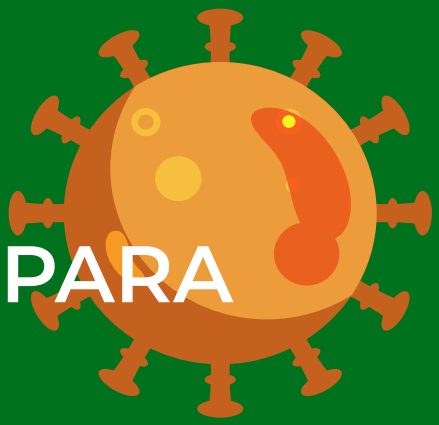
PRIMERA VERSIÓN



BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS/COVID-19 EN INSTALACIONES AGRÍCOLAS

aarc

En Sinaloa es un Orgullo ser Agricultor

BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS/COVID-19 EN INSTALACIONES AGRÍCOLAS

aarc

En Sinaloa es un Orgullo ser Agricultor

PRIMERA VERSIÓN

ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DEL RÍO CULIACÁN
BLVD. EMILIANO ZAPATA No. 4701, COL. LAS FLORES
C.P. 80105, CULIACÁN, SINALOA, MX.

MARZO DE 2020.

CONTENIDO

1. OBJETIVO 4

2. ANTECEDENTES 4

3. INFORMACIÓN GENERAL DEL COVID-19 4

4. PROTOCOLO DE ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN, DETECCIÓN Y CANALIZACIÓN DE PERSONAL DE LAS EMPRESAS AGRÍCOLAS. 6

4.1. RECLUTAMIENTO Y TRASLADOS DE LOS TRABAJADORES A SUS UNIDADES DE TRABAJO. 6

4.2. RECOMENDACIONES GENERALES POR ÁREA DE LA EMPRESA. 13

4.3. DEFINICIÓN DE FUNCIONES POR PUESTO. 19

5. ANEXOS 21

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 28

En Sinaloa es un Orgullo ser Agricultor

1. OBJETIVO

El presente manual se realizó en concordancia con las recomendaciones internacionales de preventivas del Covid-19, para disminuir el riesgo de transmisión del virus, detección y canalización en las diferentes etapas del trabajo, así como en las unidades de trabajo de las empresas agrícolas asociadas a la **AARC.**

2. ANTECEDENTES

La crisis del coronavirus estalló en China el pasado 31 de diciembre y desde entonces ha vivido una propagación ascendente y continuada, siendo Asia y Europa los continentes más afectados hasta el momento por el covid-19, desde entonces se han conocido más de 200,000 contagios en todo el mundo y el número de muertes ha superado la barrera de los 8,000, al 17 de marzo del 2020.

Los médicos especialistas indicaron que el brote se originó de animal a persona. Y aunque aún es incierto que animal fue el vector del brote, muchos especulan que es el murciélago, ya que ya habían sido el origen de otras epidemias de coronavirus, de acuerdo a BBC Mundo.

En México actualmente, la Secretaría de Salud dio a conocer que aumentaron los casos de Coronavirus A 93 casos confirmados, 206 sospechosos, 672 descartados negativos y ninguna defunción. En lo que se refiere a los casos por sexo, el 39% de los casos son mujeres y 61% corresponden a hombres y de estos 12% de casos están hospitalizados y 88% de forma ambulatoria.

En Sinaloa se han realizado 100 diagnósticos y sólo se han tenido dos casos positivos de personas que vienen contagiadas del extranjero. Esto quiere decir que el 98% restante de síntomas son gripes “normales”.

Sin embargo estos datos variarán conforme avance la pandemia en nuestro país, lo cual repercutirá fuertemente en los temas de salud y económico, principalmente.

3. INFORMACIÓN GENERAL DEL COVID-19

¿Qué es el Covid-19?

El Covid-19 es una nueva cepa viral vinculada a la misma familia de virus como la causante del Síndrome Agudo Respiratorio Severo (SARS) y otros tipos de virus causantes de resfriados.

Sintomatología

Este virus causa síntomas similares a una gripe de características medias, como por ejemplo: fiebre, tos, estornudos, malestar general, dolor de cabeza y dificultad para respirar. Es posible que algunas personas no manifiesten síntomas suficientemente severos como para asociarlos a Covid-19. Los pacientes críticos pueden llegar a cursar neumonía y muerte. Tienen un mayor riesgo de contraer la enfermedad personas inmunodeprimidas y de la tercera edad.

Mecanismos de transmisión

Con la información actual disponible, se sugiere que la ruta de transmisión de persona a persona de SARS CoV-2 sea a través de gotas o por contacto, así como vía aérea durante procedimientos que generan aerosoles. Estos mecanismos de transmisión se comparten con influenza y otros patógenos respiratorios.

