquellos trabajos de temporada, se podrá tener una comisión y para aquellos con menos de 10 trabajadores, se deberá nombrar un delegado.
- ▶ Elaborar en conjunto un programa de seguridad y salud en el trabajo consistente en la planeación, organización, ejecución y evaluación de las actividades de higiene y seguridad ocupacional, medicina del trabajo y medicina preventiva.

La comisión de higiene y seguridad tendrá como funciones las siguientes:

- ▶ Velar por el cumplimiento de las medidas de seguridad y salud en el trabajo.
- ▶ Organizar visitas a los diferentes comités y delegados del área, municipio o departamento de los distintos centros de trabajo.
- ▶ Investigar y analizar los diferentes incidentes en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- ▶ Informar sobre los diferentes peligros y riesgos encontrados.
- ▶ Promover el interés, tanto de trabajadores como empleadores, sobre la necesidad y beneficios sobre las medidas adoptadas de seguridad y salud en el trabajo.
- ▶ Coordinar capacitaciones sobre las diferentes medidas y orientaciones necesarias para el desarrollo y cumplimiento del plan de acción y programas de seguridad y salud en el trabajo.

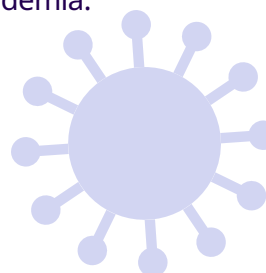
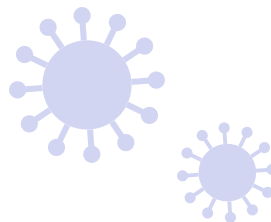
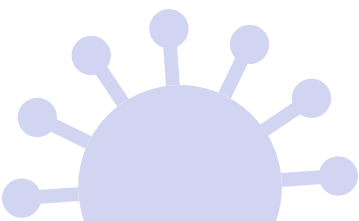
13 RGMPATEP, Capítulo VI, Artículo 14

14 Código de Trabajo, Título V. Artículo 412

## B. Información y capacitación al grupo sobre los pasos a seguir

### Recomendaciones para el personal administrativo y logístico en las fincas cafetaleras

1. Conformar la Comisión Mixta de Higiene y Seguridad o Delegado de Salud Ocupacional, de la empresa u organización para velar por el cumplimiento de las acciones de prevención de la enfermedad COVID-19.
2. Evitar la aglomeración de personas en infraestructuras tales como oficinas, beneficios, bodegas y otros espacios cerrados.
3. Establecer áreas donde los trabajadores consuman los alimentos ya sea comedores o al aire libre, establecer horarios de almuerzo por turnos o proporcionar espacio adicional para aumentar el distanciamiento entre los trabajadores.
4. En las fincas donde se disponga de áreas sociales como comedores, debe mantenerse una distancia de entre 1,5 y 2 metros entre empleados y reducir la capacidad del local a la mitad durante los tiempos de alimentación, se debe mantener puertas y ventanas abiertas para facilitar la circulación de aire. No se debe compartir objetos de uso personal, como cubiertos, vasos y otros. Es necesario lavar las manos antes y después de servirse los alimentos.
5. Dividir horarios a manera de segmentar a los trabajadores, procurando contar con un pediluvio con desinfectante al ingreso del comedor, así como disponer de alcohol en gel.
6. Establezca horarios de entrada y salida a las instalaciones y áreas de la finca, tomando en cuenta las regulaciones de movilización establecida por la autoridad competente.
7. Recibir los insumos agrícolas y demás elementos en la entrada de la finca y desinfectar los empaques.
8. En el desarrollo de actividades, organizar grupos pequeños de trabajo (preferiblemente inferior a cinco personas), respetando el distanciamiento mínimo de entre 1,5 a 2 metros entre persona.
9. Los sanitarios de los trabajadores deben estar aislados, en un ambiente bien ventilado, higienizados diariamente y con disponibilidad de agua y jabón para lavar las manos y partes expuestas.
10. Facilitar agua y jabón o alcohol en gel para que los trabajadores laven sus manos antes de subirse a los medios de transporte y regresen a sus casas.
11. Los grupos vulnerables o de alto riesgo como personas con condiciones de salud especial, enfermedades preexistentes sin control o adultos mayores (mayores de 60 años deben estar en aislamiento preventivo), no deben ser parte del grupo de trabajo durante la pandemia.



12. La evaluación del riesgo deberá ser a través del análisis de los diferentes ambientes de trabajo y de las actividades realizadas por los trabajadores.
13. Informar a los trabajadores sobre su derecho a alejarse de una situación de trabajo o interrumpirla cuando esta implique un peligro inminente y grave a la vida y salud.
14. Capacitar a la gerencia, los productores, los trabajadores y sus representantes sobre las medidas adoptadas para la prevención del riesgo de exposición al virus y en cómo actuar en caso de infección por COVID-19.
15. Evitar en todo momento la permanencia tanto de trabajadores, como visitantes y otros, en todas las vías de circulación o tránsito interno y externo de las instalaciones.

### C. Diseñar un plan de trabajo

El plan de trabajo debe de incluir al administrador y/o supervisor, los representantes de los empleadores y trabajadores en la Comisión Mixta de Higiene y Seguridad y al responsable de la salud y seguridad del centro de trabajo.

El diseño debe de corresponder a los resultados obtenidos de un cuadro de actores y actividades (ver cuadro 1).

**Cuadro 1. Actores y actividades**

Sistema de trabajo (lugar o sitio de trabajo)	Medidas a considerar (prevención y mitigación)	Tiempo (fecha, hora, frecuencia)	Recursos (materiales, económicos)	Coordinación	Ejecución	Prioridad

- ▶ Completar el cuadro de actores y actividades y realizar diálogo con el grupo de trabajo sobre las recomendaciones que se darán al empleador o responsable. La experiencia ha demostrado que este paso es esencial para promover un cambio positivo.
- ▶ Proveer todos los insumos necesarios para la implementación de las medidas y recomendaciones sugeridas.
- ▶ Presentar los resultados de la discusión al empleador o responsable, para planificar la implementación de las medidas preventivas y de mitigación acordadas.
- ▶ Documentar toda la información de las actividades realizadas a través de una bitácora sobre todo de los programas de limpieza de sanitarios, comedores, áreas de convivencia, compra de insumos (jabones, alcohol, cloro, guantes, mascarillas, etc.).

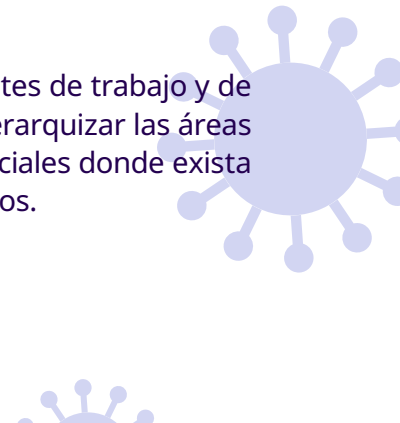
## ► Evaluación, gestión y comunicación del riesgo

### Lista de Comprobación de la OIT

11. Evaluar el riesgo potencial por interacción con trabajadores, proveedores, clientes y visitantes en el lugar de trabajo y la contaminación del ambiente de trabajo, e implementar medidas.
12. Capacitar a la gerencia, los trabajadores y sus representantes en las medidas adoptadas para la prevención del riesgo de exposición al virus y en cómo actuar en caso de infección por COVID-19. Para los trabajadores de alto riesgo, la capacitación debería incluir el uso correcto, mantenimiento y desecho del equipo de protección personal (EPP).
13. Informar a los trabajadores sobre su derecho a alejarse de una situación de trabajo o a interrumpirla cuando ésta entraña un riesgo inminente y grave para su vida y su salud, de acuerdo con la legislación nacional. Establecer procedimientos e informar inmediatamente a su supervisor directo de la situación.
14. Ayudar a los trabajadores de reparto, los conductores de camiones y otros trabajadores de transporte a minimizar el contacto directo con los clientes y asegurar las prácticas de higiene personal, tales como el lavado de manos y el uso de desinfectante para manos. Considerar la posibilidad de proporcionar equipo de protección personal si los trabajadores están en contacto directo con clientes.
15. Los viajes deben de evitarse, si no son esenciales. Evaluar el riesgo de infección por COVID-19 cuando se planean viajes de negocios (para todas las fases del viaje y las asignaciones de trabajo).
16. Mantener comunicación regular con los trabajadores y los representantes de los trabajadores, incluyendo por internet o, cuando no sea posible, por teléfono.
17. Ayudar a los trabajadores a gestionar cualquier riesgo psicosocial emergente, las nuevas formas de trabajo y en la promoción y mantenimiento de estilos de vida saludables, incluyendo dieta, descanso y sueño, ejercicio y contacto social con amigos y familiares.

### Identificación y evaluación de riesgo

Realizar la evaluación del riesgo a través del análisis de los diferentes ambientes de trabajo y de las actividades realizadas por los trabajadores. De tal forma que se puedan jerarquizar las áreas prioritarias, los puestos y ambientes de trabajo. Además de otras áreas potenciales donde exista interacción con otros trabajadores, proveedores, clientes y visitantes, entre otros.



- ▶ **Paso 1.** Identificar los peligros y las personas en riesgo – Buscar aquellas cosas o situaciones en el trabajo que tienen el potencial de causar daños e identificar a los trabajadores que pueden estar expuestos a los peligros.
- ▶ **Paso 2.** Evaluación y priorización de riesgos – Estimar los riesgos existentes en términos de gravedad y probabilidad de posibles daños y priorizarlos en orden de importancia.
- ▶ **Paso 3.** Decidir sobre la acción preventiva – Identificar las medidas apropiadas para eliminar o controlar los riesgos.
- ▶ **Paso 4.** Tomar medidas – Poner en práctica las medidas preventivas y protectoras a través de un plan de priorización.
- ▶ **Paso 5.** Monitoreo y revisión

## Grupos y turnos de trabajo

Se recomienda establecer grupos de trabajo en los que los trabajadores que formen parte de cada grupo estén perfectamente identificados, evitando el intercambio de trabajadores entre los diferentes grupos establecidos.

Deberá establecerse el trabajo en diferentes turnos, en los que queden perfectamente identificados los diferentes grupos de trabajadores que desarrollen su trabajo en estos turnos, evitando el intercambio de trabajadores entre los diferentes turnos establecidos.

## Gestión de riesgo

La gestión de riesgos son las actividades coordinadas para dirigir y controlar la organización con relación al riesgo. Es un proceso (acción) integral para el abordaje sistemático de políticas, procedimientos y prácticas de gestión a las actividades de comunicación, consultoría, establecimiento del contexto e identificación, análisis, evaluación, tratamiento, monitoreo (verificación continua, supervisión, observación crítica o determinación del estado para identificar el cambio desde nivel de rendimiento requerido o esperado) y revisión del riesgo (efecto de la incertidumbre sobre los objetivos). Permite determinar los riesgos, intervenir para modificarlos, disminuirlos, eliminarlos o lograr la preparación pertinente para responder ante los daños que pueda causar una determinada situación o hecho.<sup>15</sup>

Para la gestión de riesgos, es imprescindible determinar al menos tres elementos:

**Amenazas:** fenómenos (hecho / situación / acontecimiento / estado / factor / agente) cuya acción (actividad) puede ser peligroso y provocar daños (efectos / consecuencias dañinas / impacto negativo en materiales o monetarios).

15 ISO 31000:2018 Lineamientos; IEC 31010:2019 Técnicas para la gestión de riesgos; ISO GUIDE 73:2019 Vocabulario.

**Vulnerabilidades:** características, condiciones, circunstancias de los seres vivos (individuos, grupos), las organizaciones, los bienes materiales o monetarios que los hacen susceptibles a los efectos dañinos de una amenaza.

