



## MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL SECTOR AVÍCOLA

Para asegurar su contribución en la seguridad alimentaria y prevenir los impactos negativos de **Covid-19**



# Contenido

PRESENTACIÓN	2
Organizaciones y expertos que colaboraron en la elaboración del manual:	3
1. OBJETIVO	4
2. ALCANCE	4
3. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO	4
3.1 Plan de continuidad de las operaciones	4
3.2 Lineamientos y medidas emitidos por la autoridad competente en salud pública	4
3.3 Turnos y horarios	5
3.4 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo	5
3.5 Proveedores y visitantes	6
3.6 Transporte de insumos y productos avícolas	6
3.7 Transporte de personal	7
4. SALUD DEL PERSONAL	8
4.1 Control en el ingreso y durante las tareas	8
4.2 Actuación en caso de que un trabajador presente algunos de los síntomas de la COVID-19	8
4.3 Actuación ante casos confirmados	9
5. INSTALACIONES PARA LA HIGIENE PERSONAL Y SERVICIOS SANITARIOS	9
6. HIGIENE PERSONAL	10
7. SANEAMIENTO	11
7.1 Limpieza, lavado y desinfección	11
7.2 Productos de limpieza, lavado y desinfección	12
7.3 Equipo de protección personal (EPP)	12
8. MANEJO DE RESIDUOS	12
9. CAPACITACIÓN	13
10. BIBLIOGRAFÍA	13



La avicultura es una de las fuentes de proteína de origen animal (carne y huevo) de mayor y más rápido crecimiento en el mundo. El sector avícola en Latinoamérica, con un alto grado de integración y desarrollo tecnológico, es ejemplo de eficiencia en la transformación de proteínas de alto valor biológico y nutricional para la población, y como tal, constituye uno de los principales proveedores de alimentos a la población, lo que se evidencia durante la pandemia de COVID-19.

Las medidas de bioseguridad, así como la de inocuidad han formado parte de las operaciones de producción en el sector avícola. Cuando ocurre una situación emergente que afecta la salud de la población, se hace necesario el fortalecimiento y una estricta vigilancia a la aplicación de todas las medidas que contribuyan a mitigar su difusión.

Si bien no existen evidencias de transmisión alimentaria de COVID-19, el sector avícola está comprometido en la implementación de acciones para brindar alimentos inocuos a la población y en la adopción de medidas preventivas para proteger la salud de los trabajadores directos e indirectos, en toda la cadena, a fin de asegurar la continuidad del abastecimiento de productos, entendiendo que este sector productivo tiene un rol fundamental en la seguridad alimentaria y nutricional.

En este contexto, la Asociación Latinoamericana de Avicultura (ALA) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) han dispuesto esfuerzos conjuntos para el desarrollo del presente "Manual de buenas prácticas de bioseguridad en el sector avícola. Aplicadas al COVID-19" que reúne una serie de recomendaciones para prevenir y anticiparse a algunos de los posibles impactos del COVID-19 en un sector generador de empleo de calidad y de fuente de ingresos en los países.

Este manual busca también compartir el conocimiento generado en la prevención de COVID-19 en el sector agropecuario, como parte de las acciones que ALA y el IICA realizan en cumplimiento de sus misiones institucionales, tomando como base las necesidades y lineamientos sanitarios vigentes, y las particularidades del sector avícola.

Agradecemos profundamente a los expertos que han preparado el presente manual, cuyas capacidades y experiencias han contribuido en el análisis crítico y factibilidad de las diversas medidas recomendadas.

## ORGANIZACIONES Y EXPERTOS QUE COLABORARON EN LA ELABORACIÓN DEL MANUAL:

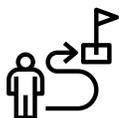
### Participantes

Alejandra Díaz  
Hebert Trenchi  
Lourdes Medina  
Manuel Hoffman  
Tomás Krotsch

### Organización

IICA  
ALA  
IICA  
ALA  
IICA

## 1. OBJETIVO



Orientar a los países en la elaboración de protocolos y procedimientos específicos en el sector avícola, dirigidas a proteger la salud de los trabajadores y mantener la continuidad de las operaciones avícolas, de esta forma contribuir en la seguridad alimentaria y nutricional de la población.