Vía de transmisión	Mecanismo
Gotas	Diseminación por gotas de más de 5 micras producidas de la persona fuente (ej. hablar, toser) y que se pone en contacto con mucosa nasal, oral o conjuntiva de un hospedero susceptible. Las gotas alcanzan hasta un metro de distancia al hablar y cuatro metros al toser o estornudar.
Vía aérea	Diseminación en aerosoles de menos de 5 micras de diámetro.
Contacto	Contacto directo con el paciente o indirecto con superficies contaminadas.

Recomendaciones generales

Existen recomendaciones generales que son importantes para toda la población que incluyen: Llevar a cabo higiene de las manos con frecuencia, usando agua y jabón o un desinfectante para manos a base de alcohol con concentración del 70%. Procurar realizar lavado de manos aunque las manos no se vean sucias, antes de comer y después de utilizar el sanitario.

Limpiar y desinfectar con alcohol, toallitas desinfectantes o solución clorada cotidianamente superficies de contacto frecuente al menos una vez por día. Resulta relevante señalar que en personas asintomáticas no se requiere una mascarilla médica, ya que no hay evidencia disponible sobre su utilidad para proteger a las personas no enfermas.

En caso de presentar sintomatología respiratoria se debe permanecer en el domicilio hasta la resolución de los síntomas. Utilizar cubrebocas o mascarilla quirúrgica siempre al salir y dentro del domicilio siempre que sea posible. Para las personas que regresan de zonas de transmisión activa o son contactos de casos sospechosos de Covid-19, se recomienda permanecer en el domicilio por 14 días (después del último contacto), aún cuando se encuentren asintomáticos.

Tratamiento para la enfermedad Covid - 19

A la fecha no hay un tratamiento para la enfermedad. Los pacientes ya infectados son tratados para reducir los síntomas clínicos (reducir la fiebre, facilitar la respiración, etc.).

4. PROTOCOLO DE ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN, DETECCIÓN Y CANALIZACIÓN DE PERSONAL DE LAS EMPRESAS AGRICOLAS

En este apartado, estableceremos las acciones mínimas a realizar, para establecer una estrategia de atención hacia el personal que nos permita realizar las medidas preventivas, de detección y en su caso la canalización de los casos con sintomatología sugestiva, para disminuir el riesgo y/o disminuir la velocidad de la propagación de la pandemia en nuestras empresas agrícolas.

Estableciendo las diferentes fases de reclutamiento y traslados de los trabajadores a sus unidades de trabajo, recomendaciones generales por áreas y por último la definición de funciones por puesto.

4.1 RECLUTAMIENTO Y TRASLADOS DE LOS TRABAJADORES A SUS UNIDADES DE TRABAJO

4.1.1 RECLUTAMIENTO Y TRASLADO DE TRABAJADORES DESDE SU LUGAR DE ORIGEN

ACCIONES	PUESTO RESPONSABLE
1. Desde el momento de reclutamiento de personal en su lugar de origen se deben de impartir capacitación de medidas preventivas para el Covid-19.	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y/O BRIGADA DE SUPERVISIÓN.
2. La unidad de transporte debe de ser debidamente sanitizada mediante proceso de aspersión al mezclar alcohol y agua en una proporción de 70% o bien con cloro de uso doméstico a una proporción de 170 ml por cada 10 litros de agua. Prestar especial atención en las zonas de mayor contacto como pasamanos, puertas y ventanas.	RESPONSABILIDAD SOCIAL.
3. Al momento de ascender a la unidad todos los pasajeros deberán ser revisados por personal médico para detectar y descartar personal con sintomatología sugestiva de Covid-19 (fiebre, tos, estornudos, malestar general, dolor de cabeza y/o dificultad para respirar). Utilizando un termómetro infrarrojo, no deberá sobre pasar la temperatura de 37.8 C°.	ÁREA MÉDICA / RESPONSABILIDAD SOCIAL.
4. Una vez valorados todos los pasajeros deberán desinfectarse las manos con gel antibacterial (con una concentración al 70% de alcohol).	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y/O BRIGADA DE SUPERVISIÓN
5. Durante el viaje si existe un descenso total de los pasajeros, la unidad deberá ser sanitizada nuevamente (como lo estipula el paso número 2) y los pasajeros desinfectarse las manos con gel antibacterial (como lo estipula el paso número 4).	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y/O BRIGADA DE SUPERVISIÓN.

6. En caso de un descenso parcial de pasajeros, estos deberán desinfectarse las manos con gel antibacterial para permitir su ascenso.	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y/O BRIGADA DE SUPERVISIÓN.
7. Durante todo el traslado deberá destinarse una persona encargada al monitoreo de síntomas de los pasajeros.	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y/O BRIGADA DE SUPERVISIÓN.

