

**PROTOCOLO DE HIGIENE Y
PREVENCIÓN PARA LAS
OPERACIONES DE LA
INDUSTRIA NACIONAL DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**



6 de mayo 2020

PROTOCOLO DE HIGIENE Y PREVENCIÓN PARA LAS OPERACIONES DE LA INDUSTRIA NACIONAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

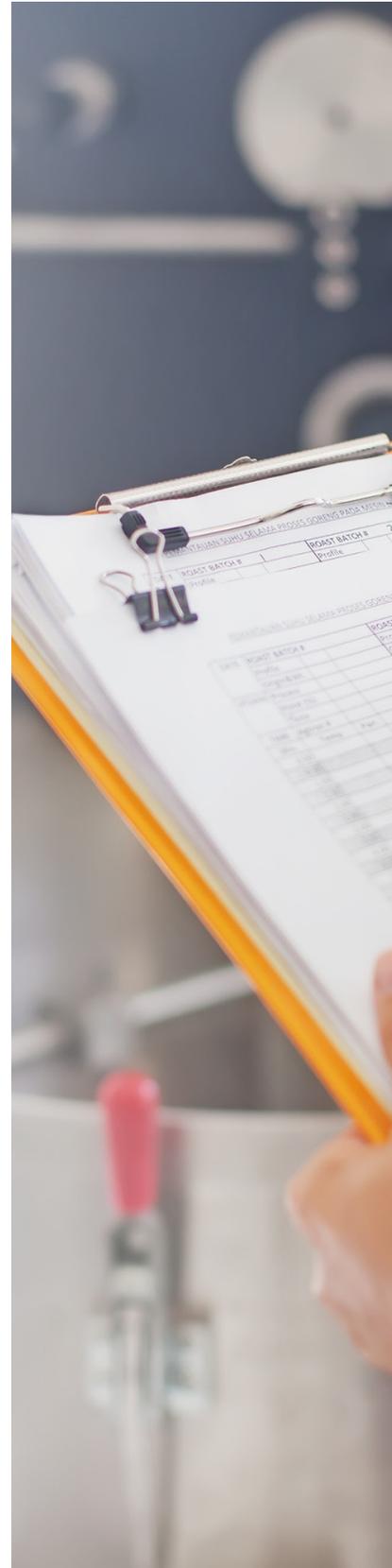
El presente protocolo surge para asegurar la higiene y salud de los colaboradores, en prevención del COVID-19.

Alcance: industrias de alimentos y bebidas a nivel nacional.

Objetivo: establecer las condiciones necesarias de salud y seguridad en todos los centros de trabajo del país.

Se entenderán como medidas de prevención en los centros y lugares de trabajo, todas aquellas que permitan el cumplimiento de los siguientes objetivos:

- Garantizar el desarrollo de programas permanentes de seguridad y salud en el trabajo, encaminado a proteger y mantener la salud de los trabajadores y el adecuado funcionamiento de sus actividades.
- Observar en todas las actividades y lugares de trabajo, las disposiciones legales referentes a normas y medidas de seguridad y salud aplicables.
- Adoptar medidas apropiadas para informar, proteger, fomentar y promocionar la salud de los trabajadores. Difundiendo los instructivos y las medidas de prevención que se emitan y adopten sobre el COVID-19.





- Realizar programas de capacitación sobre los riesgos a los que se encuentra expuestos los trabajadores, haciendo énfasis en las medidas de control y prevención biológicas.
- Garantizar y entregar el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario de acuerdo a las actividades, lugares y puestos de trabajo.
- Utilizar y mantener activos los sistemas y programas de salud y seguridad en el trabajo.
- Mantener comunicación con las autoridades nacionales para establecer y aplicar las normas, disposiciones, recomendaciones y medidas preventivas para el cuidado de la salud y la seguridad, en especial, las relacionadas con COVID-19.

En el protocolo se detallan las principales medidas a considerar generales y específicas para la continuidad de las operaciones de la industria de alimentos y bebidas.

