

Prevención de enfermedades del personal

1. ANTECEDENTES:

El presente Protocolo de Higiene y Salud del Sector Agrícola Exportador, surge con la necesidad de complementar acciones encaminadas a la Prevención de Contagio de Covid-19 del personal dedicado a las actividades agrícolas de siembra, manejo, cosecha y postcosecha de productos agrícolas de exportación, el cual viene a complementar las acciones establecidas en el Protocolo Empresarial de Salud y Seguridad Ocupacional para la Prevención de Contagio de COVID-19 en el Sector Exportador de la Asociación Guatemalteca de Exportadores -AGEXPORT-. El sector agrícola es de suma importancia ya que, en estos momentos de crisis mundial, representan la principal fuente de abastecimiento de alimentos para el país y el mundo, lo que incide positivamente en la generación de empleo y divisas

Sin embargo, los productores y trabajadores agrícolas ahora deben trabajar con preocupaciones adicionales por una posible enfermedad que podría perjudicar a sus familias, sus comunidades y su capacidad de producción, por lo que conscientes de ello, se propone el presente protocolo, el cual contiene las principales medidas de higiene y salud que permita garantizar la salud del productor y trabajador agrícola y el de sus familias para poder mantener activo el suministro de alimentos.

2. INTRODUCCIÓN:

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS):

¿Qué es un coronavirus?

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el **Síndrome Respiratorio de Oriente Medio** (MERS) y el **Síndrome Respiratorio Agudo Severo** (SRAS). El coronavirus que se ha descubierto más recientemente causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.

¿Cómo se propaga la COVID-19?

Una persona puede contraer la COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas (o gotas) procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose o exhala. Estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden contraer la COVID-19 si tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. También pueden contagiarse si inhalan las gotas

que haya esparcido una persona con COVID-19 al toser o exhalar. Por eso es importante mantenerse a más de 1.50 metros de distancia de una persona que se encuentre enferma¹.

- a) En caso de que un trabajador presente síntomas de COVID-19, deberá notificarlo inmediatamente a la persona designada por la empresa o unidad productiva.
- b) Es responsabilidad de los trabajadores notificar o reportar si una persona está padeciendo de síntomas de COVID-19.
- c) La persona designada por la empresa, quien estará debidamente capacitada, con el equipo de protección personal y aplicando las medidas sanitarias correspondientes, deberá aislar a la persona en el área asignada para dicho fin dentro de la empresa, y contactará inmediatamente al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social a los números telefónicos: 1517 o 1540 (Call Center COVID-19). En caso de no tener respuesta inmediata a estos números, podrán contactar también un médico privado o al servicio de salud, indicando que necesita atención porque considera que hay un trabajador con COVID-19.
- d) La empresa debe dar cumplimiento a las disposiciones y ordenanzas que para el efecto y de acuerdo a la situación y riesgo de propagación, emita el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
- e) En la medida de lo posible, se deberá continuar con los monitores, seguimientos y controles epidemiológicos de todo el personal de la empresa, incluso si el mismo es puesto en cuarentena.
- f) Se deberá dejar constancia de la situación suscitada en el libro de actas correspondiente y proceder a la notificación del caso al Ministerio de Trabajo y Previsión Social o bien al Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, para los controles correspondientes.

¿Cuáles son los signos y los síntomas del COVID-19?

Los síntomas más comunes, que pueden aparecer entre los 2 a 14 días después de la exposición al virus, son los siguientes:

- Fiebre
- Tos
- Falta de aliento o dificultad para respirar.

Junto a los síntomas más característicos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) señala que algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, aumento de secreción nasal, dolor de garganta o diarrea. Es importante considerar que pueden existir personas que se encuentran infectadas por el virus (SARS-CoV-2), pero sin desarrollar ningún tipo de síntomas y, por lo tanto, no sentirse mal.

¹ <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

¿Cómo puedo prevenir el contagio con el virus?

Se presentan medidas que pueden ayudar a la prevención del COVID-19 y de enfermedades infecciosas en general:

- Al estornudar o toser, se debe cubrir la boca y nariz con la parte interna del codo o en un pañuelo desechable. Si se cubre con un pañuelo desechable, hay que desecharlo lo más rápido posible en un basurero con tapa.
- Mantener las manos lejos del rostro. Hay que evitar tocarse la boca, los ojos y la nariz con las manos.
- Mantener suficiente distancia entre las personas que tienen tos, un resfriado o fiebre (mínimo de 1.50 metros).
- Evitar saludar o despedirse dando la mano, besos o abrazos.
- No compartir pajillas, vasos o cubiertos con otras personas.
- Permanecer en casa si se siente enfermo.
- Limpiar y desinfectar objetos y superficies que se tocan con frecuencia.

Lavarse las manos con agua y jabón regularmente y durante el tiempo suficiente (al menos 20 segundos), especialmente después de sonarse la nariz, estornudar o toser, al llegar a casa o al lugar de trabajo.

¿Qué debo hacer si presento síntomas?

Hay que acercarse inmediatamente al centro de atención más cercano establecido por el Gobierno de Guatemala. Una vez allí se activará el protocolo respectivo y se realizará el examen para confirmar o descartar la presencia del virus (SARS-CoV-2).

¿Es necesario que todas las personas usen mascarillas?

De acuerdo con las disposiciones del Gobierno de Guatemala y de la Organización Mundial de la Salud, todas las personas deberán usar mascarillas, siguiendo las instrucciones para el uso de mascarillas, para evitar convertirlas en una posible fuente de contaminación por uso inadecuado.

3. OBJETIVOS:

3.1. Objetivo General

Estandarizar dentro del Sector Agrícola Exportador, las medidas preventivas de higiene y salud, para evitar el contagio de personas con COVID-19 en el campo y establecimientos de empaque de productos agrícolas, de conformidad con los lineamientos y protocolos sanitarios emitidos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y, en concordancia con las disposiciones presidenciales en caso de calamidad públicas y órdenes para el estricto cumplimiento.

3.2. Objetivos Específicos:

- Prevenir el contagio grupos de interés involucrados en la cadena de valor que posteriormente se mencionan: Como clientes, distribuidores, visitantes. El impacto inmediato son colaboradores y otros grupos.
- Mantener el cumplimiento normativo y de los estándares de mercado relativos a Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, SYSO, laborales y legales.

4. CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DEL SECTOR AGRÍCOLA DE ATENCIÓN Y RESPUESTA ANTE COVID-19.

- El Consejo Agrícola de AGEXPORT deberá conformar un comité interno específico, responsable de la implementación, actualización y seguimiento de las medidas sanitarias para la prevención del COVID-19, así como del manejo de la comunicación interna con el personal y en forma externa con las autoridades sanitarias y otras vinculadas al Estado de Calamidad, para lo cual designar un enlace directo.
- Este comité deberá ser integrado con el personal necesario y responsable de velar que las disposiciones sean implementadas de forma responsable y obligatoria por parte de todos los trabajadores.
- Se recomienda que el Comité del Sector Agrícola de Atención y Respuesta ante Covid-19 coordine sus actividades con los Comités Bipartidos de Salud y Seguridad Ocupacional que ya existen en las empresas, y que son los responsables de la elaboración, aprobación y puesta en práctica del programa y políticas generales de salud y seguridad ocupacional en cada uno de los centros de trabajo.
- Es necesario que, por cada área de trabajo o cierto número de trabajadores, se designe a una persona responsable de velar por el cumplimiento de las medidas implementadas.

Principales acciones del comité del sector agrícola:

- Contar con planes de comunicación de emergencia
- Contar con un plan de continuidad de negocio
- Identificar empleados con perfiles de alto riesgo
- Identificar empleados en “frontline” o en trabajos esenciales y no esenciales de riesgo
- Establecer fondo de emergencia
- Para el personal administrativo, técnico y de alto riesgo, considerar actividades de Tele trabajo y uso de la tecnología.

- Establecer capacitaciones en línea y virtual sobre la prevención del COVID para prevenir riesgos en el trabajo y en comunidad y hogar.

5. MEDIDAS GENERALES A CONSIDERAR

Para la implementación de las medidas de prevención de contagio de COVID-19 en las operaciones de las empresas agrícolas exportadoras, AGEXPORT recomienda tomar en cuenta los siguientes lineamientos:

- a) Protocolos de Prevención Empresarial para la Reanudación de Actividades.** A medida en que las autoridades gubernamentales autoricen la reanudación progresiva de actividades en el sector privado, se recomienda a las empresas del sector agrícola, implementen protocolos de control de salud y seguridad ocupacional para la prevención de contagio de COVID-19.
- b) Medidas de Higiene, Salud y Seguridad del Personal.** El regreso de los empleados a sus centros de trabajo debe realizarse en la forma más segura posible, por lo que el reinicio de actividades está vinculado a que todas las empresas estén en condiciones de implementar y aplicar Protocolos de Prevención Empresarial; así como contar con los insumos médicos y de protección necesarios para sus trabajadores.
- c) Continuidad de Actividades Permitidas.** Consideramos que las empresas que realizan actividades permitidas y que han venido trabajando durante el periodo del Estado de Calamidad sin bien, sus operaciones han disminuido considerablemente, éstas deben continuar cumpliendo con los protocolos de prevención implementados, así como con los permisos de transporte, los ajustes de horarios y las demás medidas de control que sean necesarias.

Contactos de emergencia

Bomberos Voluntarios

Teléfono: 122

Correo: relacionespublicas.cvb@gmail.com

Facebook: <https://www.facebook.com/bomberos.voluntarios.961/>

Bomberos Municipales departamentales:

Teléfono: 1554

Correo electrónico: relacionespublicas@asonbomd.org

Facebook:

<https://www.facebook.com/Bomberos.Departamentales/>

URL: <http://www.asonbomd.org/?fbclid=IwAR39CGcFfieMAs-3qPXSX6SA4oYdfNXniVdAevGbHFRRg44y5nEPwjfjuCw>

CONRED

Teléfono: 1566

Web: <https://conred.gob.gt/site/index.php>

Bomberos Municipales

Teléfono: 123

Ministerio de Salud

Teléfonos: 1517; 2444-7474

Web: <https://www.mspas.gob.gt/>

IGSS

Teléfono: 2412-1224

Web: <https://www.igssgt.org/>

Policía Nacional Civil

Teléfonos: 110, 120, 2413-8888

Web: <https://mingob.gob.gt/category/noticias/policia-nacional-civil/>

Ministerio Público

Web: <https://www.mp.gob.gt/>

Teléfono: 24119191

DIACO

Teléfonos: 1544; 2501-9898

Web: <https://www.mp.gob.gt/>

Ministerio de Economía

Teléfono: 24120489/90-98

Web: <https://www.mineco.gob.gt/>

6. MEDIDAS DE HIGIENE DEL PERSONAL²:

Lavado de manos:

- Proporcionar a los trabajadores pañuelos de papel y cubos de basura forrados con una bolsa de plástico para que puedan ser vaciados sin entrar en contacto con el contenido.
- Instruir a los trabajadores para que se laven frecuentemente las manos frecuencia con agua y jabón durante al menos 20 segundos o se limpien las manos usando un desinfectante de manos a base de alcohol que contenga al menos 60-95% de alcohol.
- Proporcionar agua y jabón y desinfectantes para manos a base de alcohol en varios lugares y en áreas comunes para fomentar la higiene de las manos.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca sin haberse lavado las manos.

Uso de uniformes o ropa limpia:

- Los uniformes deben ser de color claro, sin bolsillos arriba de la cintura, sin botones o en caso de que los tenga, éstos deben estar protegidos.
- Los pantalones deben estar hechos con cinturones fijos o con elástico.
- Si es necesario el uso de un suéter, éste debe estar completamente cubierto por el uniforme.

Uso de Mascarillas:

Es esencial que los trabajadores utilicen las mascarillas de manera apropiada para que resulten efectivas y seguras.

- Las mascarillas deberían ajustarse bien, cubriendo la cara completamente desde el puente de la nariz hasta la barbilla.
- Lavarse las manos minuciosamente antes de ponerse y quitarse la mascarilla.
- Para quitar la mascarilla coger el cordón o goma por detrás de la cabeza y nunca por delante.
- Si la mascarilla es desechable, asegúrese de tirarla con cuidado a un contenedor apropiado.

² <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/getting-workplace-ready-for-covid-19.pdf>

- Si la mascarilla es reutilizable, lávala lo antes posible después de su uso con detergente a 60°.