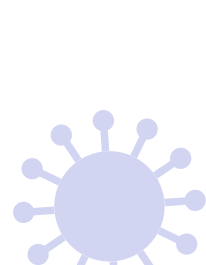
**Riesgos:** probabilidad de que se produzca un evento adverso y sus consecuencias negativas (individuales, grupales, sociales, ambientales, económicas).

La importancia de la gestión de riesgos es ampliamente reconocida en todas sus diferentes aplicaciones, pero presenta una gran relevancia dentro de la seguridad y salud en el trabajo, al menos por las siguientes razones:

- ▶ Permite mejorar las condiciones de trabajo (trabajo seguro y saludable).
- ▶ Permite mejorar la calidad de vida y bienestar de los trabajadores y sus familias.
- ▶ Permite establecer consideración éticas y morales sobre la persona que trabaja como humano y no como fuerza productiva (trabajo digno y decente).
- ▶ Permite establecer al trabajo como factor de desarrollo personal y social (Integración).
- ▶ Permite evidenciar la responsabilidad empresarial en salud y seguridad de los trabajadores.
- ▶ Permite integrar a la seguridad y salud de los trabajadores en la calidad de los productos y la imagen de la organización (corporativa).
- ▶ Permite cumplir la legislación y normativa nacional e internacional (condiciones mínimas).
- ▶ Permite reducir / eliminar los costes por consecuencias directas a la seguridad y salud de los trabajadores (relacionados con reparación daños por accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, incapacidades, ausentismo, daños a la propiedad).
- ▶ Permite reducir / eliminar los costes de consecuencias indirectas (relacionados con producción, productividad, imagen de la organización).

### Seguridad para agentes biológicos (bioseguridad)

La bioseguridad se define como el conjunto de medidas de protección, promoción y prevención, destinadas a mantener la salud y seguridad frente a los factores y agentes biológicos. Esta se realiza a través de la gestión, evaluación y control de los factores y agentes de riesgos biológicos relacionados con la naturaleza y condiciones de las actividades humanas.



Generalmente, la bioseguridad, junto con los factores y agentes psicosociales, es poco considerada y tomada en cuenta, en los programas y planes de prevención dentro de los sistemas de trabajo.

Con el fin de determinar la posibilidad de exposición a agentes biológicos por parte de los trabajadores es necesario que el personal encargado del área de salud y seguridad en el trabajo establezca una estrategia de evaluación del riesgo biológico en el ambiente laboral, independientemente de la actividad económica de la empresa.

El riesgo biológico, se define como la probabilidad de que una exposición no controlada a agentes biológicos o a sus productos derivados (endotoxinas, micotoxinas, compuestos orgánicos volátiles de origen microbiano, etc.), algunos son responsables de infecciones, efectos alérgicos, tóxicos y cancerígenos, produzca un daño a la salud o seguridad de las personas y los sistemas de trabajo.

Para identificar los posibles agentes biológicos presentes, en las actividades laborales con manipulación no intencionada, es fundamental identificar los posibles reservorios que hay en el lugar de trabajo. Los reservorios son las fuentes, los lugares donde están y proliferan los agentes biológicos (las materias primas en la empresa alimentaria, los animales en la ganadería, los sistemas de aire acondicionado, los pacientes, etc.); por lo que es necesario conocer muy bien el proceso productivo de la empresa.

Para evaluar el riesgo biológico se deben considerar los siguientes factores: patogenicidad, vías de transmisión, transmisibilidad, virulencia, tipo de actividad y endemidad de los microorganismos con que se trabaja. Estas características se definen operacionalmente:

**Patogenicidad:** capacidad de un agente infeccioso para causar daño a un huésped.

**Medio/Vía de transmisión:** mecanismo de penetración de un microorganismo al huésped.

**Transmisibilidad:** conjunto de mecanismos que permiten propagar una enfermedad.

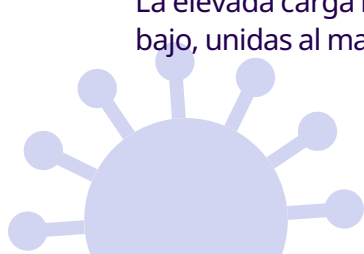
#### ► Otros agentes biológicos

Es importante extremar las medidas para otros agentes de riesgo biológicos (virus, bacterias, hongos, parásitos, animales), que habitualmente existan en los ambientes de trabajo o que se puedan presentar o exacerbar dadas las condiciones

#### ► Otros factores y agentes de riesgo

Es imprescindible, prestar atención a otros agentes de riesgo, como los agentes físicos, químicos, mecánicos, disergonómicos, pues descuidarlos pudieran aumentar el riesgo de accidentes y enfermedades.

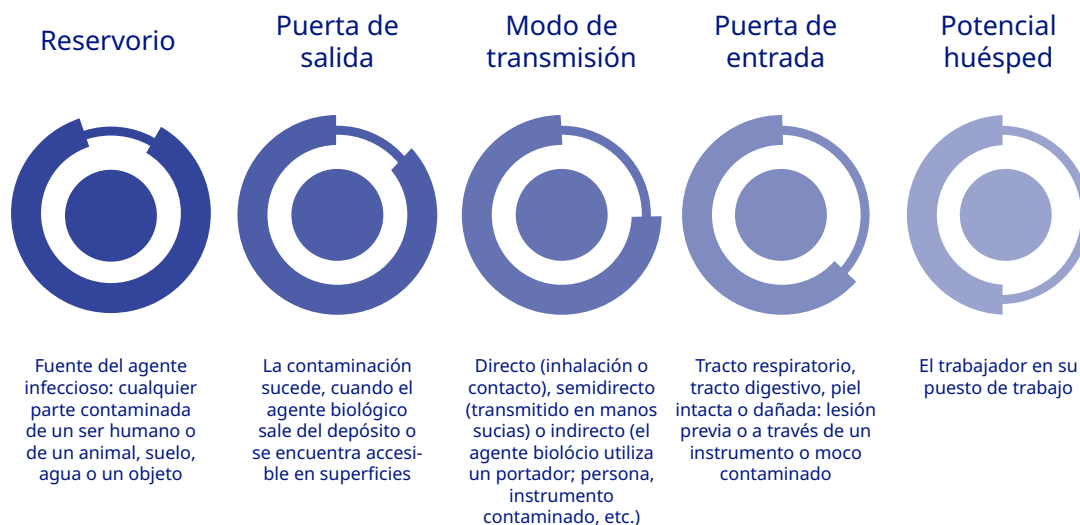
Es esencial, establecer medidas para abordar los agentes psicosociales laborales y extralaborales. La elevada carga mental que deriva de la situación social y económica, las altas demandas en el trabajo, unidas al manejo no adecuado de sensaciones, emociones e incluso, factores psicopatológicos





presentes en algunas personas, pudieran determinar situaciones de alarma o crisis, para lo cual, las organizaciones y centros de trabajo, deberían de considerar protocolos de actuación.

### Ilustración 1. Cadena de transmisión



Fuente: adaptada de EU-OSHA. E-Facts 53: Risk Assessment for Biological Agents. EU. 2020.

Las medidas a tomar en el lugar de trabajo se refieren a una variedad de acciones para reducir el riesgo de transmisión al disminuir las oportunidades de contacto en el lugar de trabajo y la comunidad.

Estas medidas podrían incluir:

- ▶ establecer horarios de trabajo flexibles / turnos para los trabajadores,
- ▶ establecer el trabajo a distancia / teletrabajo,
- ▶ adoptar medidas de distanciamiento físico de seguridad dentro de los lugares y espacios de trabajo, para reducir el contacto entre trabajadores,
- ▶ reducir el contacto entre trabajadores y clientes,
- ▶ adopción de políticas de incapacidad flexibles y promoción del uso de otras contramedidas de protección personal,
- ▶ aumentar el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación.

Controlar las exposiciones a riesgos laborales es el método fundamental para proteger a los trabajadores. Tradicionalmente, se ha utilizado una jerarquía de controles como un medio para determinar cómo implementar soluciones de control factibles y efectivas.

Se debe aislar al trabajador del riesgo mediante controles de ingeniería, cambiar las formas actuales de trabajo con controles administrativos, proteger al trabajador con equipo de protección de acuerdo con las tareas que debe realizar e implementar prácticas seguras de trabajo.

## ► Prevención y medidas de mitigación

### Lista de Comprobación de la OIT

18. Organizar el trabajo de una manera que permita mantener una distancia física de al menos 2 metros de otras personas, u otra distancia prescrita por la autoridad competente pertinente.
19. Evitar las reuniones presenciales y dar preferencia a las llamadas por teléfono, correos electrónicos o reuniones virtuales. Si es necesario organizar reuniones, organice el espacio de manera tal que permita mantener la distancia física.
20. Proporcionar un espacio amplio de fácil acceso para que el personal, los clientes y los visitantes puedan lavarse las manos con agua y jabón y desinfectarlas con antiséptico. Adicionalmente, promover una cultura de lavado de manos.
21. Poner dispensadores de desinfectante para manos en espacios visibles en el lugar de trabajo y asegurar su recarga regularmente.
22. Promover una cultura de limpieza regular, con desinfectante, del escritorio y estaciones de trabajo, manillas de puertas, teléfonos, teclados y objetos de trabajo. Desinfectar regularmente las áreas comunes, incluyendo los baños. Las superficies que se manipulan con frecuencia deberían de limpiarse más a menudo. Dependiendo de las operaciones, considerar la posibilidad de contratar servicios de limpieza y desinfección.
23. Mejorar la ventilación de escape y proporcionar más aire de reposición limpio en los espacios y operaciones con alto riesgo de exposición al virus.
24. Promover y comunicar una buena higiene respiratoria en el lugar de trabajo, tal como cubrir la boca y nariz con el codo flexionado o con un pañuelo de papel al toser o estornudar.
25. Asegurar la distancia social en el lugar de trabajo y mantenerse alejado de “sitios de congregación” lo más posible.
26. Proporcionar máscaras de protección apropiadas y poner a disposición toallas de papel en los lugares de trabajos para uso por parte de las personas que desarrollan una secreción nasal o tos. También disponer contenedores cerrados para la eliminación higiénica de estos elementos.

A continuación, se establecen las medidas de prevención y mitigación fundamentales, para las actividades y ocupaciones u oficios de las diferentes etapas de la cadena de valor del café.

## Recomendaciones generales



### ► Distanciamiento o aislamiento de personas

- Sensibilización sobre el manteniendo de las distancias de seguridad recomendadas entre personas (entre 1,5 y 2 metros).
- Creación de estrategias para el uso de lugares o áreas comunes, de reunión o concentración de personas.

### ► Higiene personal

#### Normas de etiqueta respiratoria

Son un conjunto de medidas recomendadas para evitar transmisiones respiratorias de agentes biológicos. Las medidas son:

- Toser y estornudar cubriéndose la nariz y la boca con el ángulo interno del codo flexionado (fosa del codo o cubital).
- Utilizar pañuelos o toallas desechables, y desecharlos tras su uso.
- Depositar los pañuelos o toallas desechables en recipientes con este fin, con tapa de pedal.
- Evitar tocarse la nariz, la boca y los ojos de manera innecesaria.
- Lavarse y desinfectarse las manos antes y después de tocarse la nariz, la boca y los ojos.
- Lavarse las manos de manera frecuente, en especial cuando se han manipulado objetos o se ha tenido contacto con superficies.