4.1.2 ARRIBO DE TRABAJADORES AL ALBERGUE

ACCIONES	PUESTO RESPONSABLE
1. Antes de recibir a los trabajadores las instalaciones del albergue deberán ser debidamente sanitizada mediante proceso de aspersión al mezclar alcohol y agua en una proporción de 70% o bien con cloro de uso doméstico a una proporción de 170 ml por cada 10 litros de agua. Prestar especial atención en las zonas de mayor contacto como pasamanos, puertas y ventanas.	DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD.
2. Destinar espacios para el aislamiento de pacientes con sintomatología sugestiva de Covid-19 (fiebre, tos, estornudos, malestar general, dolor de cabeza y/o dificultad para respirar).	MANDOS Y MEDIOS Y SUPERIORES / RESPONSABILIDAD SOCIAL.
3. Al momento de arribar a destino todos los pasajeros deberán ser revisados por personal médico para detectar personal con sintomatología sugestiva de covid-19. Utilizando un termómetro infrarrojo, no deberá sobre pasar la temperatura de 37.8 C°.	ÁREA MÉDICA / RESPONSABILIDAD SOCIAL.
4. En caso de detectar sintomatología sugestiva en alguno de los trabajadores se alojará en los espacios acondicionados para aislamientos de pacientes y sus contactos (pasajeros de mayor proximidad en la unidad de transporte), reportando al médico de campo y a la línea estatal para detectar casos sospechosos de Covid - 19 (667) 7 13 00 63.	ÁREA MÉDICA / RESPONSABILIDAD SOCIAL.

4.1.3 TRASLADO DE TRABAJADORES DEL ALBERGUE A LA ZONA DE TRABAJO

ACCIONES	PUESTO RESPONSABLE
1. La unidad de transporte debe de ser debidamente sanitizada mediante proceso de aspersión al mezclar alcohol y agua en una proporción de 70% o bien con cloro de uso doméstico a una proporción de 170 ml por cada 10 litros de agua. Prestar especial atención en las zonas de mayor contacto como pasamanos, puertas y ventanas.	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y/O BRIGADA DE SUPERVISIÓN
2. Al momento de ascender a la unidad todos los pasajeros deberán ser revisados por personal calificado para detectar y descartar personal con sintomatología sugestiva de Covid-19 (fiebre, tos, estornudos, malestar general, dolor de cabeza y/o dificultad para respirar). Utilizando un termómetro infrarrojo, no deberá sobre pasar la temperatura de 37.8 C°.	BRIGADA DE SUPERVISIÓN
3. En caso de detectar sintomatología sugestiva en alguno de los trabajadores no se le permitirá ascender al camión, alojarlo en los espacios acondicionados para aislamientos de pacientes, reportar al médico de campo y a la línea estatal para detectar casos sospechosos de Covid-19 (667) 7 13 00 63.	BRIGADA DE SUPERVISIÓN
4. Una vez valorados todos los pasajeros deberán desinfectarse las manos con gel antibacterial (con una concentración al 70% de alcohol).	BRIGADA DE SUPERVISIÓN
5. Al finalizar la jornada se deberá repetir el paso número 1.	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y/O BRIGADA DE SUPERVISIÓN

4.1.4 DESPLAZAMIENTO DE TRABAJADORES POR MEDIOS PROPIOS AL LUGAR DE TRABAJO

ACCIONES	PUESTO RESPONSABLE
1. Antes de ingresar a la unidad de trabajo todos los trabajadores deberán ser revisados por personal calificado para detectar y descartar personal con sintomatología sugestiva de Covid-19 (fiebre, tos, estornudos, malestar general, dolor de cabeza y/o dificultad para respirar). Utilizando un termómetro infrarrojo, no deberá sobre pasar la temperatura de 37.8 C°.	DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD Y BRIGADA DE SUPERVISIÓN.
2. En caso de detectar sintomatología sugestiva en alguno de los trabajadores no se le permitirá ingresar al lugar de trabajo, y deberá remitirlo a los espacios acondicionados para su aislamiento preventivo, reportar al médico de campo y a la línea estatal para detectar casos sospechosos de Covid - 19 (667) 713 00 63.	BRIGADA DE SUPERVISIÓN Y DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD.
3. Una vez valorados los trabajadores deberán desinfectarse las manos con gel antibacterial (con una concentración al 70% de alcohol) y apegarse a los protocolos de inocuidad establecidos por cada agrícola.	BRIGADA DE SUPERVISIÓN Y DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD.

4.1.5 TRASLADO DE TRABAJADORES DE COMUNIDADES A LA ZONA DE TRABAJO (CAMIONETEROS)

Se recomienda restringir este tipo de contratación, por el difícil control sanitario y establecimiento de filtros sanitarios de este tipo de personal. En caso de ser necesario se recomiendan los siguientes puntos:

ACCIONES	PUESTO RESPONSABLE
1. Brindar capacitación sobre las medidas preventivas del Covid-19 a los encargados del traslado de personal.	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y/O BRIGADA DE SUPERVISORES.
2. La unidad de transporte debe de ser debidamente sanitizada mediante proceso de aspersión al mezclar alcohol y agua en una proporción de 70% o bien con cloro de uso doméstico a una proporción de 170 ml por cada 10 litros de agua. Prestar especial atención en las zonas de mayor contacto como pasamanos, puertas y ventanas.	CAMIONETERO.
3. Al momento de ascender a la unidad todos los pasajeros deberán ser revisados por el personal encargado del traslado para detectar y descartar trabajadores con sintomatología sugestiva de Covid-19 (fiebre, tos, estornudos, malestar general, dolor de cabeza y/o dificultad para respirar). Utilizando un termómetro infrarrojo, no deberá sobre pasar la temperatura de 37.8 c°.	CAMIONETERO.
4. Al momento de descender de la unidad y antes de ingresar a la unidad de trabajo todos los trabajadores deberán ser revisados por personal calificado de la agrícola para detectar y descartar personal con sintomatología sugestiva de Covid-19. Utilizando un termómetro infrarrojo, no deberá sobre pasar la temperatura de 37.8 C°.	BRIGADA DE SUPERVISIÓN.
5. En caso de detectar sintomatología sugestiva en alguno de los trabajadores no se le permitirá ingresar al lugar de trabajo, deberá regresar a todos los trabajadores de esa unidad y sugerirle al personal encargado del traslado comunicarse a la línea estatal para detectar casos sospechosos de Covid - 19 (667) 7 13 00 63.	BRIGADA DE SUPERVISIÓN Y/O DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD.
6. Una vez valorados los trabajadores deberán desinfectarse las manos con gel antibacterial (con una concentración al 70% de alcohol) y apegarse a los protocolos de inocuidad establecidos en cada agrícola.	DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD.

4.1.6 DESPLAZAMIENTO DE TRABAJADORES AL EMPAQUE

ACCIONES	PUESTO RESPONSABLE
1. Antes de ingresar al empaque todos los trabajadores deberán ser revisados por personal calificado para detectar y descartar personal con sintomatología sugestiva de Covid-19. Utilizando un termómetro infrarrojo, no deberá sobre pasar la temperatura de 37.8 C°.	DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD Y/O BRIGADA DE SUPERVISIÓN
2. En caso de detectar sintomatología sugestiva en alguno de los trabajadores no se le permitirá ingresas al lugar de trabajo, y deberá remitirlo a los espacios acondicionados para aislamientos de pacientes, reportar al médico de campo y a la línea estatal para detectar casos sospechosos de Covid - 19 (667) 7 13 00 63.	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y/O DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD.
3. Una vez valorados los trabajadores deberán desinfectarse las manos con gel antibacterial (con una concentración al 70% de alcohol) y apegarse a los protocolos de inocuidad establecidos.	DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD Y/O BRIGADA DE SUPERVISIÓN.

4.2 RECOMENDACIONES GENERALES POR ÁREA DE LA EMPRESA

4.2.1 Albergue

RECOMENDACIONES	PUESTO RESPONSABLE
1. Evitar visitas de familiares o personas ajenas al albergue.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
2. Colocar el material visual informativo sobre medidas preventivas.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
3. Se recomienda el distanciamiento social, evitar convivencia y/o encuentros no necesarios dentro y fuera del campo.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
4. Establecer un filtro a los nuevos trabajadores y sus familias que arriben por su cuenta al albergue, para detectar sintomatología sugestiva, así como brindar la capacitación sobre las medidas preventivas para evitar el contagio del Covid -19.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
5. Colocar dispensadores de gel antibacterial en lugares estratégicos y accesibles para el uso de la población.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
6. Toma aleatoria de temperatura con el termómetro infrarrojo con el objetivo de llevar a cabo búsqueda intencionada de posibles casos	RESPONSABILIDAD SOCIAL

4.2.2 Guarderías

RECOMENDACIONES	PUESTO RESPONSABLE
1. Desinfectar los espacios de las estancias infantiles utilizando cloro a 300 ppm y gel antibacterial o alcohol al 70% de concentración. Utensilios: trapeador, trapo y aspersor. Horas recomendadas: al momento de terminar las actividades. Enfocarse en superficies de alto contacto: como lo son cunas, mesas, juguetes.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
2. Revisar que los filtros sanitarios de entrada funcionen correctamente especialmente en niños con cuadro gripal y restringir o eliminar el acceso a padres, proveedores y cualquier persona.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
3. Acondicionar un espacio fuera de la guardería para las niñas y niños que presenten cuadro gripal, en el cual se les dará un seguimiento médico.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
4. Las trabajadoras de la guardería deberán estar capacitadas en medidas preventivas del Covid - 19.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
5. Se debe de destinar un supervisor para vigilar la correcta ejecución de las acciones preventivas.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
6. Suspender a cualquier trabajador de la guardería que presente cuadro gripal.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
7. Uso obligatorio de cofia y cubre-boca para los trabajadores de la estancia infantil y personal en general que por algún motivo ingrese.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
8. Colocar el material visual informativo sobre medidas preventivas.	RESPONSABILIDAD SOCIAL
9. En caso identificar a un menor de edad con fiebre, tos, estornudos, malestar general y dificultad para respirar, canalizarlo con el personal médico o contactar a la línea estatal para detectar casos sospechosos de Covid - 19 (667) 7-13-00-63.	RESPONSABILIDAD SOCIAL

4.2.3 Comedores Comunitarios

RECOMENDACIONES	PUESTO RESPONSABLE
1. Se recomienda desinfectar las áreas del comedor utilizando cloro a 300 ppm y / o alcohol al 70% de concentración. Utensilios: trapeador, trapo y aspersor. Horas recomendadas: al momento de terminar las actividades. Enfocarse en superficies de alto contacto.	DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD / RESPONSABILIDAD SOCIAL
2. Colocar dispensadores de gel antibacterial y lavabos para el lavado de manos en lugares estratégicos y accesibles dentro del comedor.	DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD / RESPONSABILIDAD SOCIAL

NOTA: El departamento de inocuidad es responsable de los comedores comunitarios en las instalaciones del empaque y responsabilidad social en las del albergue.