Recomendaciones Generales

Recomendaciones generales para detener o romper la cadena de transmisibilidad o cadena epidemiológica:

- Distanciamiento social, manteniendo las distancias de seguridad recomendadas entre personas (>1.5 metros).
- Evitar contactos entre personas.
- Evitar las reuniones presenciales, a menos de que sean necesarias. En este caso, se debe mantener la distancia social entre las personas (>1.5 metros). El uso de mascarillas es obligatorio.
- Durante las reuniones no se deberá compartir comida. No se deben colocar recipientes en los que varias personas toman un refrigerio del mismo plato.
- Evitar el contacto con objetos o superficies de forma innecesaria.
- Lavado frecuente de manos con agua y jabón o con desinfectante, siguiendo las recomendaciones del MSPAS.
- Lavado y desinfección de objetos o superficies de manera frecuente. La desinfección debe realizarse con productos químicos que sean fabricados para ese fin (virucidas). Los desinfectantes se deben usar según las instrucciones recomendadas en la etiqueta o en la ficha técnica del producto.
- Educación, formación, comunicación y sensibilización sobre las medidas de protección y prevención. Durante las capacitaciones se deberán cumplir con las normas de distanciamiento.
- Fortalecimiento de competencias sobre bioseguridad y gestión de riesgos biológicos.
- Mantener un listado que incluya el nombre, número de contacto y dirección de los colaboradores.

Síntomas y Signos

- a. Fiebre
- b. Fatiga
- c. Tos seca
- d. Dolor de cuerpo
- e. Congestión nasal
- f. Falta de aire
- g. Dolor de garganta
- h. Diarrea

- Fortalecimiento de competencias de higiene (formas adecuadas de saludar, estornudar y toser, lavado de manos, manipulación de EPP, cambio frecuente y lavado de la ropa).
- Colocar dispensadores de gel desinfectante con alcohol en las instalaciones, para que en todo momento esté disponible para los trabajadores.
- Colocar en los baños y áreas de lavado de manos, instrucciones precisas sobre la forma de lavarse las manos, así como dispensadores de alcohol en gel.
- Proveer los Equipos de Protección Personal, de conformidad a los requerimientos del puesto de trabajo.
 - Protección ocular
 - Boca y nariz
 - Manos
 - Piel

La obligatoriedad del EPP dependerá de las disposiciones del gobierno.

- Toma de temperatura todos los días al ingresar a las instalaciones. Este proceso se llevará a cabo por medio de termómetros electrónicos a distancia o bien por cámaras especiales.
- Evitar visitas que no sean de proveedores esenciales a las instalaciones, quienes deben cumplir con las medidas de prevención establecidas por la institución.

Existen escenarios críticos donde es necesario cumplir y extremar algunas medidas de prevención específicas, independientemente de la actividad económica que desempeñe la persona. Estos escenarios son los siguientes:

1 Transporte vivienda al trabajo y viceversa

Medidas Generales:

- El colaborador debe utilizar mascarilla desde el momento de salir de su hogar y en todo momento del recorrido.
- Debe tener acceso a desinfectante de manos para poder limpiarse las manos con frecuencia, especialmente después de tener contacto con las superficies.
- No debe tocarse la boca, nariz y ojos sin haberse lavado las manos con agua y jabón o con gel desinfectante.



Para buses proporcionados por la compañía:

- El personal que va a subir a los buses deberá utilizar mascarilla.
- El bus deberá contar con alcohol en gel o desinfectante de manos al ingreso del mismo.
- El personal deberá desinfectarse las manos en el momento de subir.
- El bus debe tener la capacidad para transportar a una persona cada 2 asientos. Esa será la capacidad máxima del bus.
- El personal debe evitar tocar al máximo las superficies.
- El personal deberá desinfectarse las manos antes de bajar del autobús.
- Una vez el personal abandone el bus, este deberá ser desinfectado. Se deberán respetar las concentraciones y tiempos indicados por el proveedor.



Medidas para vendedores, repartidores o mensajeros que se transportan en moto:

- Si el personal se moviliza en moto siempre deberá mantener la visera protegiendo sus ojos.
- No olvidar ponerse la mascarilla justo antes de salir de su casa.
- Utilizar el EPP mandatorio para conducir moto: casco, chaleco, guantes, etc.
- La mascarilla utilizada durante el trayecto manejando motocicleta, debe ser plana y se debe asegurar que no se deforme al momento de colocarse el casco.
- El llevar pasajeros expone al contagio, por lo que no se transportará pasajeros en las motos.
- Respetar las reglas de tránsito y mantener distancia con los vehículos, motocicletas y peatones, especialmente en los semáforos y altos.
- Si un colaborador presenta síntomas como temperatura (mayor a 37.8°C), tos o dificultad para respirar, debe quedarse en casa e informar al encargado de recursos humanos de su operación y a las autoridades del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social quienes le indicarán de qué forma proceder.
- Si alguien de la familia del colaborador o con quien tuvo contacto en los últimos 14 días es diagnosticado positivo para COVID-19, informar al encargado de Recursos Humanos de su operación y a las Autoridades del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social quienes le indicarán la forma de proceder. El colaborador deberá mantener una cuarentena de mínimo 14 días y se presentará a sus actividades laborales únicamente al descartar un diagnóstico positivo.