- ▶ Conversar manteniendo distancias de seguridad, en especial cuando se realice con personas con síntomas respiratorios.
- ▶ Evitar entrar en contacto con personas sospechosas o con síntomas y signos respiratorios.
- ▶ Evitar lugares o espacios con aglomeraciones de personas.
- ▶ Informar y buscar ayuda médica si se presentan síntomas o signos respiratorios o si se ha estado en contacto directo con personas sospechosas o con síntomas respiratorios.
- ▶ Informar sobre la presencia de personas sospechosas o con síntomas respiratorios, en especial en lugares y centros de trabajo.

## Lavado de manos

Capacitación sobre la técnica adecuada para el lavado de las manos.

Por lo general, se recomiendan la técnica establecida por la Organización Mundial de la Salud (OMS)<sup>16</sup>. La duración mínima es de un (1) minuto:

- ▶ Mojar las manos con agua y jabón.
- ▶ Enjabonar muy bien la palma, el dorso, entre los dedos y las uñas.
- ▶ Aclarar bien los restos de jabón y si es necesario, repetir el proceso.
- ▶ Secar adecuadamente las manos con una toalla de papel.

El lavado y desinfección debe de ser frecuente, mientras desarrollan la actividad laboral. La frecuencia debe de ser establecida de acuerdo con el tipo de actividad.

Capacitación sobre los productos adecuados para el lavado y desinfección de las manos (agua y jabón, alcohol con glicerina, alcohol en gel).

Los centros y puestos de trabajo deben contar con instalaciones para el lavado de manos que dispongan de agua y jabón, de ser posible, dispensadores de alcohol en gel o en glicerina.

El lavado de las manos se realizará de manera obligatoria, antes de colocarse el Equipo de Protección Personal (EPP) y después de su retirada. Cuando las manos están visiblemente limpias, la higiene de manos se hará con productos con base alcohólica; si estuvieran sucias o manchadas se hará con agua y jabón antiséptico. La utilización de guantes nunca exime de realizar un correcto lavado de las manos luego de su retirada. Las uñas deben estar cortas y bien cuidadas.



16 OMS. Indicaciones para la higiene de manos. 2020. Disponible en: [https://www.who.int/gpsc/tools/Five\\_moments/es/](https://www.who.int/gpsc/tools/Five_moments/es/)



Lavarse o desinfectarse las manos deberá de ser una medida necesaria en las siguientes situaciones:

- ▶ Luego de toser o estornudar.
- ▶ Antes y después de tocarse o sonarse la nariz.
- ▶ Antes y después de utilizar cualquier medio de transporte, en especial si es colectivo o público.
- ▶ Antes y después de visitar lugares públicos.
- ▶ Antes y después de manipular objetos, desechos sólidos o líquidos, dinero.
- ▶ Antes y después de tocar animales o personas.
- ▶ Antes y después de comer.
- ▶ Antes y después de utilizar los servicios sanitarios.
- ▶ Antes y después de la realización del trabajo.
- ▶ Durante la realización del trabajo, la frecuencia dependerá del lugar de trabajo y el tipo de actividades y tareas que se desarrollan. Estará definida en cada centro de trabajo de acuerdo con la etapa del proceso que se desempeñan sus labores dentro de la cadena de valor del café.

#### ▶ Equipo de Protección Personal (EPP)

- ▶ Implementar una jerarquía de estrategia de control que priorice los controles de ingeniería, organizacionales y administrativos para prevenir la transmisión de enfermedades.
- ▶ Identificar el equipo de protección personal (EPP) apropiado relacionado con las tareas y los riesgos para la salud y la seguridad que enfrentan los trabajadores, de acuerdo con los resultados de la evaluación de riesgos y el nivel de riesgo.
- ▶ Acompañar la entrega del EPP de instrucciones, procedimientos, capacitación y supervisión para garantizar un trabajo seguro y responsable.
- ▶ Mantener, limpiar, desinfectar y almacenar el EPP de forma adecuada.
- ▶ Evitar que las personas trabajadoras compartan el EPP. Si su uso compartido estuviera debidamente justificado, garantizar una limpieza y desinfección adecuadas.
- ▶ Utilizar solo EPP aprobados por las autoridades pertinentes.
- ▶ Proporcionar EPP a las personas trabajadoras sin cargo alguno para ellas.



- ▶ Hacer un uso adecuado del EPP y por parte de las personas trabajadoras y reportar su pérdida, destrucción o cualquier falla en el mismo.
- ▶ Disponer recipientes de basura o papeleras con tapa, preferentemente con sistema de apertura con el pie, para desechar EPP desechables tras su uso y promover una gestión separada de estos residuos.

### ▶ Alojamiento de trabajadores en las fincas cafetaleras

A las fincas que cuentan con alojamiento de trabajadores se les recomienda lo siguiente:

- ▶ El alojamiento para los trabajadores debe reunir condiciones higiénicas y permitir que sea posible mantener la distancia física de entre 1,5 y 2 metros. En todo momento se debe evitar las aglomeraciones y las condiciones de hacinamiento.
- ▶ Las habitaciones en los alojamientos cafetaleros se deben ventilar a diario, abriendo por lo menos las ventanas durante el día y evitar la entrada de inquilinos no correspondientes en ellas.
- ▶ Se debe realizar una limpieza diaria, utilizando agua y jabón para las superficies de contacto frecuente. La limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas, es importante que haya una buena limpieza antes de proceder, en su caso, a una desinfección con soluciones con esta función. Realizar la limpieza de las zonas menos sucias a las zonas más sucias y de las zonas más altas de los alojamientos a las zonas más bajas.
- ▶ Las zonas de especial interés son los baños y los locales que sean usados como cocina. Las superficies donde se debe prestar más atención son las que se tocan con frecuencia: pasamanos y manecillas de puertas, armarios, ventanas, cajones; interruptores, mesas, sillas y otros muebles, dispensadores de agua, utensilios de cocina, etc.
- ▶ Garantizar la provisión de jabón, papel y soluciones desinfectantes en zonas de aseo y zonas comunes. Además, se recomienda disponer utensilios de aseo de uso individual.
- ▶ Se debe poner a disposición de los inquilinos material preventivo en un escenario de aparición de casos de contagios por COVID-19, en el alojamiento. Se restringirán todas las visitas sin vinculación con los inquilinos a no ser que sea estrictamente necesario.
- ▶ Todos aquellos residentes que presenten sintomatología respiratoria aguda deberán restringir sus movimientos y seguir los procedimientos descritos según las recomendaciones de las autoridades correspondientes.
- ▶ Deberá disponerse de un área exclusiva, separada y restringida, para el aislamiento de personas en caso de contagio de algún empleado, o que presente síntomas de fiebre o infección respiratoria de forma tal que sean apartados de la actividad laboral y sean atendidos de forma aislada mientras se los traslada a los centros de atención médica, dispuestos para la atención de esta enfermedad. Posteriormente se procederá a la limpieza y desinfección de la zona ocupada por el contagiado.

- ▶ En las zonas comunes se debe proveer alcohol en gel y pañuelos desechables, así como contenedores con tapa de apertura no manual para depositar los pañuelos usados. Limitar el número de personas en estas zonas comunes, respetando la distancia social de seguridad de entre 1,5 y 2 metros.
- ▶ Se prohíbe compartir alimentos y bebidas personales entre los trabajadores.

## ▶ Procedimientos de seguridad, higiene, limpieza y desinfección en cada eslabón de la cadena

A continuación, se establecen los procedimientos para la seguridad, higiene, limpieza y desinfección fundamentales, para las actividades y ocupaciones u oficios de los diferentes eslabones de la cadena de valor del café.

### Módulo 1. Recomendaciones en las fincas

#### Recomendaciones generales



- ▶ Capacitar a los corteros y a todo el personal involucrado en actividades de cosecha, beneficiado y secado sobre las medidas de bioseguridad contemplados en este protocolo.
- ▶ Proveer a todo el personal (permanente o temporal) que trabaja en la finca de todos los materiales de bioseguridad (mascarillas, caretas o lentes, gel desinfectante).
- ▶ Evitar compartir elementos de protección personal, como guantes, sombreros, mascarillas, gorros, gorras, entre otros, debido a que son objetos en los que puede permanecer el virus.
- ▶ No compartir los recipientes donde se consumen alimentos o bebidas.
- ▶ Evitar compartir herramientas, materiales o insumos durante la jornada de trabajo.



- ▶ No coincidir con los compañeros a la hora de cargar o descargar productos, recoger o entregar herramientas.
- ▶ Establecer puntos de lavado de manos, asegurando agua abundante y jabón para que los trabajadores se laven las manos cada vez que puedan.
- ▶ Durante las jornadas en campo y de descanso mantener una distancia mínima de entre 1,5 y 2 metros con los compañeros.
- ▶ Durante las comidas, los trabajadores deben mantener una distancia mínima de entre 1,5 y 2 metros de otros trabajadores, ya sea en los comedores de las fincas o al aire libre.
- ▶ Proporcionar baños (servicios sanitarios) a los empleados y mantenerlos limpios y desinfectados en todo momento.

### ▶ Ingreso y salida de la finca

Para disminuir el riesgo de contagio de personas en las fincas de café deberán tomarse las siguientes recomendaciones al momento de ingresar o salir de las fincas:

- ▶ Llevar un registro de todas las personas que trabajan en la finca, sean estas de la familia o contratadas. Llevar un registro de aquellas personas enfermas o sospechosas de COVID19.
- ▶ Establecer un punto de control al ingreso de la finca para tomar la temperatura y disponer de un pediluvio para desinfectar los calzados al ingresar y al salir de la finca.
- ▶ Portar mascarilla y de preferencia también careta o anteojos, proveer de estos implementos de bioseguridad a aquellas personas que no las tengan.
- ▶ Utilizar una ropa exclusiva para el trabajo de campo
- ▶ Lavarse las manos con agua y jabón al llegar y antes de salir de las fincas de café.

### ▶ Recomendaciones durante el manejo agronómico de la finca

El manejo agronómico de la finca contempla las siguientes actividades:

- ▶ Siembra.
- ▶ Control de malezas.
- ▶ Manejo de tejidos (todo tipo de podas).
- ▶ Encalado.

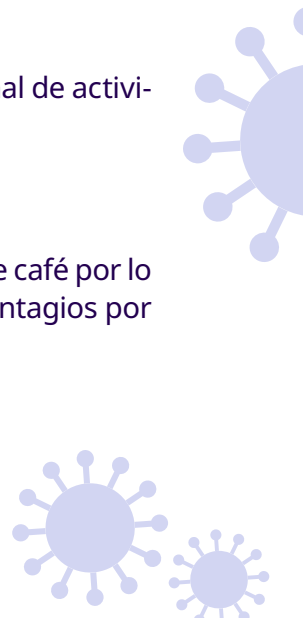
- ▶ Regulación de sombra.
- ▶ Fertilización del cafetal.
- ▶ Muestreo de plagas y enfermedades.
- ▶ Aplicación de plaguicidas (fungicidas, insecticidas, nematicidas entre otros).