## 2. ALCANCE



La aplicación de este manual va dirigido a granjas avícolas (reproductoras, producción de huevos y pollos), procesamiento (clasificación y empaque de huevos, ovoproductos y faena de aves) y distribución de la producción.

## 3. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO



### 3.1 Plan de continuidad de las operaciones

Se recomienda elaborar un plan de continuidad de las operaciones para cada uno de los eslabones de la cadena, con la finalidad de mantener la continuidad del abastecimiento.

Nota: tomar como referencia la norma ISO 22301. Sistema de Gestión de Continuidad del Negocio.



### 3.2 Lineamientos y medidas emitidos por la autoridad competente en salud pública

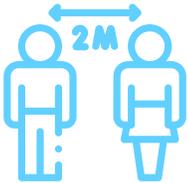
Brindar información al personal sobre los lineamientos y las medidas de protección individual y colectiva, emitidos por la autoridad competente en salud pública, que deben ser adoptadas en el lugar de trabajo y en los hogares para la prevención del contagio.



### 3.3 Turnos y horarios



- a) Elaborar e implementar un plan de distribución de turnos u horarios de acuerdo con las necesidades de las operaciones y las medidas de seguridad requeridas frente a la pandemia.
- b) Implementar horarios flexibles para el desarrollo de las operaciones.
- c) Establecer horarios para el uso de espacios comunes (comedores, salas de descanso, etc.) para evitar aglomeraciones.
- d) Coordinar la entrada y la salida del personal de forma escalonada y ordenada, manteniendo la distancia recomendada entre las personas.



### 3.4 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo

- a) Identificar las actividades de los trabajadores que se pueden realizar por medio del teletrabajo o trabajo domiciliario.
- b) En caso de llevar a cabo reuniones de personal presenciales, que sean estrictamente necesarias, asegurar el distanciamiento mínimo por persona, respetando los requerimientos de protección personal (definidos por la autoridad competente en salud pública).
- c) Coordinar las acciones relacionadas con el aprovisionamiento de la granja o el establecimiento avícola (alimento, productos de limpieza, etc.) para limitar las salidas del personal.
- d) Revisar los flujos de proceso para establecer y mantener el distanciamiento en todo momento.
- e) Delimitar las áreas de trabajo y restringir la movilidad de los trabajadores en zonas en donde no realizan sus tareas.



### 3.5 Proveedores y visitantes

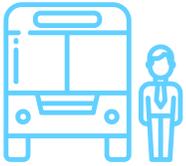


- a) Restringir las visitas a los establecimientos avícolas, de manera que solo ingresen personas esenciales como servicios de mantenimiento externo y autoridades sanitarias. Aplique los mismos requerimientos establecidos para las personas que trabajan en el establecimiento avícola.
- b) Atender a los proveedores, en la medida de lo posible, por medio de canales que eviten el contacto, con cita previa autorizada, correo electrónico o video llamada.
- c) Informar al visitante sobre los procedimientos que se han dispuesto en el establecimiento avícola ante la COVID-19 y asegurar que los haya entendido. Brindar la indumentaria recomendada.
- d) Colocar carteles o afiches en el área de visitantes con los lineamientos que se deben aplicar dentro del establecimiento.



### 3.6 Transporte y distribución de productos avícolas

- a) Todos los vehículos que ingresen o salgan de las dependencias de los establecimientos deben ser desinfectados. De preferencia se debería utilizar arco sanitario y/o rodiluvio.
- b) Asegurar que el transportista cumpla con los mismos requerimientos sanitarios establecidos para el resto del personal.
- c) El personal de distribución debe ser el mínimo por vehículo y estar equipado con mascarillas o barbijos, caretas y protectores faciales, colocados de forma apropiada.
- d) Proporcionar soluciones desinfectantes para uso de los conductores y personal de distribución.