2

Entrada y Salida de la organización o centro de trabajo

Entrada al centro de trabajo:

- En los accesos a las instalaciones deberá ser instalado un sistema de medición y registro de temperatura corporal para el personal que ingrese a las instalaciones. Para esta práctica el personal deberá ser provisto de equipo de medición a distancia.
- Al ingresar a los centros de trabajo y estar haciendo la fila para la medición de temperatura, se deberá hacer la fila dejando una distancia de 1.5 metros entre personas siguiendo las señalizaciones de las filas.
- Personal capacitado será encargado de validar la temperatura corporal de cada persona que ingresa a la operación, esta deberá estar debajo de los 37.8° C.
- En caso la temperatura sea mayor a 37.8°C se debe bloquear el acceso y registrar los datos básicos de la persona.
- Se deben utilizar termómetros infrarrojos o cámaras infrarrojas, para evitar contacto.
- Se debe contar con áreas de lavado de manos, o bien, dispensador de alcohol en gel, en todos los ingresos a las instalaciones.
- Se debe mantener siempre una distancia de 1.5 metros como mínimo entre el personal.
- De ser posible se desactivarán molinetes y controles con huella dactilar.
- Toda persona debe lavar o desinfectar sus manos antes de ingresar a cualquier instalación. Además, debe llevar todos los equipos de protección individual.
- El personal que labora en planta podrá ingresar a los vestuarios de la planta y proseguir con su rutina de cambio de uniformes (cuando aplique), aseo e higiene antes de ingresar a las áreas de trabajo, asegurando en todo momento el distanciamiento social.

- La ropa que el empleado usa para su desplazamiento a la planta debe ser guardada en una bolsa plástica en el respectivo locker.
- El personal que labora en áreas administrativas podrá ingresar a sus respectivas áreas después de haber pasado por el mismo procedimiento de control, al ingreso.
- Se deberá mantener la recomendación de distanciamiento (1.5 metros) y las medidas de higiene entre área de recepción y los visitantes.
- Desinfección: Para áreas de recepción se debe asegurar la limpieza acorde al flujo de personal, con aspersión de alcohol u otro desinfectante de superficies.



Ingreso a agencias o almacenes del personal de entrega:

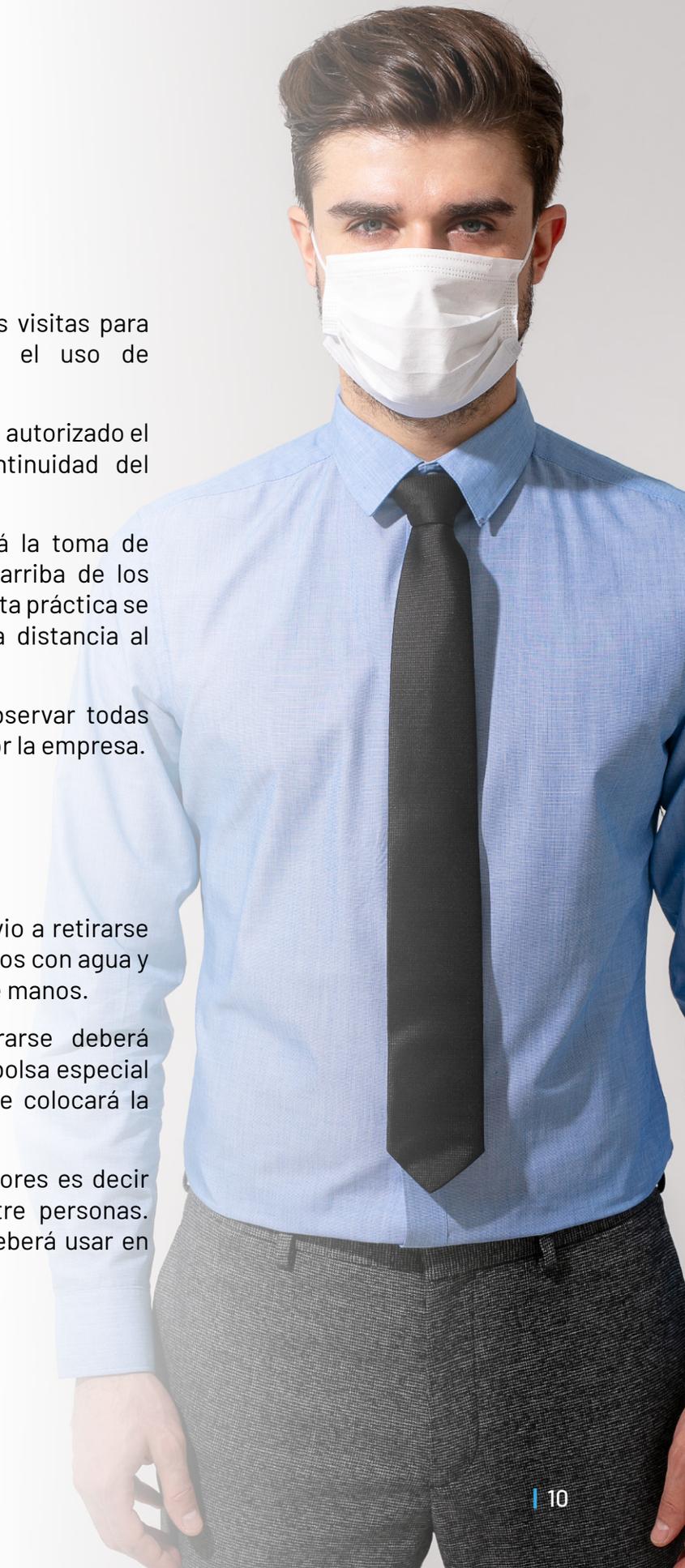
- Aplican todos los puntos arriba mencionados.
- El personal de camiones de entrega de materias primas o producto terminado a las instalaciones debe cumplir con todas las medidas mencionadas incluyendo control de temperatura, distanciamiento social de 1.5 metros de distancia entre personas, uso obligatorio de mascarillas.
- Establecer áreas específicas de espera para el personal.

Proveedores y visitas:

- Se limitan, en la medida de lo posible, las visitas para reuniones presenciales. Se promoverá el uso de plataformas digitales.
- Todos los proveedores a los que se les haya autorizado el acceso por ser esenciales para la continuidad del negocio, deberán usar mascarilla.
- Para ingresar, a toda persona se le hará la toma de temperatura. De presentar temperatura arriba de los 37.8 °C no se le permitirá el acceso. Para esta práctica se deberá proveer de equipo de medición a distancia al personal de ingreso.
- El proveedor deberá obligatoriamente observar todas las medidas de prevención establecidas por la empresa.

Salida:

- Se recomendará a los colaboradores, previo a retirarse de los centros de trabajo, el lavado de manos con agua y jabón o bien hacer uso de desinfectante de manos.
- Así mismo, el personal antes de retirarse deberá quitarse el uniforme que colocará en una bolsa especial para llevar al lavado correspondiente y se colocará la ropa particular.
- Mantener la distancia social en los vestidores es decir una distancia mínima de 1.5 metros entre personas. Mientras permanezca en los vestidores deberá usar en todo momento la mascarilla.



3

Oficinas Administrativas

Mantener todo el tiempo que sea posible las actividades de forma remota, si esto no es posible debido al tipo de actividad que se realiza, es importante tomar las siguientes medidas para las áreas de trabajo administrativo:

- Se debe mantener siempre una distancia de 1.5 metros como mínimo entre el personal en todo momento.
- El uso de mascarilla o tapaboca es obligatorio en todo momento.
- Los escritorios y puestos de trabajo que requieran que las personas estén en un área compartida de oficinas abiertas, deberán respetar la distancia de 1.5 metros y nadie podrá sentarse frente a frente en las mesas de trabajo, a menos que la distancia entre personas sea como mínimo de 1.5 metros.
- Es importante señalar las áreas de trabajo para que el personal pueda mantener la distancia recomendada de mejor forma.
- Mantener las áreas ventiladas. En caso de que exista posibilidad de ventilación natural, hacer uso de la misma.
- Los equipos de aire acondicionado deben mantenerse limpios y con sus filtros sanitizados.
- Mantener las puertas abiertas de las salas de reuniones, excepto cuando sean reuniones donde se traten temas confidenciales.
- Todos los espacios comunes deben contar con gel desinfectante a base de alcohol para uso frecuente del personal.
- De ser posible, se desactivarán los accesos por huella dactilar. En donde sea posible se deberá mantener la mayor cantidad de puertas abiertas.
- El personal de limpieza deberá seguir las indicaciones de limpieza, utilizando un paño húmedo con alcohol u otros químicos desinfectantes para desinfectar con atención todas las superficies que son de contacto frecuente como: pasamanos, manijas de puertas, servicios sanitarios, entre otros. Deberán realizar un circuito completo cada 3 horas, siendo el primero antes de la hora en que inicia su jornada el personal. Los desinfectantes se deben usar según las instrucciones recomendadas en la etiqueta o en la ficha técnica del producto.



4

Instalaciones sanitarias y de servicio

Vestidores y sanitarios:

- Se deberá determinar la cantidad máxima de personas que pueden estar en los vestidores o sanitarios garantizando la distancia mínima de 1.5 metros.
- En el área de lavamanos se deben colocar indicaciones de la forma de realizar el lavado de manos de forma correcta.
- En todos los baños y vestidores debe haber dispensadores de gel desinfectante con un contenido de alcohol.
- Si los lockers del personal están uno al lado del otro, deberán retirar o guardar sus cosas uno a uno, es decir, la primera persona se acerca al locker, retira o guarda cosas, mientras que la o las otras personas que tienen el locker cercano, esperan. Y así sucesivamente.
- En los vestidores, si se llegó a la capacidad máxima de ocupación, el personal deberá esperar afuera haciendo una fila donde se respete la distancia mínima de 1.5 metros con los elementos de protección puestos. Es importante señalar los puntos de espera.
- El personal, en la medida de lo posible, deberá usar los vestidores dándose las espaldas.
- El personal deberá respetar en todo momento la distancia mínima de 1.5 metros entre personas.
- El personal deberá hacer uso de los vestidores de la forma más rápida posible.
- Los vestidores deberán ser nebulizados o desinfectados cada vez que se cambia el turno del personal.

Instalaciones para la alimentación:

- Todas las personas deberán lavarse las manos con agua y jabón antes de ingresar a la cafetería.
- La cafetería deberá tener instalados dispensadores de gel desinfectante con alcohol.
- En cafeterías, las personas deben sentarse cruzadas dejando el espacio a su frente desocupado, por lo que la capacidad de las mesas se reduce a la mitad; procurando mantener la distancia social mínima establecida.
- El personal deberá respetar el horario, y los grupos/turnos de comida no deberán cruzarse adentro de la cafetería. El personal deberá salir por completo de la cafetería y el personal de limpieza deberá sanitizar todas las sillas y superficies antes de que ingrese el otro turno de comida.
- El personal no debe compartir platos, vasos, cubiertos ni compartir bebidas, comida o refrigerios del mismo recipiente.
- Se harán los mejores esfuerzos para privilegiar el uso de artículos desechables, cuando sea posible, buscando una recolección adecuada de los mismos. De no ser posible utilizar artículos desechables, se debe asegurar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito de sodio, amonio cuaternario, ácido peracético, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante, información que puede ser consultada en la etiqueta de los envases o en las fichas técnicas.
- Las cafeterías deberán ser nebulizadas o desinfectadas al finalizar cada turno de comida con ingrediente activo, amonio cuaternario, ácido peracético, hipoclorito de sodio, alcohol u otro desinfectante de superficies.
- Todo el personal que labora en la cafetería deberá cumplir con los mismos requisitos de ingreso que el personal y se les darán las mismas indicaciones para el transporte, llegada y salida del hogar.
- Todo el personal de la cafetería utilizará mascarilla y cumplirá con los procedimientos establecidos de buenas practicas de manufactura.





Procedimiento a partir de Diagnostico Positivo COVID-19 en Colaborador

Procedimientos que tienen que ver con personas:

Trazabilidad de Contactos

En el caso de aparición de casos positivos de COVID-19 en plantas, agencias o áreas de proceso debido a colaboradores que laboran en estas, se presentan las categorías de contactos, con el objetivo de tamizar o clasificar posibles riesgos.