Todas estas actividades requieren de un cierto número de personas y la interacción entre estas por lo que se recomienda seguir las siguientes recomendaciones:

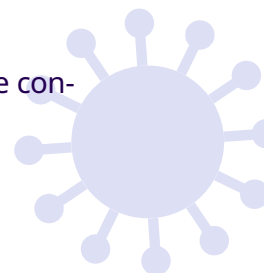
- ▶ Uso de mascarilla de confort (tela) en todo momento que se encuentre cercano o alrededor de otras personas. Las actividades y tareas que, por su particularidad, se realicen de forma aislada y sin contacto con otras personas, podrán prescindir del uso de la mascarilla y en aquellos casos que requieran esfuerzo físico que imposibilite su uso.
- ▶ Mantener en todo momento un distanciamiento físico de 1,5 a 2 metros entre personas.
- ▶ Organizar las cuadrillas de trabajo en grupos pequeños (cinco personas como máximo), distribuir a estos grupos en diferentes lotes de la finca donde se realizarán las diferentes actividades, evitando así, el intercambio de trabajadores entre los diferentes grupos. De esta manera se disminuyen las posibilidades de interacción social y el riesgo de contagio.
- ▶ De preferencia asignar herramientas y utensilios a cada trabajador. En los casos que se deban compartir herramientas y utensilios, estos deberán ser lavados con agua y jabón previo a su uso y al finalizar la jornada.
- ▶ Hacer uso de las normas de etiqueta respiratoria
- ▶ Toma de temperatura previo al comienzo de la jornada laboral. De poseer una temperatura por encima de 37,5°C se deberá realizar una segunda toma, bajo sombra y lejos de fuentes de calor. Si la segunda toma resulta superior a la temperatura establecida, se remitirá al trabajador hacia el centro asistencial más cercano para su valoración médica.
- ▶ Adoptar como hábito rutinario el lavado de manos antes, durante y después de realizar las diferentes actividades y tareas asignadas.
- ▶ Las personas vulnerables o de alto riesgo, no deben formar parte del personal de actividades en campo.

### ▶ Cosecha, beneficiado y secado de café

La cosecha de café es la actividad que aglutina mayor cantidad de gente en las fincas de café por lo que es necesario seguir las siguientes recomendaciones adicionales para evitar los contagios por COVID19 durante esta actividad:



- ▶ Conformar un comité de bioseguridad que se encargue del monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.
- ▶ Usar en todo momento mascarillas de protección.
- ▶ Llevar un registro de los corteros (cosechadores) que trabajan en su finca, en la mayoría de los casos un mismo trabajador cosecha café en varias fincas durante una temporada por lo que es necesario registrar las fincas donde trabajó anteriormente para definir la población con la que estuvo en contacto si algún cortero es diagnosticado con COVID19.
- ▶ Asignar los implementos y equipos necesarios (cestas o canastas, sacos y otros) a cada cortero y evitar el intercambio de estos durante el proceso de cosecha. Realizar el lavado y desinfección de estos implementos al terminar la jornada diaria.
- ▶ Conformar cuadrillas pequeñas de corteros (5 personas como máximo) y distribuirlos en los lotes de forma tal que se mantenga en todo momento un distanciamiento mínimo de entre 1,5 y 2 metros entre corteros. Se recomienda asignar un cortero cada dos o tres surcos.
- ▶ Evitar la concentración de personas en el punto de acopio del café cosechado, para tal efecto se deberá demarcar zonas de espera respetando el distanciamiento mínimo de entre 1,5 y 2 metros entre personas.
- ▶ Mantener durante el proceso de beneficiado todas las recomendaciones de bioseguridad, evitando el uso por múltiples personas de implementos tales como mangueras, palas, sacos, baldes, tinajas, pascones u otro utensilio utilizado en el proceso de beneficiado.
- ▶ Realizar la limpieza y desinfección de todos los utensilios y equipo usado en el beneficiado de café durante el día.
- ▶ Realizar un monitoreo rutinario de la temperatura de los corteros y operarios para detectar cualquier caso temprano de enfermedades respiratorias o COVID19.
- ▶ Durante el proceso de secado de café mantener en todo momento el distanciamiento de las personas durante el traslado del café de las bodegas a los patios de secado o las secadoras o viceversa. Además, evitar el uso por múltiples personas de utensilios tales como: rastrillos, carretas, palas, escobas, sacos y otros para disminuir el riesgo de contagio.
- ▶ Restringir el ingreso a zonas cerradas y con poca ventilación tales como: bodegas, secadoras solares tipo domo y otras.
- ▶ Restringir el ingreso a personas ajenas a las fincas o visitas para evitar el riesgo de contagio.



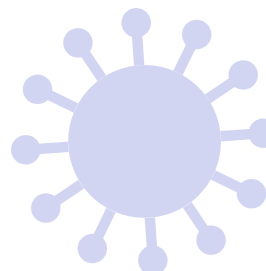
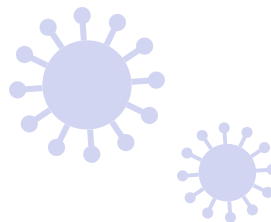
## Módulo 2. Torrefactoras de café

Todas las empresas con procesos industriales de tueste, pequeñas y medianas tostadoras, así como las tostadoras artesanales, deberán continuar con sus buenas prácticas de manufactura para la industria de bebidas y alimentos, como lo establece la Secretaría de Salud y la Agencia de Regulación Sanitaria<sup>17</sup>. Esto con el objetivo de continuar con las disposiciones generales sobre prácticas de higiene y de operación durante los procesos productivos, a fin de garantizar productos inocuos y de calidad.

De manera específica se deberán de implementar las siguientes medidas adicionales:

- ▶ Hacer uso en todo momento de la mascarilla (confort de tela, quirúrgica o respirador, en dependencia de su puesto de trabajo) para evitar la transmisión del virus que ocasiona la COVID-19. Estas deben ser utilizadas de manera adecuada y encontrarse limpias en todo momento. Al terminar su uso, en caso de ser desechables, se deberán descartar cortadas en dos partes, para evitar su reutilización inadecuada.
- ▶ Establecer puntos preventivos para la toma de temperatura con termómetro clínico digital infra rojo o laser previo al ingreso a los centros de trabajo. De poseer una temperatura por encima de 37,5°C se deberá realizar una segunda toma, bajo sombra y lejos de fuentes de calor. Si la segunda toma resulta superior a la temperatura establecida, se remitirá al productor, empleador, trabajadores o sus representantes al centro asistencial más cercano para su valoración médica.
- ▶ Para la desinfección de manos, se deberá realizar el lavado de manos con agua y jabón. En caso de que no se tenga un acceso inmediato al punto preventivo establecido, se puede hacer uso de alcohol en gel para manos (mínimo 70% etanol o isopropilo) y posteriormente realizar el lavado de manos con agua y jabón.
- ▶ Para la desinfección de las suelas del calzado, hacer uso de pediluvios con agua y jabón o soluciones desinfectantes aprobadas como efectivas contra el SARS-CoV-2. Las soluciones pueden ser cloro, amonio cuaternario, peróxido de hidrógeno u otro que cumpla con los requerimientos para la eliminación del virus. Estos deben de tener recambio de la sustancia utilizada siempre que exista material orgánico (evita el efecto desinfectante).
- ▶ Para los trabajadores o empleadores que requieran ingresar a las áreas donde se deben seguir principios de inocuidad y calidad, estos deberán hacer cambio de su vestimenta para el ingreso o utilizar batas para evitar el contacto con superficies y objetos (estas deben de ser lavadas cada día al final de cada jornada).

17 Reglamento Técnico Centroamericano 67.01.33:06



## Módulo 3. Centros de acopio, procesamiento y preparación del café oro (Cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras de café)

Los centros de acopio, procesamiento y preparación de café oro constituyen puntos de concentración de personas, por lo que es necesario emitir recomendaciones para estos actores de la cadena de valor.

### ► Conformación de la Comisión Mixta de Higiene y Seguridad y Delegado de Salud Ocupacional

Cada organización deberá conformar una comisión responsable de COVID-19, que se encargará de la planificación y ejecución de acciones para prevenir el contagio o dispersión del virus dentro de la empresa u organización y velar por su cumplimiento.

#### Grupos y turnos de trabajo

- Para evitar la contaminación cruzada, todos los trabajadores deberán permanecer en sus áreas de trabajo designadas evitando en todo momento interrelacionar con personal de otras áreas. De ser posible, la empresa deberá proporcionar equipamiento de colores distintivos para cada área de trabajo y de esta forma facilitar la identificación de personal en áreas que no le corresponde circular.
- Establecer turnos de trabajo (por horario diario o por días a la semana) para disminuir la cantidad de trabajadores por área para mantener el distanciamiento social.

#### Delimitar zonas o áreas de trabajo

- Señalizar con cintas adhesivas en el piso o pintura aquellos espacios de trabajo que no cuenten con separaciones físicas (paredes, estructuras metálicas u otras) para delimitarlas claramente y de esta forma evitar la movilización de personal en áreas de trabajo diferentes a las asignadas.
- Se debe designar un responsable por cada área de trabajo para que supervise el cumplimiento de las medidas preventivas recomendadas e identifique y asigne los equipos de trabajo y maquinaria utilizados en su área de trabajo.

#### Limpieza, higiene y desinfección

- Desinfectar todas las áreas de trabajo de forma permanente, así como también los equipos, antes y después de cada jornada laboral.
- Reforzar las medidas de limpieza con detergente o desinfectantes en aquellas superficies de las instalaciones, equipos de trabajo y maquinaria de uso frecuente tales como: perillas de puertas, barandillas, interruptores, balanzas, muestreadores, computadoras, celulares, etc.

- ▶ Se debe dotar de equipo de protección personal a los trabajadores encargados de esta labor dentro de la empresa, como ser: guantes, mascarilla, protectores de cabello, botas, lentes protectores.
- ▶ Todas las áreas de trabajo deben limpiarse y desinfectarse después del uso de cada grupo o turno de trabajo.
- ▶ Realizar horarios para que los trabajadores utilicen las áreas de descanso o comedores de manera de evitar la aglomeración de personas. Disponer en las entradas de estas áreas un sistema de desinfección de zapatos (pediluvios), y proveer de desinfectantes de manos en gel o en su defecto un lavamanos con agua y jabón.

### Tránsito de trabajadores entre zonas de trabajo

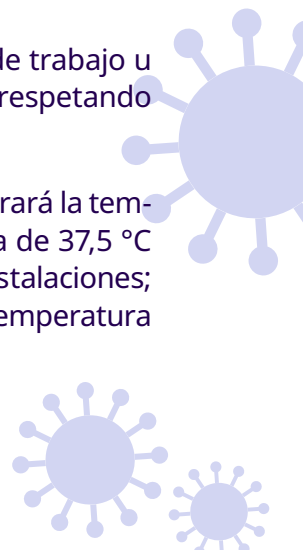
- ▶ Los trabajadores que por situación laboral deben trasladarse a diferentes áreas de la organización deberán reforzar las medidas de bioseguridad como ser: lavado de manos al salir de un área y entrar a otra, sanitización con alcohol al 70 % o con cualquier otra sustancia que cumpla la misma función, mantener la distancia de entre 1.5 y 2 metros entre trabajadores, utilizar mascarilla de carácter obligatorio, andar identificados, uso de guantes cuando aplique.

### Distancia de seguridad

- ▶ Se debe evitar las aglomeraciones de trabajadores de forma tal que se respete la distancia entre cada trabajador de entre 1,5 y 2 metros.
- ▶ En el caso donde no se pueda mantener esta distancia por temas estrictos de la función del puesto de trabajo, se debe desinfectar el área después de cada turno y los trabajadores deben usar en todo momento implementos de bioseguridad tales como: mascarillas, guantes (cuando aplique) y el lavado y desinfección de manos.
- ▶ Mantener una distancia mínima de entre 1,5 y 2 metros entre personas en las áreas de descanso, vestidores, áreas comunes, pasillos.
- ▶ No se permiten más de 5 personas al mismo tiempo en un ambiente.