### 3.7 Transporte de personal



- a) Se recomienda que el transporte de personal sea proporcionado por la industria, con el cuidado de capacitar al conductor, cumpliendo con los lineamientos establecidos por la autoridad competente.
- b) Mantener los medios de transporte limpios y desinfectados. Deben de limpiarse internamente al menos al final de cada jornada de trabajo.
- c) Realizar la limpieza, lavado y desinfección de superficies que se tocan con frecuencia, tales como, cerraduras de las ventanas, barras de sujeción, asientos. Estas medidas se deben realizar cada vez que llegue a su destino final o antes de realizar un nuevo recorrido.
- d) La limpieza, lavado y desinfección de los medios de transporte debe realizarse, con jabón o detergente y un desinfectante permitido o autorizado.
- e) Identificar o detectar la presencia de síntomas más comunes de COVID-19 (fiebre, tos, secreciones nasales, dolor de garganta, dificultad para respirar, etc.) antes de subir al medio de transporte. Por ejemplo: control de temperatura con equipos adecuados o desarrollo de preguntas simples sobre el estado de salud del personal o de contactos con personas enfermas.
- f) Personas con sospecha de ser contacto con personas enfermas o con presencia de síntomas de COVID-19 no deben subir al medio de transporte, se debe comunicar de forma inmediata al responsable del establecimiento avícola, quien dará cuenta a las autoridades pertinentes.
- g) Controlar el uso correcto de mascarillas o barbijos, caretas y protectores faciales para su uso en el medio de transporte.
- h) Proporcionar soluciones desinfectantes para uso de los trabajadores.
- i) Favorecer la ventilación natural. Si se utiliza aire acondicionado, este debe de hacerse con recambio de aire y no recirculando el mismo.
- j) Colocar avisos que informen sobre el protocolo de lavado de manos y de estornudo, no tocarse la cara y otras formas de saludar.



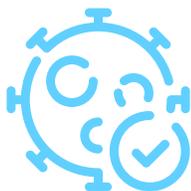
### 4.1 Control en el ingreso y durante las tareas

- a) Establecer un mecanismo para controlar la condición de salud del personal que ingresa al establecimiento avícola. La comprobación de la ausencia de síntomas puede ser realizado por medio del control de temperatura y un cuestionario sobre su condición de salud y contactos previos.
- b) Se recomienda establecer puntos para la detección de temperatura en los establecimientos avícolas.
- c) Asegurar que el personal, en particular los supervisores, sean capaces de reconocer los síntomas más comunes de la COVID-19 (fiebre, tos, secreciones nasales, dolor de garganta, dificultad para respirar, pérdida del olfato y gusto) y tomar las medidas necesarias.
- d) Solicitar al personal que reporte a sus supervisores o a la persona responsable si tiene alguno de esos síntomas o si los observa en algún otro trabajador.
- e) Redactar un protocolo sencillo para que el personal sepa qué hacer cuando sienta u observe alguno de esos síntomas.
- f) Ubicar este protocolo en lugares visibles.



### 4.2 Actuación en caso de que un trabajador presente algunos de los síntomas de la COVID-19

- a) El supervisor o la persona responsable debe aislar al trabajador e informar al centro de salud oficial más cercano para su valoración médica.
- b) Identificar los contactos directos de la persona sospechosa, en caso se requiera tomar medidas.
- c) No suministrar ningún medicamento, el centro de salud se encargará de brindar las indicaciones correspondientes.
- d) El trabajador retornará a sus labores de acuerdo con las indicaciones que le brinde el centro de salud.



### 4.3 Actuación ante casos confirmados

- a) Si existe confirmación médica, el trabajador debe informar al responsable del establecimiento avícola. Esta persona deberá seguir las medidas establecidas por el Ministerio de Salud.
- b) Llevar un registro de los casos confirmados y contactos directos de la persona para su documentación e información al Ministerio de Salud.
- c) El registro debe contar al menos con la siguiente información: nombre completo, identificación, número de teléfono o correo electrónico, tanto de la persona como de los contactos directos.

## 5. INSTALACIONES PARA LA HIGIENE PERSONAL Y SERVICIOS SANITARIOS



- a) El responsable del establecimiento debe poner a disposición instalaciones sanitarias apropiadas para la higiene personal.
- b) Ubicar adecuadamente dichas instalaciones, que deben contar con:
  - Estaciones de lavado de manos con agua, jabón líquido y papel toalla, las cuales no deben utilizarse para otros fines (como el lavado de alimentos o utensilios).
  - Lavamanos cuyo diseño responda preferiblemente a medidas higiénicas adecuadas; por ejemplo, que tengan grifos o llaves (canillas) de agua no accionables con la mano. Cuando esto no sea posible, deben aplicarse medidas destinadas a reducir al mínimo la contaminación procedente de los grifos.
  - Servicios sanitarios, dotados de papel higiénico y basurero con tapa.
  - Vestuarios adecuados para el personal, cuando sea necesario.
- c) Contar con estaciones para la desinfección en áreas de ingreso de personas o de mercancías en cantidad suficiente y en lugares que correspondan, las cuales deberán estar dotadas de soluciones desinfectantes.