Categoría o Triage Rojo: personas con contacto con un paciente positivo, asociados con una relación cercana e interacción frecuente con el caso positivo.

Categoría o Triage Amarillo: personas asociadas con interacciones eventuales con el caso positivo, que eventualmente pueden compartir las mismas áreas que el mismo.

Categoría o Triage Verde: personas que por la dinámica de la empresa no tienen contacto con el caso positivo, y aun cuando pueden haber estado en las mismas instalaciones, lo han hecho luego de los procesos de limpieza y desinfección aprobados para prevenir el contagio de COVID-19.

<ul style="list-style-type: none"> • Misma mesa de trabajo • Misma área cerrada • Comparten horarios de descansos • Comparten carro o autobús • Información sobre relación de amistad • Familiares o personas que viven bajo el mismo techo • Misma capacitación en las últimas 3 semanas, en el mismo recinto • Comparten equipos, computadora, impresora, etc. • Ha mantenido contacto cara a cara durante mas de 15 minutos con una persona con COVID-19 positivo, a una distancia inferior a un metro y medio 	<ul style="list-style-type: none"> • Misma área de trabajo, con poca interacción • Interacción eventual durante el día • Vecinos del mismo pueblo o barrio, sin interacción • Utilizan el mismo tipo de transporte pero no viajan juntos • Horarios de descanso diferentes • Misma área de casilleros, lockers y vestuarios manteniendo distanciamiento social 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferente turno • Diferentes áreas de trabajo, sin interacción • Diferentes horarios de descanso • Sin interacción personal • Viajan en diferente autobús o carro, viajan solos • Viven en zonas diferentes • Relación personal nula
--	--	--

Cuando se tenga confirmación de colaborador con diagnóstico positivo de COVID-19

1. Se deberá notificar por parte de la unidad al Comité de Crisis de la empresa.
2. Se guardará confidencialidad de los casos que se presenten, atendiendo a las disposiciones de gobierno relacionadas a este tema.
3. Se procederá a identificar los tipos de contacto que el colaborador mantuvo para identificar nivel de riesgo.

A. Los colaboradores clasificados como categoría o triage rojo:

- Son enviados a clínica médica de la empresa (que cumple con los estándares solicitados por las autoridades), seguro médico, clínicas del seguro social o bien son referidos a los servicios del MSPAS, según corresponda, para ser evaluados.
- Se toman datos personales, de contacto y puesto de trabajo.
- Se envían a cuarentena domiciliar.
- Se le entrega el boletín, o material de comunicación interna, con recomendaciones a seguir.
- Se les da seguimiento diario, para verificación de signos y síntomas.
- Si no hay clínica, se siguen las recomendaciones del MSPAS y se envían a cuarentena domiciliar.

B. Colaboradores clasificados como categoría o triage amarillo:

- Son enviados a clínica médica para ser evaluados.
- Se toman datos personales, de contacto y puesto de trabajo.
- Se evaluarán diariamente por 14 días como seguimiento a su estado de salud.
- Si alguno presenta algún síntoma de infección respiratoria o fiebre, deberá quedarse en casa y llamar a Recursos Humanos para que le proporcione instrucciones a seguir de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
- Si no hay clínica, Recursos Humanos deberá dar seguimiento al estado de salud del colaborador.

4. Si el colaborador no tiene un lugar fijo de trabajo se deberá indicar de los últimos 14 días:

- Centros de trabajo visitados.
- Áreas visitadas.
- Personas con quienes tuvo contacto.

5. En caso de que un colaborador haya estado expuesto con un caso positivo familiar o conviviente:

- Se toman datos personales, de contacto y puesto de trabajo.
- Se envían a cuarentena domiciliar por 14 días.
- Se le entrega el boletín, o material de comunicación interna, con recomendaciones a seguir.

6. Es importante dar todo el apoyo posible al colaborador y su familia. Debe mantenerse un seguimiento diario de la evolución de su salud y estar pendiente en caso de cualquier requerimiento o necesidad de apoyo.**7.** En cualquiera de los casos, transcurrido el período de cuarentena del colaborador, si no presenta ningún tipo de síntomas, antes de regresar a su puesto de trabajo deberá ser evaluado por los servicios médicos de la compañía para descartar riesgo de contagio a otros colaboradores.**8.** En caso de que un colaborador que está laborando por teletrabajo, resulta positivo a COVID-19, deberá notificar a su jefe inmediato, a Recursos Humanos y a las autoridades de salud.**9.** A los colaboradores que resulten positivos de COVID-19, cuando se les dé alta por los servicios de salud estatales o privados, deberán presentarse a las instalaciones de la compañía y deberán contar con el aval del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social o alta médica para salir de su vivienda.