### Entrada y salida del personal

- ▶ Se recomienda programar la entrada de los trabajadores, ya sea por área de trabajo u horarios laborales de tal manera de evitar las aglomeraciones de personas respetando los lineamientos establecidos por las autoridades competentes.
- ▶ Establecer un punto de control al ingreso de las instalaciones donde se registrará la temperatura de trabajadores y visitantes, aquellos que superen la temperatura de 37,5 °C al ser medida con el termómetro laser infrarrojo no podrán ingresar a las instalaciones; asimismo no podrán ingresar las personas que se nieguen a ser medida su temperatura corporal.



- ▶ Si algún trabajador superara los 37,5 °C en el punto de control se aislará en su casa e inmediatamente se reportará a las autoridades nacionales de salud. Se hará seguimiento al resultado de la prueba de descarte de COVID-19, si esta resultara positiva se someterá a la prueba de descarte a todos los trabajadores de la misma área.
- ▶ Los trabajadores encargados del control de acceso estarán provistos de mascarilla, guantes, lentes de seguridad y dispondrán de alcohol en gel al 70% para la desinfección de manos en su puesto de trabajo.
- ▶ En las exportadoras/organizaciones donde se utilizan sistemas de control de asistencia del personal con máquina de huella dactilar se deberá desinfectar las manos al ingreso de cada trabajador con alcohol en gel al 70% antes de utilizar la maquina lectora de huella digital, en la medida de lo posible se utilizarán otros medios de control de asistencia del personal como por ejemplo el medio visual donde la persona encargada del control verificara con la tarjeta de identidad del trabajador su asistencia diaria (el trabajador mostrará su ID, sin necesidad que la persona encargada del control lo toque).
- ▶ Para ingresar a la organización cada trabajador deberá seguir el procedimiento de lavado de manos con agua y jabón, aplicar alcohol al 70%, y pasar por un pediluvio con sustancia desinfectante.
- ▶ Cada empresa/organización deberá contar con el EPP suficiente, almacenado de manera apropiada para dotar a cada trabajador cuando este así lo requiera, el uso de implementos de bioseguridad provistos por la empresa/organización serán de uso exclusivo para en las instalaciones y para la realización de sus labores.
- ▶ Deberá destinarse basureros específicos debidamente rotulados para descartar implementos de bioseguridad como mascarillas, lentes, caretas, guantes, etc.
- ▶ Prohibido el ingreso de personas a la empresa/organización que no cuenten con mascarilla.

### Medios de comunicación e información a los trabajadores

- ▶ Cada empresa/organización deberá elaborar una estrategia de comunicación para socializarla con todos los trabajadores. Para este fin se elaborará infografías con los procedimientos de limpieza y sanitización de manos, así como las normativas de bioseguridad establecidas por la autoridad competente, los cuales estarán colocados en áreas visibles dentro de la empresa, con imágenes y diagramas comprensibles para que los trabajadores que no sepan leer puedan seguir las instrucciones.
- ▶ Este material de comunicación deberá ser colocado en todas las áreas comunes, vale decir: baños, comedores, pasillos, en cada área de trabajo, vestidores, oficinas, almacén, planta, etc. Esta información será actualizada en la medida que el ministerio de Salud realice cambios o actualice las medidas.





- ▶ Cada empresa/organización deberá tener un programa de capacitaciones para los trabajadores donde se le instruya en medidas de bioseguridad, actualizaciones de la COVID-19, restricciones y que hacer en caso de presentar síntomas.

### **Transporte de materia prima y personal de transporte (conductores, ayudantes, etc.)**

- ▶ Los conductores de transporte de materia prima (café) así como de personal deberán contar con EPP de protección personal, mascarillas, lentes de protección (cuando aplique), guantes (cuando aplique según área de trabajo) y deberán desinfectar las unidades antes y después de su uso.
- ▶ En el caso de los camiones que ingresan ya sea dejar con recoger insumos o productos de proceso, estos deberán pasar por un proceso de desinfección de las ruedas.
- ▶ Deberá registrarse la temperatura a todo conductor y demás ocupantes de todo vehículo al momento de su ingreso, aquel productor cuyo registro de temperatura exceda los 37,5°C o se niegue a ser evaluado no podrá ingresar a las instalaciones.
- ▶ Se evitará que los choferes bajen de los camiones por lo que se deberá designar personal debidamente instruido y protegido que recogerá la documentación de la cabina del vehículo o la devolverá al conductor. El proceso de carga y descarga de la mercancía será realizado por el personal de la propia empresa/organización.
- ▶ Se evitará el ingreso de trabajadores de empresas de mensajería, por lo que se destinará un buzón para la recepción y entrega de paquetes o documentos con las medidas de seguridad ya antes mencionadas.
- ▶ Los proveedores que tengan que descargar material como por ejemplo botellones de agua, cajas pequeñas, etc. serán recibidos también por el personal de control de ingreso se les asignará una zona para la descarga, evitando en la medida de lo posible que estos bajen del vehículo, o lo hagan solamente en las zonas previamente establecidas por la empresa/organización.
- ▶ Se llevará un registro de control de visitas, quienes deberán someterse a la evaluación de la temperatura y además llenar un formulario donde se le pregunte síntomas, viajes al extranjero. La empresa/organización se reservará el derecho de restringir el ingreso de aquellas visitas cuya evaluación de temperatura sea mayor a 37,5°C, se niegue a llenar el formulario o haya evidencia de riesgo de contagio por sus síntomas o su procedencia.

### **Teletrabajo**

- ▶ En el caso de que la empresa/organización cuente con un sistema contable, software o sistema de gestión digital, por ejemplo, gestión comercial, administración, RRHH, etc., se facilitará que estos trabajadores puedan laborar desde casa. En general todos los trabajadores que puedan trasladar sus funciones a teletrabajo, se les deberá proporcionar las facilidades y equipos para hacerlo.

## Trabajadores con enfermedades preexistentes y más sensibles a la COVID-19

- ▶ A los trabajadores que tengan enfermedades preexistentes sin control o mayores de 60 años, con funciones y actividades laborales que no requieran estar presentes en el centro de trabajo, deberá asignárseles trabajo en casa o teletrabajo.
- ▶ De no ser posible por el tipo de labor que realizan, se deberá cumplir con las orientaciones establecidas por las autoridades sanitarias correspondientes.

## Consumo (Consumidor final, Cafeterías, etc.)

- ▶ Todas las cafeterías y centros de venta de cafés a consumidores finales sean estos cafés servidos en taza en sus diferentes presentaciones o cafés empacados tostado y/o molido, deberán continuar con sus buenas prácticas de manufactura para la industria de bebidas y alimentos, como lo establece la Secretaría de Salud y la Agencia de Regulación Sanitaria. Además, deberán seguir el Protocolo de Bioseguridad por motivo de la pandemia COVID-19 para Centros de Trabajo de la Industria de Restaurantes y Cafeterías, elaborado por la Secretaría de Trabajo y Seguridad Social.

## ▶ Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas

---



Para que la desinfección sea eficaz, primero debemos realizar una limpieza profunda y después desinfectar.

No se debe mezclar cloro/lejía, ni ningún otro producto desinfectante, con amoníaco, sulfamán, alcohol, vinagre u otra sustancia, puesto que estas combinaciones pueden causar cuadros tóxicos tanto a nivel respiratorio como dermatológicos.

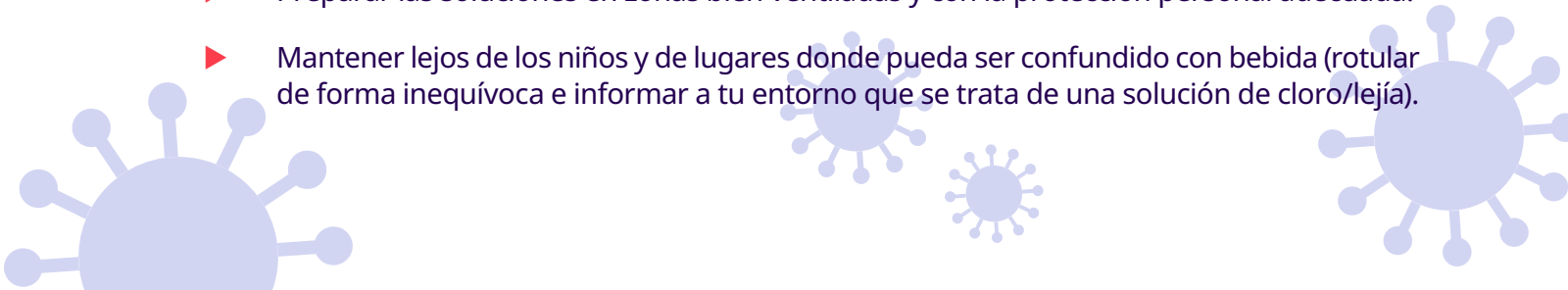
## Procedimiento de preparación y uso para la dilución de las concentraciones de cloro de uso doméstico.

### Insumos Necesarios

- ▶ Cloro/Lejía doméstico
- ▶ Agua limpia
- ▶ Recipiente para disolver
- ▶ Guantes de látex o nitrilo
- ▶ Mascarilla.

### Orientaciones generales:

- ▶ Revisar la etiqueta de contenido en el recipiente del cloro/lejía (bolsa o bote). el porcentaje varía de acuerdo con la marca del producto o la finalidad para la que fue creado.
- ▶ Cada persona que realice la limpieza debe tener utensilios propios y estos se deben desinfectar antes y después de su uso.
- ▶ El cloro puede sustituirse por productos aprobados por la EPA para combatir la COVID-19, se debe seguir las instrucciones del fabricante de cada uno de los demás productos de limpieza y desinfección que se utilicen (concentración, método de aplicación y tiempo de contacto, etc.)
- ▶ El uso de cloro para la desinfección de manos y ropas deberá ir seguido de un enjuague abundante con agua limpia.
- ▶ Lavar (agua y jabón) antes de desinfectar.
- ▶ Utilizar como producto de partida productos cuya única composición sea hipoclorito de sodio.
- ▶ Tiempo de contacto mínimo de 1 minuto.
- ▶ Preparar la solución en frascos pequeños de plástico (polietileno) para usar en las siguientes 24 horas y conservar alejado de la luz y de fuentes de calor.
- ▶ No utilizar sobre personas en ninguna circunstancia.
- ▶ Preparar las soluciones en zonas bien ventiladas y con la protección personal adecuada.
- ▶ Mantener lejos de los niños y de lugares donde pueda ser confundido con bebida (rotular de forma inequívoca e informar a tu entorno que se trata de una solución de cloro/lejía).



## Procedimientos previos:

- ▶ Colocarse los guantes de látex o nitrilo.
- ▶ Medir la cantidad de cloro de acuerdo con las tablas de preparación.
- ▶ Verter la cantidad de desinfectante en un recipiente adecuado.
- ▶ Completar con agua limpia, mezclar y tapar.
- ▶ Depositar la mezcla en un recipiente con salida de tipo rociador.
- ▶ Rociar las superficies a limpiar y desinfectar.