## 6. HIGIENE PERSONAL



- b) Proporcionar a los trabajadores elementos esenciales para la prevención del contagio (según corresponda desinfectante de manos, elementos de protección personal, entre otros).
- c) Reforzar la práctica del lavado de manos de forma correcta, tanto en las granjas como en los establecimientos avícolas.
- d) Controlar que los trabajadores se laven las manos de forma correcta, utilizando agua y jabón por al menos 30 segundos y secándose las manos con papel toalla, y de que usen el agua de manera responsable.
- e) Exigir al personal que se lave las manos regularmente, incluso cuando utiliza guantes, en especial:
- Al comenzar las actividades.
  - Al regresar al trabajo después de los descansos.
  - Inmediatamente después de usar el baño.
  - Después de manipular cualquier material contaminado, como residuos o alimentos crudos no elaborados.
  - Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
  - Antes y después de comer.
  - Después de algún contacto con los animales.
  - Antes y después de acercarse a una persona para brindarle atención.
- f) Explicar a los trabajadores que luego del lavado de manos pueden aplicarse en ellas un desinfectante, como por ejemplo alcohol mayor al 70 % (durante 10 segundos).
- g) Insistir ante sus trabajadores que los desinfectantes de manos no reemplazan al lavado de manos con agua y jabón y que solo deben usarse después de este lavado.
- h) Exigir a los trabajadores que eviten conductas que puedan facilitar la propagación de la COVID-19, tales como:
- Saludar con apretones de manos, abrazos o besos.
  - Fumar o vapear.
  - Escupir.
  - Masticar, comer o beber en áreas no destinadas para este fin.
  - Tocarse los ojos, la boca o la nariz.
  - Colocarse las manos en la boca al estornudar o toser.
  - Compartir alimentos, vasos, platos y otros utensilios personales (p.ej. popotes, bombilla para el mate, entre otros).
- i) Dotar a los trabajadores ropa de trabajo y calzado, según las condiciones propias de su labor en el proceso de producción.
- j) Dotar a todos sus trabajadores de guantes y mascarillas, de acuerdo con los requerimientos de la producción, y asegúrese de que utilizan las mascarillas correctamente.
- k) Informar a los trabajadores que no deben reutilizar las mascarillas descartables, sino más bien desecharlas en un recipiente cerrado, luego de lo cual deben lavarse las manos con agua y jabón.

## 7. SANEAMIENTO



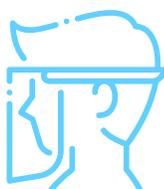
### 7.1 Limpieza, lavado y desinfección

- a) Revisar y reforzar los planes, procedimientos y actividades de limpieza, lavado y desinfección en el lugar de trabajo y áreas comunes.
- b) Intensificar los procedimientos de limpieza, lavado y desinfección en los procesos pre-operacionales, especialmente en aquellos puestos de trabajo donde no haya circulación de aire del ambiente exterior.
- c) Establecer barreras sanitarias de bioseguridad, similares a las utilizadas en la producción primaria a través de aspersores y tapetes o superficies sanitarias.
- d) Limpiar y desinfectar las herramientas y los utensilios de los trabajadores después de cada uso o turno de trabajo, dependiendo de las características de la producción, manteniéndolos en buena condición y estado.
- e) Asegurar que las herramientas y los utensilios se encuentren limpios y desinfectados antes de su uso.
- f) Procurar mantener los ambientes ventilados de manera natural.
- g) Intensificar las medidas de limpieza, lavado y desinfección, principalmente en aquellas superficies que se manipulan con frecuencia como: superficies de contacto, manijas, muebles y mostradores, mesas, equipo de cómputo, herramientas de trabajo, equipos, maquinaria industrial, entre otros
- h) Asignar responsabilidades entre las personas trabajadoras para el correcto cumplimiento de las medidas de limpieza, lavado y desinfección.
- i) Asegurar de contar con un supervisor o encargado de verificar que los trabajadores están cumpliendo con las medidas de limpieza, lavado y desinfección.
- j) Garantizar que siempre se cuente con los insumos necesarios para la limpieza, lavado y desinfección de áreas de trabajo y de ambientes comunes.