La mejor manera de reducir cualquier riesgo de infección es una buena higiene y evitar el contacto directo o cercano (a menos de 2 metros) con cualquier persona potencialmente infectada.

Uso de Guantes:

- La Organización Panamericana de la Salud (OPS), recomienda que cuando se manipulan alimentos listos para el consumo se deben de utilizar guantes.
- Los guantes deben ser descartables, hechos de material impermeable y conservados limpios.
- Los guantes deben cambiarse periódicamente, dependiendo del alimento manipulado, y siempre que el manipulador toque algo diferente.
- El uso de guantes no excluye la etapa de lavado de manos. Los guantes usados para manipular alimentos listos para el consumo deben higienizarse antes del comienzo de la actividad.

Desinfección de áreas de trabajo, equipos y herramientas:

- Debe implementarse un régimen de limpieza y desinfección frecuente de superficies tales como herramientas, controles, manijas, teclados, pantallas táctiles, teléfonos, dispositivos de oficina, puertas, barandillas de escalera y muebles, maquinaria, entre otras.
- Para desinfectar las superficies, estas deben limpiarse con alcohol, peróxido de hidrógeno y lejía en concentraciones suficientemente altas (etanol al 62-71 %, peróxido de hidrógeno al 0,5 % o hipoclorito de sodio al 0,1 %, como mínimo) durante al menos un minuto.

Una limpieza frecuente de las superficies, herramientas y equipo del lugar de trabajo, especialmente durante el cambio de turno, puede ayudar a reducir los riesgos de transmisión.

Distanciamiento entre el personal³:

- El distanciamiento social, también llamado "distanciamiento físico", significa mantener un espacio entre el personal
- Permanezca al menos 1.5 metros de distancia de otras personas
- No se reúna en grupos
- Aléjese de lugares muy concurridos y evite las congregaciones masivas

³ <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/social-distancing.html>

- Además de las medidas cotidianas para prevenir el COVID-19, mantener el espacio entre el personal es una de las mejores herramientas que tenemos para evitar estar expuestos al virus y desacelerar su propagación.

7. CONTROL DE VISITAS

Protocolo para visitas, reuniones y eventos en el predio o empaque:

- Durante la emergencia sanitaria actual, el ingreso de personas ajenas quedará prohibidas o restringidas para casos especiales.
- Se priorizarán sistemas de comunicación remotas vía sistemas electrónicos y/o redes sociales minimizando el contacto con el personal de la empresa.
- Las reuniones grupales se eliminarán, salvo casos de fuerza mayor.
- Se deben cancelar o posponer aquellas reuniones que no sean prescindibles.
- En el caso de que deban ingresar personas ajenas, estas deben seguir los mismos protocolos que cualquier trabajador de la empresa.

Visitas de clientes, proveedores y personal que brinda asistencia técnica:

- Informar sobre el horario en que serán atendidos en la empresa y el equipo de bioseguridad que debe portar.
- La empresa debe de establecer un lugar de atención específico.
- Los proveedores y personal que brinda asistencia técnica: deberán portar como mínimo el siguiente equipo de bioseguridad: Gorras, guantes, mascarillas,
- Previo a su ingreso se deberá tomar la temperatura a cada visitante, llevando el control en el formulario específico.
- Desinfección de manos y limpieza del calzado.
- Para el caso de clientes, además de contar con el equipo mínimo de seguridad, deberán utilizar el equipo de bioseguridad otorgado por la empresa
- Se deberán llenar los registros establecidos por la empresa antes de su ingreso.
- La empresa deberá definir claramente las rutas de ingreso y egreso de las visitas para evitar el contacto con las demás personas.
- La empresa deberá brindar información a los visitantes y las medidas de control de sanitización e higiene de la empresa, marcar el espacio que debe ocupar para guardar distancia recomendada de 1.5 metros como mínimo.

8. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN CAMPO E INSTALACIONES DE EMPAQUE

Las recomendaciones que se deben seguir, en su mayoría, ya son abordadas por las **Buenas Prácticas Agrícolas** (BPA's) y **Buenas Prácticas de Manufactura** (BPM's), y por lo tanto deben ser reforzadas durante este período. Además, debemos agregar medidas que minimicen la aglomeración de personas en las áreas de trabajo para prevenir la propagación del COVID-19, las cuales se sugieren las siguientes:

Medidas de prevención antes del ingreso al campo, vivero, o invernadero:

- Realizar evaluación del estado de salud (temperatura)
- Desinfectar el calzado con una solución de cloro o cambiarse de calzado
- Lavarse las manos frecuentemente
- Utilizar Mascarilla todo el tiempo.
- Desinfectar equipos de trabajo (ropa, azadón, machete etc.) antes de iniciar labores
- Mantener higiene desde su casa de habitación
- Mantener un registro del personal que ingrese y labore en el campo e informe sobre el estado de salud de cada uno

Mantener distancia apropiada:

- Evitar todo tipo de contacto físico entre las personas, manteniendo una distancia de un 1.5 metros como mínimo.

Uso apropiado de los baños e instalaciones sanitarias:

- Lavado de manos después de ir al baño o cuando sea necesario. Ayudar a mantener la limpieza y evitar el contacto con áreas de contaminación como papeleros y desagües.

Cuidado de heridas:

- Trabajadores que sufren heridas pueden ser un riesgo de contaminación para los alimentos. Dependiendo de la gravedad de la lesión, estas se podrían curar, vendar y luego utilizar guantes sobre el vendaje o bien, separar a trabajadores tal como se realiza con otras enfermedades.

Hábitos higiénicos:

- Los trabajadores deben contar con ropa limpia y adecuada para el trabajo y mantener un buen aseo personal para el trabajo.
- No se debe hablar o estornudar sobre los alimentos. No se debe escupir, masticar chicle en las zonas de manipulación de alimentos.
- No se debe usar joyas o esmalte de uñas cuando se manipulan alimentos.

Animales domésticos:

- Se debe evitar la presencia de animales domésticos en las áreas de manipulación de alimentos o de almacenaje, ya que pueden transmitir patógenos o parásitos a través de las heces fecales y orina.

Instalaciones Sanitarias:

- En las parcelas de campo o fincas, deben de disponer de instalaciones de lavado de manos y sanitarios con agua potable, jabón, papel sanitario, papel de secado de manos de un solo uso y basureros con tapa.