**Tabla 1. Soluciones de hipoclorito sódico 0,1% más usadas en función de la concentración de la lejía de partida y el volumen que queremos preparar**

Concentración de la lejía (producto comercial)	Para preparar 1 litro	Para preparar 2 litros	Para preparar 5 litros	Para preparar 10 litros
35 g/l (3.5%)	Vol. lejía: 28,5 ml Vol. agua: 971,5 ml	Vol. lejía: 57 ml Vol. agua: 1943 ml	Vol. lejía: 142 ml Vol. agua: 4858 ml	Vol. lejía: 285 ml Vol. agua: 9715 ml
37 g/l (3.7%)	Vol. lejía: 27 ml Vol. agua: 973 ml	Vol. lejía: 54 ml Vol. agua: 1946 ml	Vol. lejía: 135 ml Vol. agua: 4865 ml	Vol. lejía: 270 ml Vol. agua: 9730 ml
40 g/l (4%)	Vol. lejía: 25 ml Vol. agua: 975 ml	Vol. lejía: 50 ml Vol. agua: 1950 ml	Vol. lejía: 125 ml Vol. agua: 4875 ml	Vol. lejía: 250 ml Vol. agua: 9750 ml
50 g/l (5%)	Vol. lejía: 20 ml Vol. agua: 980 ml	Vol. lejía: 40 ml Vol. agua: 1960 ml	Vol. lejía: 100 ml Vol. agua: 4900 ml	Vol. lejía: 200 ml Vol. agua: 9800 ml

Fuente: SESA. COVID-19 Cómo preparar soluciones para la desinfección de superficies para uso por el público en general. 2020

**Tabla 2. Recomendaciones claves de agua, saneamiento e higiene en COVID-19 en la comunidad**

Producto	Uso	Concentración final
Hipoclorito de sodio 5%	Desinfección de ambientes	0,1% (1 parte cloro con 49 de agua o 20 ml cloro con 1 litro de agua)
Hipoclorito de sodio 5%	Desinfección de ropa y manos	0,5% (1 parte cloro con 99 partes de agua o 10 ml cloro en 1 litro de agua)
Hipoclorito de sodio 5%	Desinfección de cubetas de limpieza	0,1% (1 parte cloro con 49 de agua o 20 ml cloro con 1 litro de agua)
Solución de alcohol en gel	Higiene de manos	70% isopropanol o 70% hasta 85% ethanol
Solución de alcohol líquido	Desinfección pequeñas superficies	Etol 62%-70%

Fuente: OPS. Recomendaciones clave de agua, saneamiento e higiene covid – 19 en la comunidad. 23 de marzo, 2020. Disponible en: <https://www.paho.org/es/documentos/recomendaciones-clave-agua-saneamiento-e-higiene-covid-19>

## ► Pediluvios

### ► Método 1. Ingreso para mayor riesgo de contaminación

1. Llenar el primer recipiente de plástico (pediluvio) con agua limpia para lavar el suelo y el material vegetal antes del proceso de descontaminación.
2. Llenar el segundo pediluvio con un desinfectante autorizado para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por el suelo. Siga las instrucciones de la etiqueta.
3. Hacer recambio de la sustancia de acuerdo a las indicaciones del fabricante
4. Coloque el material de secado después de cada uno de los pediluvios de agua limpia y descontaminación.

### ► Método 2. Ingreso para menor riesgo de contaminación

1. Llenar el pediluvio (recipiente de plástico) con un desinfectante autorizado para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por el suelo. Siga las instrucciones de la etiqueta.
2. Colocar dentro del recipiente que tiene la solución desinfectante, una esponja de material resistente, de ser posible con cerdas, para poder realizar la eliminación de material en las suelas.
3. Hacer recambio de la sustancia de acuerdo a las indicaciones del fabricante y realizar limpieza periódica de la esponja para maximizar la utilidad de la sustancia desinfectante.
4. Coloque el material de secado después del pediluvio.

## Zona de limpieza después de un caso potencial o confirmado de la COVID-19

Se recomienda cerrar las zonas utilizadas por el trabajador enfermo, para este proceso realizar la limpieza y desinfección con agua y jabón o sustancias químicas recomendadas, que no tengan posibles daños a la salud. El personal deberá limpiar y desinfectar todas aquellas áreas de posible contacto por la persona sospechosa o confirmado positivo por COVID-19.

- ▶ Desinfectar las herramientas manuales, equipos electro-mecánicos y otros de uso permanente, después de cada uso, así como las unidades de transporte mediante procesos de aspersión con mezclas de alcohol etílico al 70% o bien con soluciones de cloro.
- ▶ Informar a todos que al llegar a sus viviendas o albergue deberán cambiarse los zapatos y la ropa que hayan utilizado, colocándolos en una bolsa para posteriormente lavarlos. Se deberá proceder de la misma manera, si ha permanecido fuera de su casa.

## ▶ Salida y entrada a la vivienda

---



- ▶ Realizar lavado de manos con agua y jabón y/o desinfección con alcohol o gel desinfectante.
- ▶ Colocar el EPP requerido (al menos mascarilla).
- ▶ Establecer diferentes accesos para la salida y la entrada y respetar esa medida de manera estricta.
- ▶ Retirar los zapatos y realizar limpieza y desinfección en toda su superficie.
- ▶ Retirar todos los objetos personales (celular, lentes, llaves, dinero) y realizar limpieza y desinfección en toda su superficie.
- ▶ Retirar, desinfectar y desechar o guardar los EPP utilizando las técnicas adecuadas. En el caso de desechar EPP como mascarillas o guantes, deben de seguirse las técnicas adecuadas. En el caso de guardar la mascarilla para ser reutilizada, debe de seguirse un estricto protocolo de seguridad.

- ▶ Desvestir y colocar la ropa en un cesto con tapa para su lavado y desinfección.
- ▶ Ingresar descalzo y sin ropa y dirigirse directamente a realizar una limpieza y desinfección corporal. Es importante que la higiene corporal, incluya el pelo.
- ▶ Evitar el contacto con cualquier persona antes de que no esté garantizado que su cuerpo está limpio y desinfectado.
- ▶ Previo a la salida de la vivienda, se recomienda concientizar a los trabajadores sobre la necesidad de estar vigilantes a posibles signos y síntomas (lista de comprobación de salud)<sup>18</sup>, para determinar la no asistencia al centro de trabajo y comunicarse con los centros de atención médica establecidos por las autoridades nacionales competentes.

## ▶ Transporte y traslado de trabajadores agrícolas



En el caso que se brinde servicio de transporte a sus lugares de trabajo se deberá cumplir con las siguientes recomendaciones:

- ▶ Los vehículos que transporten trabajadores evitarán el ingreso a las instalaciones de esta, dejando a los trabajadores en la puerta de ingreso y recogiénolos en el mismo lugar a la hora de la salida.
- ▶ El transporte de personas ya sea de manera particular o en autobús; debe respetar la distancia mínima entre personas de entre 1,5 y 2 metros hacia los costados, hacia adelante y hacia atrás.
- ▶ Las unidades de transporte deben tener visible la información sobre la COVID-19 en cumplimiento de las disposiciones y publicaciones del gobierno.
- ▶ Desinfección antes de cada partida del medio de transporte por el conductor, se deberá limpiar y desinfectar todas las superficies de contacto frecuente, tales como manijas de puertas y ventanas, cinturones de seguridad, asientos entre otros.

18 Hacer uso de la lista de comprobación del estado de salud en el Anexo 1.



- ▶ Llevar registro documentado por parte del conductor de la desinfección de la unidad de transporte.
- ▶ Para la limpieza y desinfección de la unidad de transporte se debe utilizar una solución desinfectante, también es indispensable el uso de guantes y mascarilla.
- ▶ Posterior a la desinfección se deben abrir ventanas y puertas para la ventilación.
- ▶ Todo trabajador que ingrese a la unidad de transporte deberá utilizar gel desinfectante de manos (a base de alcohol al 70%) y portar su mascarilla de manera adecuada antes de ingresar.
- ▶ Si el transporte de los trabajadores se realiza en auto bus, estos deben estar sentados al menos de 1,5 metros uno del otro. Hacer uso únicamente de los asientos con ventanilla, un trabajador por ventana.
- ▶ Evitar tocar de manera innecesaria las superficies del medio de transporte.
- ▶ Guardar el distanciamiento seguro entre las personas al abordar la unidad, en el trayecto y al bajar de la unidad.
- ▶ Se recomienda no ingerir alimentos durante el trayecto.
- ▶ Solamente podrán ser trasladados los trabajadores que no tienen síntomas similares a los de la COVID-19 (fiebre, tos, dificultad para respirar), aquellos sospechosos o con síntomas de gripe o resfriado deben ser reportados con la autoridad sanitaria y dar la respectiva trazabilidad.
- ▶ En vista que el transporte de personal a las fincas de café se hace regularmente en camiones o pick up no se deberá transportar más personal que aquel que permita mantener el distanciamiento mínimo de 1.5 metros entre personas.
- ▶ Durante el transporte, los trabajadores deben usar mascarillas PFF2, N-95 o quirúrgicas.
- ▶ Los vehículos deben viajar con las ventanas abiertas; alcohol en gel debe estar disponible para que los trabajadores se desinfecte las manos antes de ingresar al vehículo.
- ▶ Los vehículos que transportarán a los trabajadores deben desinfectarse antes y después del viaje.

Para los trabajadores que residen en las cercanías del centro de trabajo y se trasladan a pie debe tomar las siguientes medidas:

- ▶ Es obligatorio el uso de mascarilla cuando transita por lugares públicos.
- ▶ Evitar aglomeraciones y asegurar el distanciamiento social entre personas (entre 1,5 a 2 metros).





- ▶ Utilizar gel desinfectante de manos si entro en contacto con objetos o superficies.
- ▶ Evitar saludar de mano, abrazo o beso a otras personas que encuentre en el trayecto.
- ▶ Se recomienda a los trabajadores y empleadores, que utilizan transporte propio, realizar la misma actividad de limpieza de las superficies de uso frecuente, utilizando una solución desinfectante y el EPP necesario antes y después de su uso.

## ▶ Gestión y control de factores y agentes de riesgo psicosocial

---

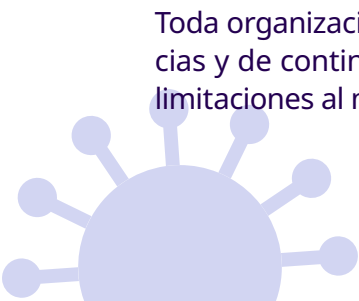


Los factores psicosociales juegan un papel importante en el desempeño y logros de los trabajadores. Se deben tomar en cuenta, la idiosincrasia laboral de los trabajadores, algunos pueden realizar sus actividades mediante teletrabajo o depende de una interacción más directa con el público o personal propio de las distintas empresas. Se recomienda a las organizaciones y centros de trabajo prever los elementos siguientes:

- ▶ Conocer el problema (fundamental para la organización del trabajo).
- ▶ Empatizar con los trabajadores (Ser amable).
- ▶ Proteger, en la medida de lo posible (evitar miedo e incertidumbre en el trabajo).
- ▶ Comunicar a los trabajadores (mantener información actualizada y precisa).
- ▶ Evitar estigmas (ningún trabajador tiene culpa de su padecimiento).

### Consideraciones para la organización del trabajo

Toda organización y centro de trabajo, debe de contemplar la incorporación de un plan de urgencias y de continuidad de las actividades. No obstante, se deben tomar en cuenta las siguientes limitaciones al momento de organizar el trabajo:



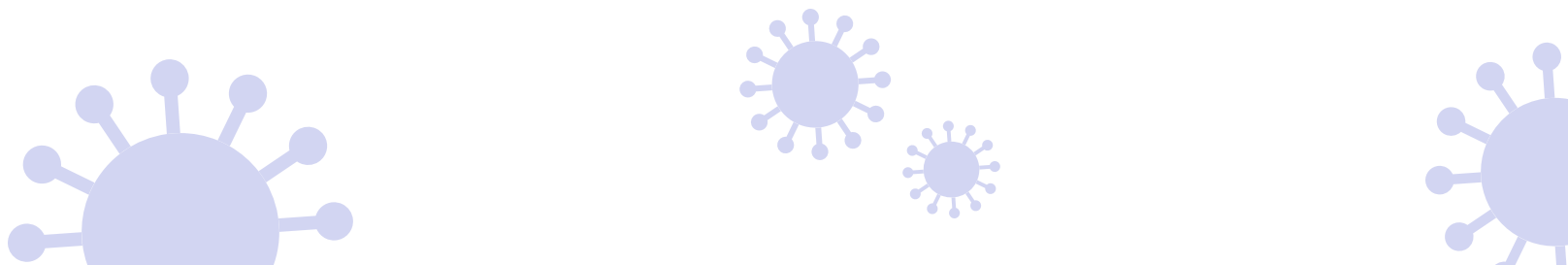
- ▶ Situación del nuevo entorno laboral.
- ▶ Situación familiar.
- ▶ Aislamiento social y confinamiento.
- ▶ Incertidumbre laboral y socioeconómica.
- ▶ Espacios y recursos necesarios.