4.2.4 Oficinas

RECOMENDACIONES	PUESTO RESPONSABLE
1. Se recomienda desinfectar con la mayor frecuencia posible los espacios utilizando cloro a 300 ppm y alcohol con el 70% de concentración. Utensilios: trapeador, trapo y aspersor. Enfocarse en superficies u objetos de alto contacto: como lo son escritorios, teclados, mouse, teléfono y utensilios de oficina en general.	MANDOS MEDIOS Y SUPERIORES
2. Se recomienda que cualquier gestión se realice en línea, por teléfono o correo electrónico, esto para reducir al mínimo el contacto entre personas. Valorar si es necesario que sus clientes, proveedores o visitantes acudan a sus instalaciones.	MANDOS MEDIOS Y SUPERIORES
3. Gestionar capacitación sobre las medidas preventivas para el Covid -19 al personal.	MANDOS MEDIOS Y SUPERIORES
4. Gestionar colocar dispensadores de gel antibacterial en lugares estratégicos y accesibles para el uso de los trabajadores y visitantes (entradas, zonas de mayor de mayor contacto con usuarios, entre otros).	MANDOS MEDIOS Y SUPERIORES
5. Establecer un filtro de entrada a trabajadores, proveedores, usuarios o persona en general que ingrese a las instalaciones, en caso de presentar síntomas, se deberán restringir la entrada y tomar las medidas establecidas por las instituciones de salud.	MANDOS MEDIOS Y SUPERIORES

6. Establecer horarios escalonados para la asistencia del personal de campo a las oficinas y aumentar la distancia entre sillas, con el fin de propiciar el distanciamiento social en la medida de lo posible.	MANDOS MEDIOS Y SUPERIORES
7. En caso identificar un trabajador con fiebre, tos, estornudos, dolor de cabeza, malestar general o dificultad para respirar, deberá suspender labores, mantenerse en aislamiento en casa y contactar a la línea estatal para detectar casos sospechosos de Covid -19 (667) 7 13 00 63.	MANDOS MEDIOS Y SUPERIORES
8. Es necesario que el visitante, proveedor o cliente que acuda a las instalaciones deberá seguir con los protocolos de higiene, los cuales contemplan tomar gel antibacterial en nuestra recepción, mantener la distancia de un metro con otras personas y evitar saludar de mano o de beso.	MANDOS MEDIOS Y SUPERIORES
9. Pida a sus usuarios acudir a sus oficinas una sola persona por trámite, evite acompañantes; con el fin de cuidar su salud y la de los suyos.	MANDOS MEDIOS Y SUPERIORES
10. Colocar el material visual informativo sobre medidas preventivas.	MANDOS MEDIOS Y SUPERIORES
11. Tomar la temperatura a los trabajadores de oficina al llegar, antes y después de ir a comer y a la hora de su salida.	MANDOS MEDIOS Y SUPERIORES

4.2.5 Empaque

RECOMENDACIONES	PUESTO RESPONSABLE
1. Una vez dentro de su lugar de trabajo deberá lavarse las manos periódicamente, desinfectarse las manos con gel antibacterial y apegarse a las medidas de inocuidad estipuladas por la misma.	DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD
2. Realizar paros programados de las bandas cada dos horas para la sanitización y desinfección de las mismas.	DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD
3. Colocar dispensadores de gel antibacterial en lugares estratégicos y accesibles para el uso de la población.	DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD

4.2.6 Lugar de trabajo (campo / labor)

RECOMENDACIONES	PUESTO RESPONSABLE
1. Una vez dentro de su lugar de trabajo deberá lavarse las manos periódicamente, desinfectarse las manos con gel antibacterial y apegarse a las medidas de inocuidad estipuladas por la misma.	DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD
2. Colocar dispensadores de gel antibacterial en lugares estratégicos y accesibles para el uso de la población.	DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD

4.3 DEFINICIÓN DE FUNCIONES POR PUESTO

ÁREA MÉDICA Y/O RESPONSABILIDAD SOCIAL

FUNCIONES

• Seguimiento a las medidas preventivas del covid-19.
• Realizar las capacitaciones sobre medidas preventivas del Covid-19 a todos los colaboradores
• Revisión del personal al arribar de su lugar de origen al albergue, tomando la temperatura corporal e interrogando como medida para detección de síntomas sugestivos.
• Asegurar los insumos médicos necesarios y suficientes para la población de su unidad de trabajo
• Seguimiento y notificación para la vigilancia de casos sugestivos.
• Destinar espacios y aislar el o los casos con sintomatología sugestiva (Fiebre, tos, estornudos, malestar general, dolor de cabeza y/o dificultad para respirar) en las habitaciones designadas.
• Notificar los casos con sintomatología sugestiva a la línea estatal para reportar casos sospechosos de Covid-19 al teléfono (667) 713 0063

RESPONSABILIDAD SOCIAL

FUNCIONES

• Coordinarse con el reclutador de área para evitar el traslado de trabajador de campo con sintomatología sugestiva.
• Colocación de apoyos visuales informativos en áreas comunes en albergues y guarderías.
• Colocación de estaciones secundarias de sanitización (gel antibacterial) en: entradas principales de todas las áreas tales como entradas generales, comedores, albergues, guarderías, etc.
• Brindar capacitación sobre medidas preventivas para el Covid-19 a trabajadores de campo, supervisores y reclutadores externos e internos.
• Supervisar la sanitización de las unidades de transporte durante el reclutamiento en el lugar de origen de los mismos.
• Destinar espacios para el aislamiento para trabajadores con sintomatología sugestiva.
• Supervisar la desinfección de las manos con gel antibacterial de los trabajadores del campo durante el trayecto a su lugar de origen.
• Establecer filtros para detectar sintomatología sugestiva en trabajadores de nuevo ingreso y sus familias.
• Verificar la sanitización de los espacios en las estancias infantiles.
• Verificar el correcto funcionamiento de los filtros de entrada en las guarderías y acondicionamiento de espacios para los niños que presenten cuadro gripal.

DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD

FUNCIONES

• Asegurar el control de los riesgos en las áreas y el programa de mantenimiento constante de dispensadores de alcohol en gel, jabón y lavamanos.
• Realizar, verificar y llevar registro de acciones de programa de desinfección en todas las áreas: comedor, oficinas, empaque, producción
• Colocación de apoyos visuales informativos en áreas comunes en empaque y campo.
• Asegurar los insumos necesarios y suficientes del programa de sanitización.
• Colocación de estaciones secundarias de sanitización (gel antibacterial) en: entradas principales de todas las áreas tales como entradas generales, empaques, naves / campo, talleres, etc.
• Verificar la desinfección de las instalaciones del albergue.

BRIGADA DE SUPERVISORES

FUNCIONES

• Actuar como filtro para el ascenso y descenso de los trabajadores desde el lugar de origen en el albergue, campo y camioneteros, para detección de personas con sintomatología sugestiva
• Supervisar la implementación de medidas preventivas para el Covid-19.
• Supervisar la sanitización de las unidades de transporte.
• Suministrar gel antibacterial a los trabajadores en el ascenso y descenso a las unidades de transporte.
• Actuar como filtro para el acceso de los trabajadores en los lugares de trabajo como: campo y empaque.

PERSONAL DEL CAMPO

FUNCIONES

• Notificar de inmediato al área de responsabilidad social, área médica o jefe inmediato, ante la presencia de sintomatología sugestiva (Fiebre, tos, estornudos, malestar general, dolor de cabeza y/o dificultad para respirar).
• Practicar las medidas preventivas del Covid-19 sin excepción durante su horario laboral, así como en el tiempo de descanso.

PERSONAL DE MANDOS MEDIOS Y SUPERIORES

FUNCIONES

• Autorizar de acuerdo al área de trabajo Home Office al personal con sintomatología sugestiva.
• Reducir a lo indispensable los viajes de trabajo y/o capacitación del personal administrativo y operativo fuera de sus localidades.

CAMIONETEROS

RESPONSABILIDADES

• Sanitizar las unidades de transporte.
• Suministrar el gel antibacterial a los trabajadores en el momento del ascenso a las unidades.

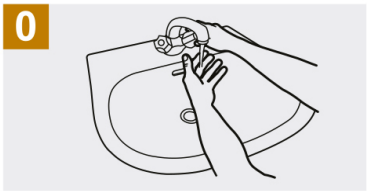
ANEXOS

En Sinaloa es un Orgullo ser Agricultor

¿Cómo lavarse las manos?