- Las instalaciones sanitarias se deben distribuir en todos los sitios de trabajo, el número de instalaciones dependerá de la cantidad de trabajadores.

Programa de mantenimiento de baños e instalaciones sanitarias⁴:

- Mantener programas escritos de limpieza y desinfección frecuentes y verificando que este programa se cumpla. Para esto es importante contar con bitácoras de limpieza y desinfección.
- Contar con los análisis microbiológicos respectivos en el agua de consumo en caso de que los baños no estén conectados a una red pública y monitorear que no falten los elementos necesarios para los trabajadores.
- Limpieza frecuente de papeleros.
- Revisión de filtraciones o pozas en desagües o en baños portátiles que puedan contribuir a la contaminación del calzado.
- Los desechos generados en las letrinas deben eliminarse en forma frecuente con un extractor que contenga alguna sustancia con capacidad de reducir poblaciones microbianas y desecharse fuera del campo para evitar la contaminación cruzada.
- Para el lavado y desinfección de baños e instalaciones sanitarias, se deben usar herramientas y guantes que permitan su desinfección continua, principalmente al inicio, durante y final de las labores.
- Se deberá aumentar la frecuencia de sanitización de las instalaciones sanitarias.

Supervisión del lavado de manos:

- Los supervisores en campo deben monitorear el correcto lavado de manos de los trabajadores y asegurarse de que lo hagan cada vez que utilicen los sanitarios, sino ocurre, se debe volver a capacitar al respecto.

Número de trabajadores en cosecha:

- Durante la cosecha se debe prestar especial atención al número de trabajadores a considerar, buscando que su concentración evite que estos se acerquen a menos de un metro y medio de distancia.

Mantenimiento de equipos de cosecha:

- Todos los equipos de cosecha deben mantenerse perfectamente limpios antes, durante y después de la operación.
- En caso de material en contacto con alimentos, se deben seguir pasos de limpieza y desinfección tratados más adelante.

Áreas de descanso:

- Deben estar lejos de la zona de producción, con acceso cercano a agua potable y baños.

⁴ <https://www.who.int/publications-detail/water-sanitation-hygiene-and-waste-management-for-covid-19>

- Estos lugares al igual que cualquier instalación, deben ser limpiados y desinfectados de forma frecuente y removiendo la basura para que no se acumule.
- Muy importante ante la emergencia sanitaria actual, es no permitir aglomeraciones, por lo cual se pueden diferir los horarios en que los trabajadores ocupen estas áreas.

Empaque en campo:

- En los casos que existan empaques en el campo, los trabajadores deben cumplir con los mismos requisitos de higiene y sanidad de cosecha y como si fuera un empaque central.

9. RECOMENDACIONES PARA EVITAR AGLOMERACIONES EN LAS OPERACIONES DE CAMPO Y EMPAQUE

Actividades de Cosecha:

- Previo a su ingreso a las actividades de cosecha, se deberá tomar la temperatura a cada trabajador, llevando el control en el formulario específico.
- Una sugerencia para llevar un control de la salud de los trabajadores respecto al periodo de cuarentena preventiva recomendado para el COVID-9, es que las cuadrillas de cosecha se puedan rotar, así una cuadrilla puede trabajar por 14 días corridos, mientras otra cuadrilla descansa.
- Al volver a su jornada de 14 días, si se presenta algún síntoma en la cuadrilla de descanso, se debe reportar a los supervisores y seguir los pasos recomendados anteriormente para una persona con síntomas.
- Esto último también corre para cuadrillas que se encuentran trabajando.
- Diferir los horarios en áreas de descanso

Ingreso de trabajadores al área de empaque:

- Previo a su ingreso al área de empaque, se deberá tomar la temperatura a cada trabajador, llevando el control en el formulario específico.
- Diferir el horario de entrada de trabajadores de los empaques para evitar aglomeraciones a la entrada y a la salida, así como en vestidores antes y después de las actividades de trabajo.
- Recordarles constantemente a trabajadores que deben mantener un distanciamiento mínimo de 1.5 metros.
- Diferir los horarios de descanso de los trabajadores.

Recomendaciones Generales para el traslado de personal:

- Se deberá cumplir con las disposiciones establecidas por el Ministerio de Economía (MINECO)
- Se deberá reducir la cantidad de personas a ser transportadas
- Uso obligatorio de mascarilla y aumento de frecuencia de desinfección

- Se recomienda también, tomar la temperatura antes de comenzar el trayecto y ante cualquier sintomatología que presente una persona, y esta no debe subir al medio de transporte, y debe comunicar de forma inmediata al encargado.
- Se recomienda el uso de alcohol gel al subir y descender del medio de transporte.
- Contactarse con sus proveedores de insumos, para gestionar y minimizar el riesgo de la falta de algunos de éstos (insumos).
- Estar atentos a medidas a aplicar por parte del gobierno de la república, para permitir el tránsito desde y hacia sus hogares de las personas que trabajan en la empresa.

10. RECOMENDACIONES PARA LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO AGRÍCOLA:

Viveros y almacigos

- *Recambio de aire:* En los lugares cerrados es importante contar un buen movimiento del aire y que esta instalación tenga un buen recambio de aire.
- *Lugar de ingreso:* Se debe contar con un lugar de ingreso y registro del personal, el cual debe contar con el equipo requerido para laborar (mascarillas, guantes, uniformes y herramientas para operar).
- *Lugar de salida:* El personal debe retirarse del lugar de forma ordenada y debe salir con todas sus herramientas, las cuales deben estar limpias como se recomienda y colocadas en su bodega.
- *Sanitización del área:* Al finalizar la jornada de trabajo se debe proceder a su limpieza y sanitización del área para disminuir el riesgo de contagio para el siguiente turno de operación.
- *Insumos y concentraciones:* Los insumos y dosis a aplicar deben estar de acuerdo con los programas de Buenas Prácticas Agrícolas.
- *Distanciamiento entre el personal:* Se recomienda un espacio de 1.50 metros como mínimo entre personas, para disminuir el riesgo de contagio entre personas.
- *Horarios de trabajo:* Establecer horario de trabajo por actividades para evitar el ingreso de todo el personal a estas áreas; como ejemplo, cosecha, manejo de tejido, nutrición, limpieza de malezas, manejo de plagas, riego, etc.
- *Uso de equipo de protección:* Mascarillas, mallas o gorras, lentes, guantes, botas, gabachas, entre otras.
- *Herramientas de trabajo:* Todas las herramientas de trabajo deben estar limpias previo a su uso como: Tijeras, bombas de aplicación, cajas, etc.
- *Limpieza de las herramientas de trabajo:* Todo el equipo utilizado debe estar limpio antes de finalizar la jornada de trabajo y colocado en su bodega de herramientas.
- *Bodega de herramientas de trabajo e insumos:* Definir los ambientes para almacenar herramientas de trabajo como: machetes, tijeras, navajas, guantes, cascos, etc.