Se debe implementar un plan que contemple el esfuerzo extra, la comprensión, padecimientos, flexibilidad e información relacionada con sus trabajadores. Por lo tanto, se recomienda lo siguiente:

- ▶ Facilitar instrucciones de acuerdo con las restricciones aplicadas a nivel nacional.
- ▶ Proveer de recursos técnicos a cada trabajador para poder colaborar con su desempeño.
- ▶ Establecer canales de comunicación individualizados y de grupo.
- ▶ Garantizar una carga de trabajo equilibrada.
- ▶ Establecer de forma clara los nuevos procedimientos a adoptar.
- ▶ Determinar objetivos y plazos razonables.
- ▶ Establecer un horario de disponibilidad tanto para el empleador como para el trabajador.
- ▶ Proporcionar sistema de comunicación entre los trabajadores para poder desarrollar sus actividades laborales.
- ▶ Responder a todos los problemas, dudas e inquietudes que correspondan.
- ▶ Reconocer el trabajo realizado y hacer énfasis en las circunstancias para mantener la retroalimentación de manera constante.
- ▶ Cooperar con el personal gerencial y administrativo para lograr un adecuado ordenamiento del trabajo.

Es responsabilidad del empleador, mantener informados a todos sus trabajadores de cualquier cambio a realizarse en la empresa, de los procedimientos mantener y los que se modificarán. Se debe estructurar un plan y calendario, junto con los contactos pertinentes, estableciendo los criterios de tiempos y contenido para las tareas asignadas.

Todas las actividades económicas, deben compartir con sus trabajadores la situación global de la empresa y su relación con la situación contractual con los trabajadores.



La información que se comunica debe de ser analizada y luego filtrada. El exceso de información, no fidedigna, deja al trabajador expuesto y con incertidumbre sobre cómo desarrollar sus actividades de una manera adecuada.

Toda duda, comentario y/o pregunta, debe ser con una respuesta clara y sincera ante cualquier trabajador, sobre la situación del momento.

A manera de recomendaciones generales, se contempla lo siguiente:

- ▶ Facilitar recomendaciones sanitarias e institucionales.
- ▶ Recomendar seguir las mismas medidas laborales en casa.
- ▶ Dar a conocer la posibilidad de impacto emocional debido a la pandemia COVID-19.
- ▶ Explicar los posibles miedos y prevenir el estrés para poder mantener una forma de pensamiento de acorde a los requerimientos, evitar una preocupación constante, irritabilidad, mal humor, ansiedad, mala concentración u otros que puedan interferir con un buen desempeño.
- ▶ Informar y promover sobre el bienestar emocional.
- ▶ Facilitar recomendaciones a los trabajadores sobre el diseño de su puesto de trabajo, higiene, salud, y seguridad a seguir en el mismo, aun siendo este desarrollado en casa.
- ▶ Facilitar un servicio de apoyo social y apoyo psicológico.
- ▶ Establecer línea de comunicación entre empleadores y trabajadores, sobre información de riesgo o situaciones especiales durante las circunstancias.

De manera específica, se recomienda lo siguiente:

- ▶ Garantizar la coherencia en el diseño y adopción de medidas en todo el lugar de trabajo e implementar una comunicación efectiva de las medidas.
- ▶ Comunicarse de manera efectiva y regular sobre la naturaleza cambiante del trabajo debido a COVID-19 y sobre su impacto en las personas trabajadoras y en el lugar de trabajo.
- ▶ Monitorear las interacciones entre las personas trabajadoras y con terceros para identificar cambios de comportamiento que puedan indicar los factores de riesgo psicosocial.
- ▶ Poner a disposición de los trabajadores servicios de asesoramiento psicológico en caso necesario.
- ▶ Fomentar la promoción de la salud y el bienestar en el lugar de trabajo a través del descanso suficiente, el equilibrio de la actividad física y mental y la adecuada conciliación de la vida laboral y personal.



- ▶ Proporcionar información sobre riesgos ergonómicos, particularmente en lugares de trabajo adaptados a COVID-19.
- ▶ Prestar especial atención a los trabajadores en espacios confinados y que realizan tareas peligrosas.
- ▶ Implementar medidas de prevención y control para el uso y almacenamiento de productos químicos, particularmente aquellos utilizados para la desinfección durante COVID-19.
- ▶ Promover un ambiente de trabajo seguro y saludable libre de violencia y acoso.

## ▶ Sistema de vigilancia y monitoreo de la salud de los trabajadores

---



- ▶ Monitorear el estado de salud de las personas trabajadoras y desarrollar protocolos de actuación para los casos de sospecha de un posible contagio y de confirmación de contagio, de acuerdo con las instrucciones de las autoridades nacionales.
- ▶ Los protocolos contemplarán que las personas trabajadoras, ante la detección de síntomas o confirmación de contagio, no acudan al lugar de trabajo, comuniquen tal circunstancia a su supervisor o jefe inmediato, permanezcan aislados en su casa y sigan las indicaciones del protocolo.
- ▶ Identificar a las personas trabajadoras que hubieran tenido contacto cercano y seguir las indicaciones del servicio médico o del profesional de la salud y de las autoridades sanitarias.
- ▶ Si el contagio tuviera un origen laboral, comunicarlo a la comisión de higiene y seguridad, que considerará el acceso a las prestaciones correspondientes por contingencias profesionales, así como a las autoridades nacionales para su investigación y control epidemiológico, según la legislación nacional.
- ▶ Tomar la temperatura corporal a las personas trabajadoras y a su llegada al lugar de trabajo, preferentemente con un termómetro clínico digital infrarrojo y por personal debidamente capacitado. A quienes presenten fiebre sobre 37,5°, aplicar medidas del apartado anterior.

- ▶ Vigilar de forma especial la salud de las personas trabajadoras de alto riesgo (ejemplo, personas de más de 60 años, aquellas con enfermedades o condiciones de salud pre existentes, enfermedades crónicas sin control médico y trabajadoras embarazadas o en periodo de lactancia, entre otros).
- ▶ Mantener la absoluta confidencialidad de los datos médicos de las personas trabajadoras.
- ▶ Adoptar una política de tolerancia cero a conductas discriminatorias en caso de sospecha o contagio confirmado de COVID-19 de una persona trabajadora.

## ▶ Personas trabajadoras vulnerables



En las organizaciones y centros de trabajo donde se han identificado personas trabajadoras vulnerables para la COVID-19, deben de considerarse las siguientes medidas:

- ▶ Informar a la administración o responsable inmediato si existen trabajadores con algún tipo de sintomatología. Estas personas tendrán que ser enviadas a su domicilio y deberán permanecer por un período de 14 a 21 días en su casa o centro de salud hasta su completa recuperación bajo dictamen médico.
  - ▶ De existir dudas, tomarle la temperatura y si es superior a los 37,5 °C, o si se tienen problemas para respirar, remitirlo al hospital o clínica de salud más cercana e informar a las autoridades sanitarias.
- ▶ Prestar mayor atención y cuidado a los adultos mayores de 60 años, ya que están considerados como la población más vulnerable, por su condición de padecer enfermedades crónicas degenerativas, por lo que se recomienda el resguardo domiciliario correspondiente.
- ▶ Aplicar los principios de igualdad y no discriminación a trabajadoras embarazadas, asegurando que desarrollen su trabajo en condiciones que resguarden su vida y su salud.
- ▶ Si presentan algún tipo de síntomas, deberán suspender sus actividades y reportarlo inmediatamente al supervisor, remitir al centro de salud de su localidad y seguir las indicaciones.

## ► Disposiciones para casos sospechosos o confirmados de COVID-19

### Lista de Comprobación de la OIT

27. De acuerdo con la orientación de las autoridades locales, animar a sus trabajadores con síntomas sospechosos de COVID-19 a no venir al lugar de trabajo y a seguir la orientación de las autoridades locales.
28. Aconsejar a los trabajadores que llamen a su proveedor de servicios de salud o al departamento de salud pública local cuando tengan una condición de salud seria (incluyendo problemas para respirar) y den información sobre sus síntomas y viajes recientes.
29. Disponer el aislamiento de cualquier persona que desarrolle los síntomas de COVID-19 en el lugar de trabajo, mientras se espera su traslado a un centro de salud apropiado. Organizar la desinfección del lugar de trabajo y la vigilancia de la salud de las personas que tengan un contacto cercano.

La comisión de higiene y seguridad (equipo bipartito de bioseguridad), será la encargada de coordinar e implementar los planes de acción generales de salud preventiva (algoritmos) ante los siguientes casos:

- Directorio de encargados y responsables por fincas de productores, cooperativas, empresas intermediarias y exportadoras.
- Lineamientos para la implementación de pruebas rápidas
- Protocolo ante casos sospechosos de COVID-19
- Protocolo ante casos confirmados de COVID-19
- Sistema de alerta y emergencia ante riesgos biológicos
- Sistema de comunicación antes posibles riesgos, peligros, emergencias o accidentes
- Sistema de monitoreo y vigilancia de las diferentes medidas de bioseguridad y la salud de los trabajadores.
- Lineamientos para trabajadores con factores de riesgo.
- Plan de emergencia ante posibles nuevos brotes de COVID-19.

Todos los trabajadores deben estar capacitados no sólo para saber qué hacer cuando se sospeche que se ha producido una infección por SARS-CoV-2 (COVID-19), sino también para promover medidas de prevención y control. Por lo tanto, se recomienda que todos sean entrenados en:

- ▶ Información sobre la COVID-19, en particular sobre los síntomas, el período de incubación y los modos de transmisión del virus.
- ▶ Información epidemiológica sobre las zonas afectadas.
- ▶ Información sobre medidas de prevención, incluyendo información sobre desinfectantes y la correcta higiene de las manos.
- ▶ Información sobre cómo proceder en caso de presentar síntomas.
- ▶ Materiales disponibles (folletos informativos y medidas de prevención).

### Recomendaciones generales

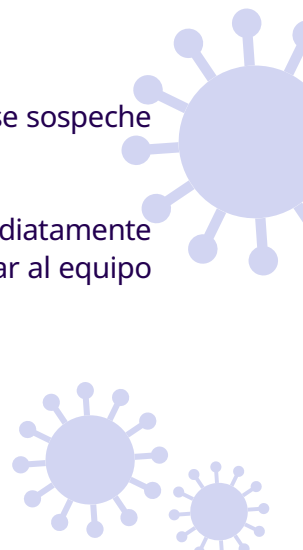
- ▶ Toda sospecha de enfermedad o riesgo de infección deberá ser documentada por el equipo multidisciplinario de bioseguridad.
- ▶ Si el empleador o trabajador presenta síntomas como tos, fiebre, dolor en la garganta y dificultades para respirar dirigirse a la clínica más cercana o llamar al 911 para solicitar asistencia u otro mecanismo determinado por el SINAGER.
- ▶ Primero realizar la llamada y esperar que el personal médico correspondiente brinde las indicaciones.
- ▶ En caso de presentar síntomas al estar en casa, comunicarse con el empleador para informar sobre los mismos y determinar el no presentarse a laborar como medida preventiva de contagio (aislamiento o confinamiento obligatorio de mínimo 14 días).
- ▶ En caso de tener incapacidad médica, presentar documentación al empleador, extienda por parte del personal de salud en caso de ameritar la misma, que refiera medicamentos prescritos, recetas y recomendaciones a seguir por el personal de salud que certifica la atención.