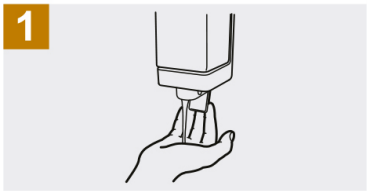
Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0



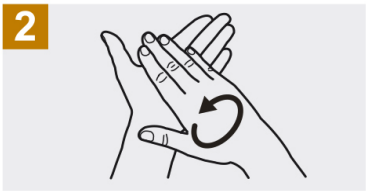
Mójese las manos con agua;

1



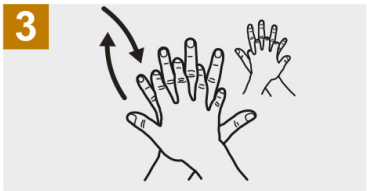
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



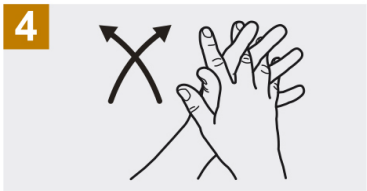
Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4

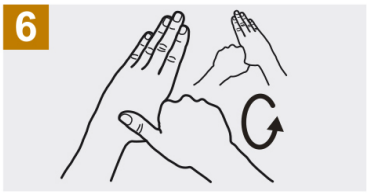


Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5

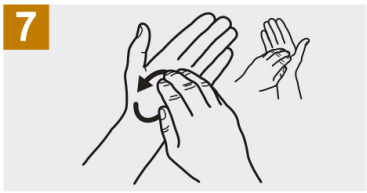
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



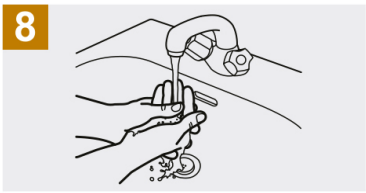
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



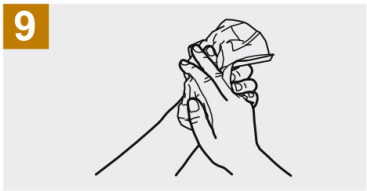
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



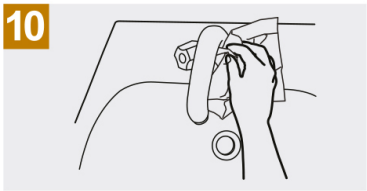
Enjuáguese las manos con agua;

9



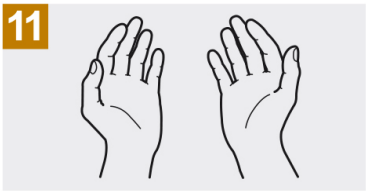
Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCION MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean **Your** Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Compete al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudiere ocasionar su utilización.
La OMS agradece a los Hospitales Universitarios de Ginebra (HUG), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

¿Cómo desinfectarse las manos?

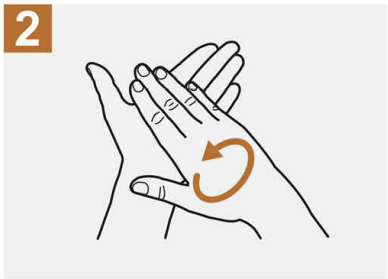
Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos

1a

1b

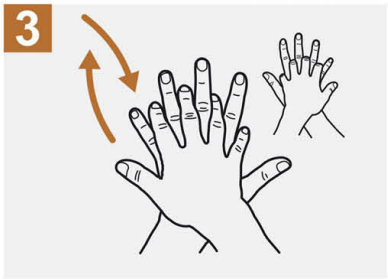
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

2



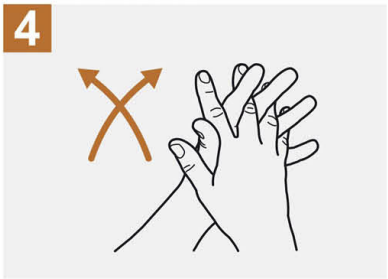
Frótese las palmas de las manos entre si;

3



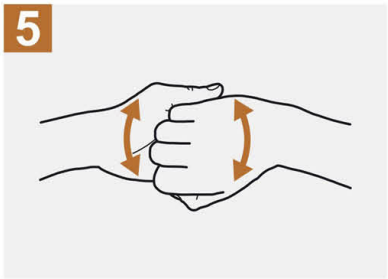
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5

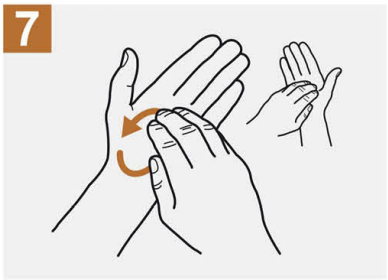


Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6

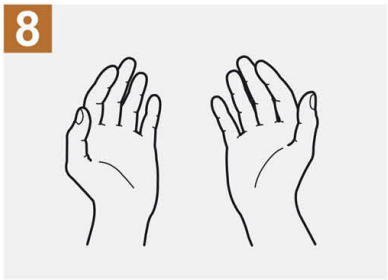
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



Una vez secas, sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCION MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean **Your** Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Compete al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudiere ocasionar su utilización.
La OMS agradece a los Hospitales Universitarios de Ginebra (HUG), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.

Tecnología Doméstica PROFECO

PREPARA GEL ANTIBACTERIAL Y EVITA CONTAGIOS

1

Con este procedimiento podrás realizar aproximadamente 90 ml de gel antibacterial, en 15 minutos y con un ahorro superior a 40% respecto del producto comercial.