- *Los materiales como:* insecticidas, herbicidas, funguicidas y otros de síntesis química debe estar separados en otro ambiente o espacio de la bodega para evitar la contaminación de las herramientas.

Producción en campo:

- *Lugar de ingreso:* Se debe contar con un lugar de ingreso y registro del personal, debe contar con equipo requerido para laborar como: mascarillas, guantes, uniformes y herramientas para trabajar.
- *Lugar de salida:* El personal debe de retirarse del lugar de trabajo de forma ordenada y debe salir con todas sus herramientas, las cuales deben ser limpiadas como se recomienda y colocadas en su bodega.
- *Sanitización de áreas comunes:* Bodegas, lugar para comer, baños o letrinas, centros de acopio, entre otras áreas. Al finalizar la jornada de trabajo se debe proceder a su limpieza y sanitización del área para disminuir el riesgo de contagio para el siguiente turno de operación.
- *Insumos y concentraciones:* Los insumos y dosis a aplicar deben ser estar de acuerdo con los programas de Buenas Prácticas Agrícolas.
- *Distanciamiento entre el personal:* Se recomienda un espacio de 1.50 metros como mínimo entre personas, para disminuir el riesgo de contagio.
- *Horarios de trabajo:* Adaptarse a los horarios establecidos por el Gobierno de Guatemala. Si se requiere que las personas permanezcan en la finca después de los horarios de toque de queda, se debe brindar a los colaboradores condiciones adecuadas para su permanencia y alimentación.
- *Uso de equipo de protección:* Mascarillas, mallas o gorras, lentes, guantes, botas, gabachas, entre otras que sean necesarias, para proteger la salud de los colaboradores.
- *Herramientas de trabajo:* Todas las herramientas deben estar limpias previo a su uso como: Machete, azadón, palas, piochas, tijeras, navajas, bombas, cajas, bandejas, costales, entre otros que sean necesarios para realizar el trabajo.
- *Limpieza de las herramientas de trabajo:* Todo el equipo utilizado debe de estar limpio antes de finalizar la jornada de trabajo y colocado en su bodega de herramientas.
- *Bodega de herramientas de trabajo e insumos:* Definir los ambientes para almacenar herramientas de trabajo como: machetes, tijeras, navajas, guantes, cascos, etc.
- *Los materiales como:* insecticidas, herbicidas, funguicidas y otros de síntesis química debe estar separados en otro ambiente o espacio de la bodega para evitar la contaminación de las herramientas.

Cosecha:

- *Limpieza del área a cosechar:* Se debe limpiar el área a cosechar previo al ingreso del personal que realizará esta labor, chapeando o eliminando malezas, quitando del área palos, plástico, piedras o cualquier objeto que interrumpa esta labor.
- *Lugar de ingreso:* Se debe contar con un lugar de ingreso y registro del personal, debe contar con equipo requerido para laborar como: mascarillas, guantes, uniformes y herramientas para trabajar.
- *Lugar de salida:* El personal debe retirarse del lugar de trabajo de forma ordenada y debe salir con todas sus herramientas, las cuales deben ser limpiadas como se recomienda y colocadas en su bodega.
- *Sanitización de áreas comunes:* Bodegas, lugar para comer, baños o letrinas, centros de acopio, entre otras áreas. Al finalizar la jornada de trabajo se debe proceder a su limpieza y sanitización del área para disminuir el riesgo de contagio para el siguiente turno de operación.
- *Insumos y concentraciones:* Los insumos y dosis a aplicar deben ser de acuerdo con los programas de Buenas Prácticas Agrícolas.
- *Distanciamiento entre el personal:* Se recomienda un espacio de 1.50 metros como mínimo entre personas, para disminuir el riesgo de contagio.
- *Horarios de trabajo:* Adaptarse a los horarios establecidos por el Gobierno de Guatemala. Si se requiere que las personas permanezcan en la finca después de los horarios de toque de queda, se debe brindar a los colaboradores condiciones adecuadas para su permanencia y alimentación.
- *Uso de equipo de protección:* Mascarillas, mallas o gorras, lentes, guantes, botas, gabachas, entre otras que sean necesarias, para proteger la salud de los colaboradores.
- *Herramientas de trabajo:* Todas las herramientas deben estar limpias previo a su uso como: Machete, azadón, palas, piochas, tijeras, navajas, bombas, cajas, bandejas, costales, entre otros que sean necesarios para realizar el trabajo.
- *Limpieza de las herramientas de trabajo:* Todo el equipo utilizado debe ser limpiado antes de finalizar la jornada de trabajo y colocado en su bodega de herramientas.
- *Bodega de herramientas de trabajo e insumos:* Definir los ambientes para almacenar herramientas de trabajo como: machetes, tijeras, navajas, guantes, cascos, etc.
- *Los materiales como:* insecticidas, herbicidas, funguicidas y otros de síntesis química debe estar separados en otro ambiente o espacio de la bodega para evitar la contaminación de las herramientas.

Postcosecha:

- *Limpieza del área en el que se realizará el trabajo:* Beneficio húmedo, centros de acopio, lugar de empaque. Estas áreas de trabajo deben estar limpias y sanitizadas al iniciar la jornada de trabajo.