Si algún trabajador presenta síntomas como pérdida del olfato, fiebre, tos seca, problemas respiratorios, dolor para tragar, vómitos o fatiga que son síntomas de la COVID-19 se debe hacer lo siguiente:

### Protocolo general para jefes de trabajadores

En caso de que algún trabajador presente o informe sobre sintomatología en la cual se sospeche como probable padecimiento de la COVID-19, se deberá realizar lo siguiente:

- ▶ Si el trabajador refiere síntomas gripales o fiebre, se deberá comunicar inmediatamente con su jefe directo y con es responsable en su lugar de trabajo para informar al equipo multidisciplinario de bioseguridad.



- ▶ El jefe directo debe reportar a recursos humanos para que se dé seguimiento a los casos sospechosos de la COVID-19 proporcionando la siguiente información:
  - ▶ Código de empleado (en caso de poseer uno)
  - ▶ Nombre completo del trabajador
  - ▶ Número de Identidad
  - ▶ Número de celular del trabajador
  - ▶ Contacto de Emergencia (Nombre y Celular)
  - ▶ Temperatura detectada con fecha y hora ( $>37.5^{\circ}\text{C}$ )
  - ▶ Síntomas (gripe, tos, dificultad respiratoria, pérdida del olfato)
- ▶ Aislar al trabajador, brindar mascarilla y evitar su contacto con otras superficies y demás personas.
- ▶ Mantener las líneas de comunicación activas y gestionar para que se le brinde asistencia médica.
- ▶ Una vez finalizado este procedimiento, realizar desinfección de todos los posibles objetos o superficies contaminados que hayan podido tener en contacto con el trabajador sintomático.
- ▶ Si el trabajador presenta sintomatología de COVID-19 en su entrada a la institución, durante sus labores o lo ha reportado desde casa ya que asistirá al médico por posible sospecha de la COVID-19, reportar a recursos humanos para poder llevar seguimiento y epidemiología de posibles contactos a vigilar por sintomatología.

### Casos domiciliarios (externos al centro de trabajo)

- ▶ Permanecer en casa
- ▶ Reportar con su jefe de directo
- ▶ Comunicarse con asistencia médica y esperar que se brinden las instrucciones.
- ▶ Comunicar al jefe directo sobre resultados de estado de salud, en caso de que se amerite, y seguir las recomendaciones del personal médico.
- ▶ Todo trabajador con diagnóstico positivo de COVID-19, será remitido con su respectiva ficha epidemiológica al centro de asistencia de salud más cercano.



- ▶ El tiempo estimado varía en dependencia de la prueba a realizar, entre 4 a 7 días o de inmediato, para obtener resultados positivos o negativos, los cuales deberán ser notificados a la institución para poder realizar un seguimiento epidemiológico de sus contactos.

### Casos dentro de las instalaciones de los centros de trabajo

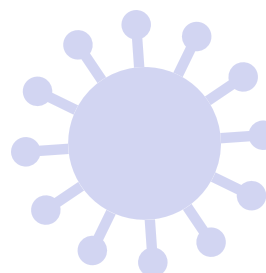
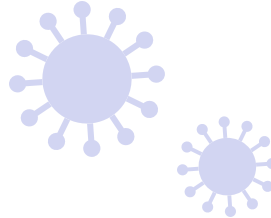
- ▶ Notificar a su jefe de inmediato.
- ▶ Realizar medidas de aislamiento y contingencia para prevenir el contacto con demás trabajadores.
- ▶ El jefe inmediato debe comunicarse con asistencia médica y esperar que se brinden las instrucciones y asistencia al trabajador. Recordar que este no debe tocar superficies para evitar la contaminación y posible propagación.
- ▶ Una vez que ya haya recibido atención médica, cada trabajador deberá notificar al centro de trabajo (llamar a su jefe de inmediato) e informar sobre su condición (positivo confirmado, caso sospechoso o negativo) y deberá presentar documentación médica que avale su condición ya sea de incapacidad, aislamiento o traslado al hospital.

## ▶ Planes de emergencia y evacuación

En el marco del plan de continuidad empresarial, revisar y actualizar el plan de emergencia y evacuación existente del lugar de trabajo, considerando, entre otros aspectos, la nueva distribución de los puestos de trabajo, el aforo reducido, las vías de acceso, circulación y evacuación, los puntos de reunión y zonas de seguridad, a efectos de evitar aglomeraciones en caso de contingencia.

Desarrollar un plan de emergencia y evacuación del lugar de trabajo, si la empresa no lo había hecho previamente, con el siguiente contenido mínimo:

- ▶ Inventario de elementos de emergencia (extintores, red seca, botiquín de primeros auxilios, etc.).
- ▶ Vías de evacuación y su respectiva señalización.
- ▶ Puntos de reunión y zonas de seguridad, internos y externos.
- ▶ Forma de activación del plan de emergencia.
- ▶ Tiempos de evacuación y organización de salidas.
- ▶ Brigadas de emergencia y responsable de la coordinación de la evacuación.



- ▶ Capacitación de los integrantes de las brigadas de emergencia y del responsable de la coordinación de la evacuación.
- ▶ Croquis o plano de emergencia de las instalaciones.
- ▶ Servicios de emergencia (bomberos, policía, servicios médicos de urgencia), datos de contacto y distancias.
- ▶ Organizar simulacros de emergencia y evacuación tras la revisión o desarrollo del plan.

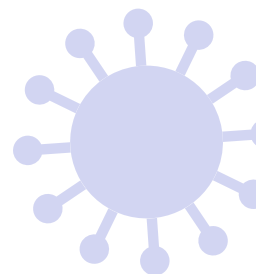
## ▶ Procesos de mejora continua

---

- ▶ Monitorear periódicamente, en consulta con la comisión mixta o el equipo bipartito, las medidas de prevención y control acordadas e implementadas para determinar si han sido adecuadas para evitar o minimizar el riesgo e identificar e implementar acciones correctivas para la mejora continua.
- ▶ Investigar y documentar el origen y las causas subyacentes de las lesiones, enfermedades e incidentes relacionados con el trabajo, implementando de inmediato acciones correctivas.
- ▶ Si la empresa ya cuenta con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST), integrar en el mismo el plan de trabajo desarrollado.
- ▶ Si la empresa no cuenta con un sistema de gestión de SST, desarrollar, a partir del plan de trabajo, un sistema propio que contemple, con la misma metodología aplicada, los restantes riesgos laborales.
- ▶ El sistema de gestión de SST contendrá los siguientes elementos: política; organización; planificación e implementación; evaluación; y acción para mejorar.
- ▶ El sistema de gestión de SST involucra el diálogo social entre empleadores, propietarios, directivos, trabajadores y sus representantes, a través de comités mixtos de seguridad y salud, para aplicar los principios y métodos de la gestión de los riesgos para una mejora continua del desempeño de la SST.
- ▶ Documentar los elementos clave del sistema de gestión de la SST, incluidos los peligros/ riesgos laborales significativos, las medidas, los procedimientos, las instrucciones, las funciones y las responsabilidades para la implementación de las medidas de prevención y control.
- ▶ Establecer y mantener registros relacionados con lesiones, enfermedades e incidentes relacionados con el trabajo, exposiciones de los trabajadores, vigilancia del ambiente laboral y de la salud de los trabajadores.



- ▶ Someter el sistema de gestión de SST a auditorías periódicas para determinar si sus elementos están, son adecuados y efectivos para proteger la seguridad y la salud de los trabajadores y prevenir incidentes.
- ▶ Fomentar una cultura de seguridad y salud mediante la integración de los elementos del sistema de gestión de SST en la empresa como un componente de políticas y arreglos de gestión.



## ► Referencias bibliográficas

---

Organización Internacional del Trabajo. Guía práctica para la prevención y mitigación del COVID-19 en la agricultura. Mayo 2020.

Organización Internacional del Trabajo. Herramienta de 10 pasos para un retorno al trabajo seguro y saludable en tiempos de COVID-19. 2020

Organización Internacional del Trabajo. Prevención y mitigación del COVID-19 en el trabajo: Lista de comprobación. Abril 2020.

Organización Internacional del Trabajo. Regresar al trabajo de forma segura Guía para los empleadores sobre la prevención de la COVID-19. Mayo 2020.

Organización Internacional del Trabajo. Cómo gestionar el lugar de trabajo durante la crisis de la COVID-19: Una Guía para los Empleadores. Marzo 2020.

Secretaría de Trabajo y Seguridad Social. Manual General de Bioseguridad por motivo de Pandemia COVID-19 para Centros de Trabajo. Abril 2020.

Secretaría de Trabajo y Seguridad Social. Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia de la COVID-19 para el Sector Agrícola. Versión 3. Tegucigalpa M.D.C., junio de 2020.

Secretaría de Trabajo y Seguridad Social. Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia de la COVID-19 para Restaurantes y Cafeterías. Versión 5. Tegucigalpa M.D.C., junio de 2020.

Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA). Lineamientos para la prevención de la pandemia COVID-19 en las cadenas de producción agrícola. Abril, 2020.

Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA). Recomendaciones de Prevención de la pandemia COVID-19 en fincas cafetaleras de Honduras en época de manejo agroeconómico. Honduras, Centroamérica. Mayo 2020.

Asociación de Exportadores de Café de Honduras (ADECAFEH) y Solidaridad. Protocolo covid-19 subsector exportador de café de Honduras.



## ► Anexo 1. Lista de comprobación del estado de salud

### Síntomas y signos

Fecha: \_\_\_\_\_

#### Datos generales

Nombre: \_\_\_\_\_

Identificación: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_ Sexo: ☐ Mujer ☐ Hombre Teléfono: \_\_\_\_\_

Dirección completa: \_\_\_\_\_

Ocupación: \_\_\_\_\_

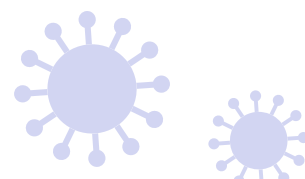
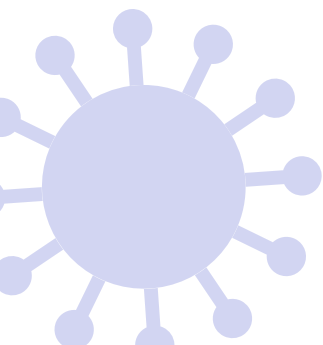
Síntoma	Sí	No
Fiebre		
Tos seca		
Dolor de garganta		
Cansancio		
Sensación de falta de aire		
Dolor de cabeza		
Flemas al toser		
Dolor de cuerpo		
Escalofríos		
Diarrea		
Naúseas		
Pérdida del olfato		
Pérdida de gusto		
Congestión nasal		

Signo	Resultado
Frecuencia cardíaca	
Presión arterial	
Oximetría	
Frecuencia respiratoria	
Temperatura	

Realizado por: \_\_\_\_\_

Hora: \_\_\_\_\_

Fuente: Elaboración propia (Eloisa Gómez, Lino Carmenate, Federico Moncada)



Sabanilla de Montes de Oca. De la UNED  
100 Este, 150 Suroeste  
San José de Costa Rica  
Tel: (506) 2207-8700  
Fax: (506) 2224-2678  
Correo electrónico: sanjose@ilo.org

[www.ilo.org/sanjose](http://www.ilo.org/sanjose)

Financiado por  
la Unión Europea