INGREDIENTES

- 90 ml de alcohol etílico (etanol al 72%): 13 cucharadas soperas aproximadamente*
- 3/4 de cucharadita de carbopol**
- 1/4 de cucharadita de glicerina pura*
- 1/4 de cucharadita de trietanolamina**

RECOMENDACIONES

- El carbopol debe agregarse lo más despacio posible (incluso pasándolo por un colador).
- Es importante usar instrumentos de medición, como cucharas y tazas medidoras.
- La glicerina no es indispensable (se usa sólo para darle suavidad a las manos).

UTENSILIOS

- Tazón de vidrio de 1 l
- Colador de malla fina
- Recipiente chico de vidrio
- Agitador de globo
- Envase de plástico con tapa de botón a presión con capacidad de 100 ml

*Se consigue en cualquier farmacia
**Se consigue en droguerías

ECONOMÍA SECRETARÍA DE ECONOMÍA | PROFECO PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

gob.mx/profeco

Tecnología Doméstica PROFECO

PREPARA GEL ANTIBACTERIAL Y EVITA CONTAGIOS

2

Con este procedimiento podrás realizar aproximadamente 90 ml de gel antibacterial, en 15 minutos y con un ahorro superior a 40% respecto del producto comercial.

PROCEDIMIENTO

1 Coloca el colador de malla fina sobre una flanera o recipiente chico de vidrio, y vierte el carbopol sobre el colador.

2 Deshaz los grumos con ayuda de una cucharita a fin de pulverizarlo completamente.

3 Vierte el alcohol en el tazón.

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

gob.mx/profeco

Tecnología Doméstica PROFECO

PREPARA GEL ANTIBACTERIAL Y EVITA CONTAGIOS

3

Con este procedimiento podrás realizar aproximadamente 90 ml de gel antibacterial, en 15 minutos y con un ahorro superior a 40% respecto del producto comercial.

PROCEDIMIENTO

4 Agita fuertemente con el globo mientras agregas poco a poco el carbopol.

5 Agrega la glicerina mientras agitas suavemente con el globo.

6 Cuando se haya disuelto por completo el carbopol y no se aprecien grumos, agrega la trietanolamina gota a gota, procurando no excederte, mientras agitas suavemente. En ese momento se formará el gel.

ECONOMÍA SECRETARÍA DE ECONOMÍA | PROFECO PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

gob.mx/profeco

Tecnología Doméstica PROFECO

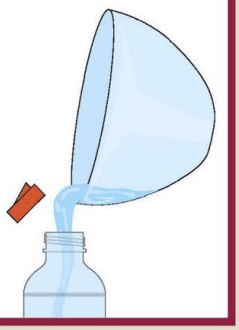
PREPARA GEL ANTIBACTERIAL Y EVITA CONTAGIOS

4

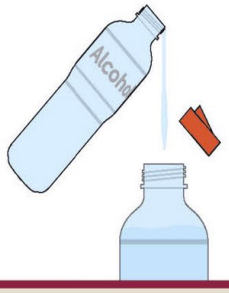
Con este procedimiento podrás realizar aproximadamente 90 ml de gel antibacterial, en 15 minutos y con un ahorro superior a 40% respecto del producto comercial.

PROCEDIMIENTO

7 Vierte el alcohol en gel en la botella de plástico y tapa firmemente.

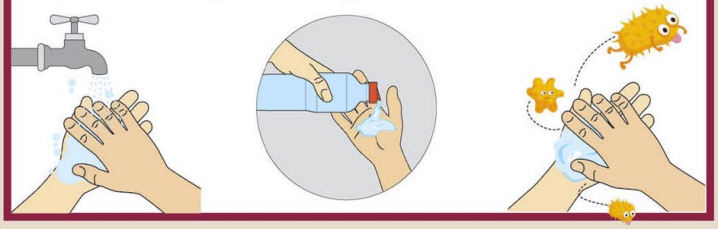


8 Si sientes la textura del gel un poco espesa, agrega alcohol hasta que consigas la consistencia deseada.



9 Lava tus manos utilizando agua y jabón líquido, frotándolas por lo menos durante 20 segundos. Enseguida enjuaga, seca y aplica el alcohol en gel. Utilizado de esta manera dará la mejor protección frente a bacterias, mohos y virus.

Si lo usas en la calle y no te es posible lavarte las manos, aplica sobre una palma y luego frota las manos, cubriendo principalmente ambas palmas y yemas de los dedos. Deja que se seque sin agitar las manos.



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

gob.mx/profeco

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Proceso de prevención de infecciones para las personas con covid-19 (enfermedad por sars-cov-2) (2020). Gobierno de México, Secretaría de Salud.

2. PÁGINA WEB. www.cdc.gov/handwashing/esp/why-hand-washing.html.

3. WHO. WHO Guidelines on Hand Hygiene in Health Care. (2009) PÁGINA WEB disponible en: https://apps. who.int/iris/bitstream/handle/10665/44102/9789241597906_eng.pdf;jsessionid=B5E85CDAC7AB12D2BB90BD570EB806C3?sequence=1

aarc

En Sinaloa es un
Orgullo ser Agricultor