- *Recambio de aire:* En los lugares cerrados es importante contar un buen movimiento del aire y que esta instalación tenga un buen recambio de aire.
- *Lugar de ingreso:* Se debe contar con un lugar de ingreso y registro del personal, debe contar con equipo requerido para laborar como: mascarillas, guantes, uniformes y herramientas para trabajar.
- *Lugar de salida:* El personal debe de retirarse del lugar de trabajo de forma ordenada y debe salir con todas sus herramientas, las cuales deben ser limpiadas como se recomienda y colocadas en su bodega.
- *Sanitización de áreas comunes:* Bodegas, lugar para comer, baños o letrinas, centros de acopio, entre otras áreas. Al finalizar la jornada de trabajo se debe proceder a su limpieza y sanitización del área para disminuir el riesgo de contagio para el siguiente turno de operación.
- *Insumos y concentraciones:* Los insumos y dosis a aplicar deben ser estar de acuerdo con los programas de Buenas Prácticas Agrícolas.
- *Distanciamiento entre el personal:* Se recomienda un espacio de 1.50 metros como mínimo entre personas, para disminuir el riesgo de contagio.
- *Horarios de trabajo:* Adaptarse a los horarios establecidos por el Gobierno de Guatemala. Si se requiere que las personas permanezcan en la finca después de los horarios de toque de queda, se debe brindar a los colaboradores condiciones adecuadas para su permanencia y alimentación. Para lograr el distanciamiento entre las personas se recomienda realizar turnos de trabajo.
- *Uso de equipo de protección:* Mascarillas, mallas o gorras, lentes, guantes, botas, gabachas, entre otras que sean necesarias, para proteger la salud de los colaboradores.
- *Herramientas de trabajo:* Todas las herramientas deben estar limpias previo a su uso como: tijeras, navajas, cajas, bandejas, mesas, entre otros que sean necesarios para realizar el trabajo.
- *Limpieza de las herramientas de trabajo:* Todo el equipo utilizado debe de estar limpio antes de finalizar la jornada de trabajo y colocado en su bodega de herramientas.
- *Rotulación del área de trabajo:* Marcar el área de trabajo y locomoción, indicando cuales son los espacios autorizados solo para personal; marcar los espacios físicos para mantener la separación entre operarios como mínimo de 1.50 metros.
- *Bodega de herramientas de trabajo e insumos:* Definir los ambientes para almacenar herramientas de trabajo como: tijeras, navajas, guantes, cascos, cajas, etc.
- *Los materiales como:* insumos de desinfección y limpieza o cualquier sustancia química utilizado en estas áreas de trabajo deben estar separados en otro ambiente o espacio de la bodega para evitar la contaminación de las herramientas.

Plantas de procesamiento de alimentos:

- *Limpieza del área en el que se realizará el trabajo:* Beneficio secos, plantas de procesamiento de alimentos, lugar de empaque, etc. Estas áreas de trabajo deben estar limpias y sanitizadas al iniciar la jornada de trabajo.

- *Recambio de aire:* En los lugares cerrados es importante contar un buen movimiento del aire y que esta instalación tenga un buen recambio de aire.
- *Lugar de ingreso:* Se debe contar con un lugar de ingreso y registro del personal, debe contar con equipo requerido para laborar como: mascarillas, guantes, uniformes y herramientas para trabajar.
- *Lugar de salida:* El personal debe de retirarse del lugar de trabajo de forma ordenada y debe salir con todas sus herramientas, las cuales deben ser limpiadas como se recomienda y colocadas en su bodega.
- *Sanitización de áreas comunes:* Bodegas, lugar para comer, baños o letrinas, centros de acopio, entre otras áreas. Al finalizar la jornada de trabajo se debe proceder a su limpieza y sanitización del área para disminuir el riesgo de contagio para el siguiente turno de operación.
- *Insumos y concentraciones:* Los insumos y dosis a aplicar deben ser estar de acuerdo con los programas de Buenas Prácticas de Manufactura.
- *Distanciamiento entre el personal:* Se recomienda un espacio de 1.50 metros cuando mínimo entre personas, para disminuir el riesgo de contagio.
- *Horarios de trabajo:* Adaptarse a los horarios establecidos por el Gobierno de Guatemala. Si se requiere que las personas permanezcan en la finca después de los horarios de toque de queda, se debe brindar a los colaboradores condiciones adecuadas para su permanencia y alimentación. Para lograr el distanciamiento entre las personas se recomienda realizar turnos de trabajo.
- *Uso de equipo de protección:* Mascarillas, mallas o gorras, lentes, guantes, botas, gabachas, entre otras que sean necesarias, para proteger la salud de los colaboradores.
- *Herramientas de trabajo:* Todas las herramientas deben estar limpias previo a su uso como: tijeras, cuchillos, navajas, cajas, bandejas, mesas, entre otros que sean necesarios para realizar el trabajo.
- *Limpieza de las herramientas de trabajo:* Todo el equipo utilizado debe ser limpiado antes de finalizar la jornada de trabajo y colocado en su bodega de herramientas.
- *Rotulación del área de trabajo:* Marcar el área de trabajo y locomoción: indicando cuales son los espacios autorizados solo para personal; marcar los espacios físicos para mantener la separación entre operarios como mínimo de 1.50 metros.
- *Bodega de herramientas de trabajo e insumos:* Definir los ambientes para almacenar herramientas de trabajo como: tijeras, navajas, guantes, cascos, cajas, etc.
- *Los materiales como:* insumos de desinfección y limpieza o cualquier sustancia química utilizado en estas áreas de trabajo deben estar separados en otro ambiente o espacio de la bodega para evitar la contaminación de las herramientas.

Exportación de productos agrícolas:

- *Limpieza del área en el que se realizará el trabajo:* Estas áreas de trabajo deben estar limpias y sanitizadas al iniciar la jornada de trabajo.
- *Recambio de aire:* En los lugares cerrados es importante contar un buen movimiento del aire y que esta instalación tenga un buen recambio de aire.