Procedimientos que tienen que ver con áreas de trabajo

Procedimientos de limpieza y desinfección del área identificada en las plantas, áreas de proceso, oficinas comerciales, administrativas y locales comerciales:

- Evacuar y cerrar el área hasta que se realice el procedimiento de limpieza y desinfección.
- Documentar adecuadamente todo el proceso de limpieza y desinfección.
- Se debe realizar la limpieza y desinfección de las superficies y áreas en las que ha estado en contacto el colaborador. La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante a base de amonio cuaternario, ácido peracético, solución de hipoclorito sódico (1 parte de cloro y 3 partes de agua), alcohol u otro desinfectante de superficies. Los desinfectantes se deben usar según las instrucciones recomendadas en la etiqueta o en la ficha técnica del producto.
- Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes de uso habitual (de tipo doméstico). Después de aplicar el desinfectante esperar de 5 a 7 minutos para efectuar limpieza; o bien, el tiempo que establezca la etiqueta o ficha técnica del producto químico utilizado en la desinfección.
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto.
- Establecer una lista de comprobación de limpieza dentro de las diferentes áreas.
- La limpieza de objetos que se tocan a menudo y de superficies se debe de realizar en todas las áreas: cafeterías, comedores, servicios sanitarios y casilleros, áreas de producción, de proceso y oficinas administrativas (limpieza de superficies como escritorios, mesas, perillas de puertas, teléfonos, pasa manos, válvulas de los oasis, grifos, puertas de vidrio, entre otros).



Manejo de producto en áreas de proceso o bodegas de almacenamiento

Es muy importante tomar en cuenta que FDA confirmó que no hay evidencia que los alimentos estén asociados a la transmisión de COVID-19. De igual forma, es primordial garantizar la inocuidad de los alimentos por lo que se deberá continuar con los procedimientos de seguridad alimentaria establecidos en cada centro según el sistema de gestión de calidad y en RTCA de Buenas Prácticas de Manufactura.

- El producto que se encuentra en áreas de proceso debe ser cubierto y retirado de las áreas que van a limpiarse y desinfectarse.
- Se deberá garantizar la documentación del producto y del procedimiento de desinfección a modo de tener la información necesaria de trazabilidad.
- Se debe realizar la limpieza y desinfección de las superficies y áreas (por ejemplo: nebulización, aplicación directa o por medio de aspersores). La limpieza y

desinfección se realizará con un desinfectante a base de amonio cuaternario, ácido peracético o con una solución de hipoclorito sódico (1 parte de cloro y 3 partes de agua). Para las áreas de proceso secas, de preferencia, se deberá realizar el procedimiento con termo nebulización o con humedad controlada. Los desinfectantes se deben usar según las instrucciones recomendadas en la etiqueta o en la ficha técnica del producto.

- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto, que incluye: botas, gabacha descartable, mascarilla, guantes de látex descartables y protección ocular.
- Los colaboradores deberán cumplir con normas y procedimientos de higiene según el Reglamento Técnico Centroamericano de Buenas Prácticas de Manufactura, así como el Acuerdo Gubernativo Número 229-2014 Reglamento de Salud y Seguridad Ocupacional (SSO), con el fin de asegurar la salud y seguridad de las personas e inocuidad de los alimentos.



La pandemia de COVID-19 ha demandado esfuerzos extraordinarios de toda la sociedad, así como también de la cadena alimentaria de la cual formamos parte. Proteger la salud de los colaboradores, asegurar la inocuidad de los alimentos y bebidas, y mantener la continuidad del suministro son algunos de los ejes de respuesta de nuestro sector ante esta situación de crisis.

Congruentes con esa línea de ideas y nuestros valores como asociaciones gremiales, hemos desarrollado la presente guía de higiene y prevención para las operaciones de la industria nacional de alimentos y bebidas, la cual complementa los protocolos internos y de alto nivel con los que cuentan las empresas hoy en día.

El presente documento se estará actualizando permanentemente.

