



D. PROTOCOLOS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO PARA LA INDUSTRIA DEL CAFÉ EN MÉXICO



Esta herramienta se encuentra disponible en: español e inglés (resumen).



¿CUÁL ES LA UTILIDAD DE ESTA HERRAMIENTA?

Esta herramienta está compuesta por cinco protocolos relacionados con la prevención y mitigación de la COVID-19 en cinco eslabones de la cadena de valor del café en México, incluyendo:

- I. Protocolo de SST en el proceso de producción primaria del café
- II. Protocolo de seguridad y salud en el trabajo en los procesos de beneficio húmedo y seco a nivel de predio e industrial
- III. Protocolo de seguridad y salud en el proceso del trabajo de comercialización del café
- IV. Protocolo de seguridad y salud en el trabajo del proceso de industrialización en diferentes escalas, desde el grano entero hasta la venta del café en grano
- V. Cafeterías

Los objetivos de los protocolos son:

- Proporcionar información sobre la prevención y mitigación de la COVID-19 a los agricultores, empleadores, trabajadores y jornaleros de la cadena de suministro del café de conformidad con las directrices de salud de las autoridades nacionales de México, la OMS y la OIT; y
- Proporcionar medidas generales de seguridad y salud en el trabajo, según el eslabón de la cadena, con el propósito de prevenir accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, de acuerdo con lo establecido por las normas mexicanas.



¿A QUIÉN VA DIRIGIDA ESTA HERRAMIENTA?

Los protocolos se dirigen a diferentes actores de la cadena de suministro del café de México:

- agricultores, trabajadores y jornaleros que son parte del proceso de producción primaria del café (protocolo I)
- empleadores, trabajadores y jornaleros que son parte de los procesos de beneficios húmedo y seco a nivel de predio e industrial (protocolo II)
- empleadores, trabajadores y jornaleros que son parte del proceso de comercialización del café (protocolo III)
- empleadores y trabajadores que son parte del proceso de industrialización en diferentes escalas, desde el grano entero hasta la venta de café en grano (protocolo IV)
- empleadores y trabajadores que son parte del proceso de la catación y venta en cafeterías (protocolo V)

Aunque esta guía se desarrolló para el contexto mexicano y el sector del café, se puede adaptar a otros países, el protocolo genérico que se añade más adelante es una prueba de ello.



¿CÓMO SE UTILIZA ESTA HERRAMIENTA?

Cada protocolo proporciona una guía sobre cómo implementar la SST en el eslabón identificado dentro de la cadena de suministro del café. Ofrece estrategias para la prevención y mitigación de los riesgos por la COVID-19 así como recomendaciones para mejorar la SST en cada uno de los eslabones de la cadena de suministro del café junto con una guía para identificar riesgos y peligros y desarrollar un plan de intervención.

Cada protocolo deriva en el desarrollo de un plan de acción e implementación para eliminar y controlar cada uno de los riesgos que se identifiquen en los eslabones de la cadena de suministro del café. La meta de dichos planes es mejorar las condiciones de la SST en cada eslabón a lo largo de la cadena de suministro del café.

Cada protocolo cuenta con un video explicativo (en español) que facilita divulgar su contenido.

¿Qué se necesita para implementar esta herramienta?

Para implementar estos protocolos se necesitan los siguientes elementos:

- Para conformar el grupo de trabajo y desarrollar el plan de intervención se requerirá tiempo de los empleadores y de los trabajadores.
- Recursos financieros suficientes para adquirir los insumos necesarios para implementar las medidas y recomendaciones sugeridas.
- Recursos técnicos: significa llevar un registro de actividades, así como desarrollar y monitorear el plan de implementación, tales como computadoras, libros de registro o cualquier otro medio útil para tal fin.
- Medios para divulgar la información, ya sean impresos o digitales.

¿Cuáles son las actividades clave para implementar esta herramienta?

Cada protocolo propone dos secciones técnicas. En la primera se establecen estrategias de prevención y mitigación para evitar el contagio y propagación de la COVID-19. El empleador debe hacerse responsable de cumplir con sus obligaciones y asegurarse de que se adopten las medidas necesarias para minimizar el contagio. En la segunda, se identifican los riesgos principales a los que se exponen los trabajadores y los jornaleros y proporciona una guía para crear un plan de intervención y desarrollo.

Para cumplir con las medidas de prevención y mitigación de la COVID-19, así como con el plan de intervención relativo a la SST, se sugiere realizar las siguientes actividades:

Para el Protocolo 1:

- Conformar un grupo de trabajo en proporción al tamaño del predio en el que se incluya al empleador o contratista y al representante de los trabajadores.
- Proporcionar información y capacitación al grupo sobre los pasos a seguir para la

implementación de las medidas preventivas y de mitigación y de seguridad y salud en el trabajo.