- *Lugar de ingreso:* Se debe contar con un lugar de ingreso y registro del personal, debe contar con equipo requerido para laborar como: mascarillas, guantes, uniformes y herramientas para trabajar.
- *Lugar de salida:* El personal debe retirarse del lugar de trabajo de forma ordenada y debe salir con todas sus herramientas, las cuales deben ser limpiadas como se recomienda y colocadas en su bodega.
- *Sanitización de áreas comunes:* Bodegas, lugar para comer, baños o letrinas, centros de acopio, entre otras áreas. Al finalizar la jornada de trabajo se debe proceder a su limpieza y sanitización del área para disminuir el riesgo de contagio para el siguiente turno de operación.
- *Insumos y concentraciones:* Los insumos y dosis a aplicar deben ser estar de acuerdo con los programas de Buenas Prácticas de Manufactura.
- *Distanciamiento entre el personal:* Se recomienda un espacio de 1.50 metros como mínimo entre personas, para disminuir el riesgo de contagio.
- *Horarios de trabajo:* Adaptarse a los horarios establecidos por el Gobierno de Guatemala. Si se requiere que las personas permanezcan en la finca después de los horarios de toque de queda, se debe brindar a los colaboradores condiciones adecuadas para su permanencia y alimentación. Para lograr el distanciamiento entre las personas se recomienda realizar turnos de trabajo.
- *Uso de equipo de protección:* Mascarillas, mallas o gorras, lentes, guantes, botas, gabachas, entre otras que sean necesarias, para proteger la salud de los colaboradores.
- *Herramientas de trabajo:* Todas las herramientas deben estar limpias previo a su uso como: carretas, monta cargas, bandas para transportar el producto, tarimas, entre otros que sean necesarios para realizar el trabajo.
- *Limpieza de las herramientas de trabajo:* Todo el equipo utilizado debe ser limpiado antes de finalizar la jornada de trabajo y colocado en su bodega de herramientas.
- *Rotulación del área de trabajo:* Marcar el área de trabajo y locomoción: indicando cuales son los espacios autorizados solo para personal; marcar los espacios físicos para mantener la separación entre operarios de 1.50 metros como mínimo.
- *Bodega de herramientas de trabajo e insumos:* Definir los ambientes para almacenar herramientas de trabajo como: Carretas, monta cargas, cajas, tarimas, etc.
- *Los materiales como:* Insumos de desinfección y limpieza o cualquier sustancia química utilizado en estas áreas de trabajo deben estar separados en otro ambiente o espacio de la bodega para evitar la contaminación de las herramientas.

Recomendaciones para el medio de transporte de las exportaciones:

- Se deberá cumplir con las disposiciones establecidas por el Ministerio de Economía (MINECO)
- Verificar el registro de transporte y su limpieza.
- El piloto deberá contar con el equipo necesario: mascarillas, guantes, alcohol en gel y de ser posible uniforme de la empresa.

- Portar gafete de la empresa, con datos básicos como: nombre de la empresa, logotipo de la empresa, correlativo del carné, nombre del portador, DPI, número de teléfono de la empresa, sello de la empresa y firma de quien lo autoriza, entre otros datos que sean necesarios.
- Rotulación del vehículo: Este debe contar con rotulo de autorización de MINECO, logotipo de la empresa.
- Documentación: Portar la documentación de transporte de alimentos y productos agrícolas emitido por el MINECO. Orden de envío de la mercadería que está transportando y la ruta establecida (inicio y final).

Plan de contingencia:

- Si alguno de los colaboradores en la empresa muestra síntomas de mala salud como: Temperatura corporal de 37.5 grados centígrados o más, tos frecuente, dificultades para respirar, dolor y presión de pecho, dolor de cuerpo, dolor de cabeza o cansancio extremo, entre otros síntomas, no se debe de autorizar su ingreso a la empresa y buscar ayuda médica.
- Si se encuentra en la empresa se deberá separar de los demás compañeros de trabajo, contactar a los servicios médicos, bomberos o autoridades.
- La empresa debe brindar a las autoridades los registros completos de las jornadas de trabajo del colaborador en los últimos 15 días, los datos generales del colaborador registrados en la empresa y del grupo de compañeros con los que compartió durante estas jornadas de trabajo.
- Luego de atender a la persona con síntomas mencionadas, toda el área de la empresa debe ser limpiadas y sanitizadas para reanudar las labores y evitar el contagio de más personas.

11. REGISTROS

Las empresas deberán llevar registros de cada una de las siguientes actividades:

1) Formulario para autorización de transporte de personal de empresas (MINECO)

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeTBecuAnWEdorqKnJibUuGOK_FUxS9HFOQdFMEaPzf6QuiYw/viewform?embedded=true

2) Registros de personal:

- Nombre completo:
- DPI:
- Número de celular:
- Dirección de vivienda:
- Número de personas que viven en su núcleo familiar:

3) Control de salud e ingresos de personal:

- Horario:

- Nombre:
- DPI:
- Presenta síntomas de enfermedad:
- Temperatura corporal:
- 4) Sanitización de áreas de trabajo:**
 - Limpieza de herramientas:
 - Limpieza de superficies:
 - Limpieza de uniformes de trabajo:
- 5) Transporte y movilización de personal:**
 - Lugar de procedencia:
 - Número de colaboradores que moviliza:
 - Carné para personal:
- 6) Transporte para mercadería:**
 - Datos del piloto:
 - Datos del vehículo:
 - Datos de limpieza del transporte:
 - Datos de la empresa que opera el transporte:
- 7) Registro de limpieza de transporte:**
 - Realizado por: Nombre, número de DPI, número de teléfono
 - Fecha:
 - Horario de limpieza:
 - Producto utilizado: Concentración:

En el Anexo se presentan algunos modelos de hojas de registro que se pueden utilizar para llevar los registros antes descritos. Además, se presentan unos ejemplos de afiches infográficos que pueden reproducirse para trasladar de mejor manera las guías que acá se describen en este manual.

12. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/getting-workplace-ready-for-covid-19.pdf>
- https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10823:higiene-personal&Itemid=42210&lang=es
- https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10823:higiene-personal&Itemid=42210&lang=es
- <http://www.industriall-union.org/es/covid-19-recomendaciones-para-trabajadores-y-empleadores>
- <http://www.industriall-union.org/es/covid-19-recomendaciones-para-trabajadores-y-empleadores>
- <https://www.who.int/publications-detail/water-sanitation-hygiene-and-waste-management-for-covid-19>
- <https://www.gub.uy/ministerio-ganaderia-agricultura-pesca/comunicacion/noticias/se-publican-protocolos-seguridad-contracoronavirus-para-cadena-agricola>
- <https://www.mass.gov/guides/covid-19-resources-for-agriculture>
- <https://www.mass.gov/guides/covid-19-resources-for-agriculture>
- https://agriculture.ny.gov/system/files/documents/2020/04/covid19_resourceguide_4.pdf
- <https://cornell.app.box.com/s/5qpchzethwwu9c5edypg7y5dnxsuzklj>
- <https://pasafarming.org/covid-19-guidelines-for-farmers/>
- https://www.euskadi.eus/contenidos/noticia/protocolo_covid19/es_def/adjuntos/PROTOCOLO-Flota-Agricultura-Alimentacion_DEF.pdf
- <https://covid19.minagri.gob.cl/>
- https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- <https://www.ready.gov/sites/default/files/2020-03/business-continuity-plan.pdf>
- <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-small-business.html>
- <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/getting-workplace-ready-for-covid-19.pdf>
- <https://www.osha.gov/Publications/OSHA3992.pdf>
- <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>
- <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- <https://dbei.gov.ie/en/Publications/Business-Continuity-Planning-A-checklist-of-Preparatory-Actions-in-Responding-to-the-COVID-19-Outbreak.html>
- https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cleaning-disinfection.html?CDC_AA_refVal=https%3A%2F%2Fwww.cdc.gov%2Fcoronavirus%2F2019-ncov%2Fprepare%2Fcleaning-disinfection.html
- <https://www.cdc.gov/quarantine/air/managing-sick-travelers/ncov-airlines.html>
- www.faa.gov/other_visit/aviation_industry/airline_operators/airline_safety/safo/all_safos/media/2020/SAFO20003.pdf
- <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/need-extra-precautions/people-at-higher-risk.html>
- <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/critical-workers/implementing-safety-practices.html>
- https://www.ilo.org/empent/areas/covid-19/WCMS_740613/lang--en/index.htm
- <https://www.cisa.gov/sites/default/files/publications/CISA-Guidance-on-Essential-Critical-Infrastructure-Workers-1-20-508c.pdf>
- https://www.ilo.org/global/standards/WCMS_739939/lang--es/index.htm
- www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/coronavirus-disease-2019-covid-19/covid-19-related-guidance-documents-industry-fda-staff-and-other-stakeholders

- <https://www.canada.ca/en/public-health/services/diseases/2019-novel-coronavirus-infection/guidance-documents/risk-informed-decision-making-workplaces-businesses-covid-19-pandemic.html>
- <https://www.gov.uk/government/publications/guidance-to-employers-and-businesses-about-covid-19/guidance-for-employers-and-businesses-on-coronavirus-covid-19>

ANEXO – FORMATOS DE REGISTRO

Formato de registro de personal en las empresas agrícolas.

Nombre de la empresa:					
Dirección de la empresa:					
Número del teléfono.					
Número de registro del IGGS:					
Nit de la empresa:					
Fecha de creación:					
No.	Nombre completo	DPI	Número de celular	Dirección de vivienda	Número de personas de núcleo familiar
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Control de salud e ingreso del personal y visitantes

Nombre de la empresa:					
Dirección de la empresa:					
Número del teléfono.					
Registrado por:					
Fecha:					
No.	Horario de ingreso	Nombre completo	DPI	Temperatura del cuerpo	Presenta síntomas de enfermedad
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Sanitización de áreas de trabajo

Nombre de la empresa:							
Dirección de la empresa:							
Número del teléfono.							
No.	Nombre completo	Fecha	Hora	Área a sanitizar	Insumos utilizados	Concentración	Firma
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

ANEXO – FORMATOS DE REGISTRO

Transporte de personal							
Nombre de la empresa:							
Dirección de la empresa:							
Número del teléfono.							
Nombre del piloto							
Número de licencia							
Placa del vehículo							
Material para desinfección del personal							
Fecha							
No.	Nombre completo del pasajero	DPI	Número de carné de la empresa	Temperatura corporal	Síntomas de enfermedad	Equipo de protección	Sanitización pasajeros
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Limpieza de transporte							
Nombre de la empresa:							
Dirección de la empresa:							
Número del teléfono.							
No.	Responsable de realizar la limpieza	Placa de vehículo	Insumo utilizado	Concentración	Fecha	Horario	Firma
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

ANEXO – EJEMPLOS DE AFICHES / INFOGRAMAS

PROTOCOLO DE HIGIENE Y SALUD

SÍNTOMAS, CONTAGIO Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE TRABAJADORES EN EL CAMPO ANTE CORONAVIRUS

SÍNTOMAS



Cansancio y dolor muscular



Fiebre Alta Persistente



Tos
(Pérdida de gusto y olfato)



Dolor de Garganta



Dolor de Cabeza

Los síntomas generales del COVID-19 no son los mismos a una simple gripe, pero sí a una pulmonía.

CONTAGIO



Toser o estornudar en presencia de personas cercanas



Tocar objetos o superficies contaminados



Compartir ropa, calzado, cubiertos, Gorras, sombreros etc. contaminados

El virus vive más en lugares húmedos, fríos, oscuros (evita estos lugares) permitir que ingrese la luz del sol a casa, mantener siempre limpio y ventilado.



ANTE UN POSIBLE CONTAGIO MANTENGA LA CALMA Y SIGA INSTRUCCIONES DE SU SUPERVISOR



MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTES DEL INGRESO A PARCELA DE CAMPO



Desinfectar el calzado con una solución de cloro por medio de pediluvio



Lavarse las manos frecuentemente



Utilizar Mascarilla todo el tiempo.



Desinfectar equipos de trabajo (ropa, azadón, machete etc.) antes de iniciar labores



Mantener higiene desde su casa de habitación (Recomendable hacer 4 veces al día enjuagues de agua con sal)

DURANTE LA FAENA LABORAL



Mantener el distanciamiento de 1.5 metros entre uno y otro trabajador



Evitar Aglomeraciones



Mantenerse Hidratado



Informar inmediatamente a su supervisor ante cualquier síntoma de enfermedad



Procurar saludar sin contacto



Lavarse las manos ante cualquier riesgo de contaminación durante 20 segundos



Cubrirse la nariz y la boca con el antebrazo al toser o estornudar, alejarse lo más posible hacia áreas despejadas



Mantener un registro de personal que ingrese y labore en el campo e informe sobre el estado de salud de cada uno

 Dudas COVID-19 1517 / 1540	 Bomberos Municipales Departamentales 1554
 Policía Nacional Civil 110 / 120	 Ministerio Público 2411-9191

**ANTE UN POSIBLE CONTAGIO
MANTENGA LA CALMA Y SIGA
INSTRUCCIONES DE SU SUPERVISOR**

 DIACO 1544	 CONRED 1566
 Bomberos Municipales 123	 IGSS Oficinas Centrales 2412-1224