## 7.2 Productos de limpieza, lavado y desinfección

- a) Para desarrollar las tareas de limpieza, lavado y desinfección, utilizar solo productos aprobados por las autoridades competentes, según el tipo de superficie, y siga las instrucciones indicadas en la etiqueta sobre el grado de concentración, el método de aplicación, el tiempo de contacto, etc.
- b) Disponer, de preferencia, productos o utensilios desechables en el proceso de limpieza, lavado y desinfección, tales como: guantes y mascarillas.



## 7.3 Equipo de protección personal (EPP)

- a) Proporcionar mascarillas o barbijos, caretas y protectores faciales a los trabajadores, de acuerdo con las características de las actividades.

Nota 1: Al momento de la adquisición de los EPP, se recomienda validar su calidad tomando como base las normas nacionales e internacionales.

- b) Asegurar la provisión suficiente de equipo de protección personal requerido por los trabajadores, supervisando su uso correcto.
- c) Colocar contenedores cerrados específicos para mascarillas o barbijos, guantes y cualquier otro elemento descartado.

## 8. MANEJO DE RESIDUOS



- a) Elaborar o actualizar los procedimientos para el manejo y eliminación de los residuos, según tipo, de acuerdo lineamientos de la autoridad competente.
- b) Describir en estos procedimientos la forma en la que son gestionados los residuos derivados de las tareas de limpieza, lavado y desinfección, como utensilios de limpieza y equipo de protección personal desechables.
- c) Utilizar contenedores de basura con tapa de pedal dentro de las instalaciones del lugar de trabajo.
- d) Realizar la limpieza de los contenedores de basura con una mayor frecuencia de la que era habitual.
- e) Revisar la frecuencia con que se retiran los desechos y aumentarla, en caso necesario.

## 9. CAPACITACIÓN



a) Capacitar a todo el personal que trabaja en todos los eslabones de la cadena del sector avícola en los aspectos relacionados con la COVID-19 y su prevención.

Todo el personal implica supervisores, trabajadores temporales, de tiempo parcial y tiempo completo, personal administrativo y de servicios, etc.

b) En lo posible, manejar grupos pequeños para mantener el distanciamiento social entre las personas.

c) Utilizar solamente información de fuentes confiables, en especial información proveniente de las autoridades nacionales.

d) Usar medios y métodos de aprendizaje adecuados, como carteles, videos, etc.

e) Utilizar la lengua materna de los trabajadores.

f) Llevar un registro de las capacitaciones que realice.

g) Asegurar que se cuente con un supervisor o encargado de verificar que los trabajadores están cumpliendo con las nuevas prácticas respecto a la COVID-19.

h) En la medida de lo posible, capacitar al personal para cumplir más de una función, en caso se necesite suplir a alguna persona enferma.

## 10. BIBLIOGRAFÍA



a) ALA (Asociación Latinoamericana de Avicultura). 2020. Boletín Especial No. 2020-01: Consideraciones y recomendaciones en torno al COVID-19 en la industria avícola. [www.avicolatina.com](http://www.avicolatina.com)

b) ALA. 2020. Boletín Especial No. 2020-02. Guías de buenas prácticas de bioseguridad. [www.avicolatina.com](http://www.avicolatina.com)

c) IICA (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura). Medidas preventivas en el sector agropecuario ante la COVID-19 para asegurar la provisión continua de alimentos a la población. Consultado 1 jun 2020. Disponible en: <http://opac.biblioteca.iica.int/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=139985>

d) Secretaría de Trabajo y Seguridad Social. 2020. Protocolo de bioseguridad por motivo de la pandemia COVID-19 para el sector avícola. Honduras.

e) SENASA, INTA y Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. 2020. Lineamientos de buenas prácticas para la producción agropecuaria para el COVID-19). Argentina.