- Diseñar un plan de trabajo de conformidad con los resultados obtenidos por el grupo de trabajo.
- Implementar el plan y mejorar la SST en el lugar de trabajo.

Para el Protocolo 2:

- Constituir e integrar la Comisión de Seguridad e Higiene según el tamaño de las instalaciones. Si en el lugar de trabajador hay menos de 15 trabajadores, incluir al empleador, a uno de los trabajadores o a sus representantes. Si en el lugar de trabajo hay 15 trabajadores o más, incluir a un coordinador, secretario y a aquellos miembros que convengan en participar en el proceso.
- Proporcionar información y capacitación a la Comisión de Seguridad e Higiene sobre los pasos a seguir para la implementación de las medidas preventivas y de mitigación, así como de seguridad y salud en el trabajo.
- Diseñar un plan de trabajo de conformidad con los resultados obtenidos por el grupo de trabajo.
- Implementar el plan y mejorar la SST en el lugar de trabajo.

Para el Protocolo 3:

- Designar un grupo de trabajo según el tamaño del proceso de comercialización. Incluir al empleador o contratante y un representante de los trabajadores.
- Proporcionar información y capacitación al grupo sobre los pasos a seguir para la implementación de las medidas preventivas y de mitigación y de seguridad y salud en el trabajo.
- Diseñar un plan de trabajo de conformidad con los resultados obtenidos por el grupo de trabajo.
- Proporcionar información y capacitación a la Comisión de Seguridad e Higiene sobre los pasos a seguir para la implementación de las medidas preventivas y de mitigación y de seguridad y salud en el trabajo.
- Implementar el plan y mejorar la SST en el lugar de trabajo.

Para el Protocolo 4:

- Constituir e integrar la Comisión de Seguridad e Higiene según el tamaño de las instalaciones. Si en el lugar de trabajador hay menos de 15 trabajadores, incluir al empleador, a uno de los trabajadores o a sus representantes. Si en el lugar de trabajo hay 15 trabajadores o más, incluir a un coordinador, secretario y a aquellos miembros que convengan en participar en el proceso.
- Proporcionar información y capacitación a la Comisión de Seguridad e Higiene sobre los pasos a seguir para la implementación de las medidas preventivas y de mitigación, así como de seguridad y salud en el trabajo.
- Diseñar un plan de trabajo de conformidad con los resultados obtenidos por el grupo de trabajo.
- Implementar el plan y mejorar la SST en el lugar de trabajo.

Para el Protocolo 5:

- Constituir e integrar la Comisión de Seguridad e Higiene según el tamaño de las instalaciones. Si en el lugar de trabajador hay menos de 15 trabajadores, incluir al empleador, a uno de los trabajadores o a sus representantes. Si en el lugar de trabajo hay 15 trabajadores o más, incluir a un coordinador, secretario y a aquellos miembros que convengan en participar en el proceso.
- Proporcionar información y capacitación a la Comisión de Seguridad e Higiene sobre los pasos a seguir para la implementación de las medidas preventivas y de mitigación, así como de seguridad y salud en el trabajo.
- Diseñar un plan de trabajo de conformidad con los resultados obtenidos por el grupo de trabajo.
- Implementar el plan y mejorar la SST en el lugar de trabajo.



CONCEPTOS CLAVE

- Peligros
- Higiene
- Mitigación
- SST
- EPP
- Prevención
- Riesgos
- Representante de los trabajadores



¿DÓNDE SE ENCUENTRA LA HERRAMIENTA?

Protocolos de seguridad y salud en el trabajo en la cadena de valor del café. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México

Protocolo de seguridad y salud en el trabajo en la cadena de valor del café. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 (resumen genérico)

Protocol for occupational safety and health in the coffee value chain Emphasis on COVID-19 prevention and mitigation (resumen en inglés)

- Video: I. Protocolo de seguridad y salud en el trabajo en el proceso de producción primaria del café
- Video: II. Protocolo de SST en los procesos de beneficio húmedo y seco a nivel de predio e industrial
- Video: III. Protocolo de seguridad y salud en el trabajo del proceso de comercialización del café
- Video: IV. Protocolo de SST del proceso de industrialización, desde el grano entero a la venta de café en grano
- Video: V. Protocolo de seguridad y salud en el trabajo del proceso de catación y venta en cafeterías



LECTURAS Y RECURSOS COMPLEMENTARIOS

ILO (2020). Frente a la pandemia: Garantizar la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ILO (2020). Guía práctica para la prevención y mitigación del COVID-19 en la agricultura.

ILO (2020). Herramienta de 10 pasos para un retorno al trabajo seguro y saludable en tiempos de COVID-19.

WHO (2020). Preguntas y respuestas sobre la salud y la seguridad en el trabajo en el contexto de la COVID-19.

