



MEDIDAS PREVENTIVAS en el sector agropecuario ante la Covid-19 para asegurar la provisión continua de alimentos a la población *

1. INTRODUCCIÓN

La atención de la pandemia de la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19) ha llevado a la mayoría de los países a tomar medidas de confinamiento o cuarentena para frenar su propagación, incluido el cierre de todos los servicios no esenciales, siguiendo las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Por lo tanto, solo siguen operando los servicios esenciales, de los cuales depende el mantenimiento de las funciones sociales básicas de los países. Parte de esos servicios son aquellos brindados por los trabajadores que participan en la cadena alimentaria (producción agrícola, empaque, procesamiento, transporte, distribución y comercialización), quienes desempeñan un importante papel en la seguridad alimentaria y nutricional.

Para asegurar el suministro continuo de alimentos durante el período de la pandemia, los países han adoptado medidas diversas, unas más estrictas que otras, según las características particulares de sus sectores productivos y canales de comercialización.

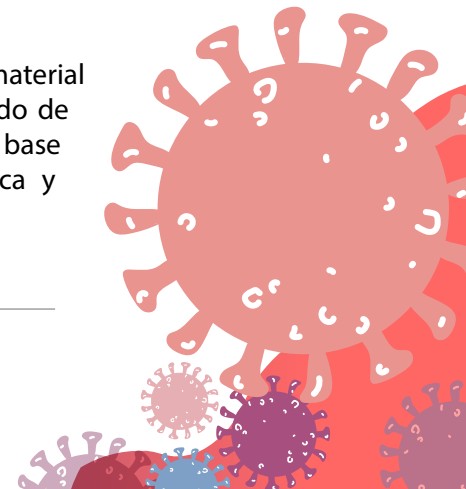
En ese contexto, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) elaboró

este documento técnico, en el que se brinda un conjunto de medidas preventivas para que sean aplicadas por los dueños y responsables de fincas, establecimientos de alimentos y centros de acopio y comercialización. Su propósito es fortalecer y complementar los esfuerzos nacionales dirigidos a una gestión eficiente de las medidas de prevención ante la pandemia de la COVID-19 y, de esa manera, proteger la salud de los trabajadores, prevenir la propagación de dicha enfermedad y asegurar la provisión continua de alimentos a la población.

El compromiso de las instancias directivas con el cumplimiento de las medidas de prevención ante la COVID-19, mediante la provisión de orientaciones correctas y la facilitación de los recursos necesarios, resulta fundamental para su implementación. Ello conduce a una cultura positiva hacia la prevención que va más allá de la inocuidad de los alimentos, al contemplar la protección de la salud y el bienestar de los trabajadores, principalmente en los territorios rurales.

El contenido de este material será revisado y actualizado de forma permanente, con base en la información técnica y científica disponible.

* **Equipo de trabajo:** Alejandra Díaz, Sacha Trelles, Lorena Medina, Helmer Esquivel y Mario León.



2. OBJETIVO

Asegurar la provisión continua de alimentos a la población mediante recomendaciones dirigidas a proteger la salud de los trabajadores agropecuarios y a prevenir la propagación de la COVID-19.

3. LA ENFERMEDAD COVID-19

La COVID-19 es la enfermedad causada por el virus SARS-CoV-2, perteneciente a la familia de los coronavirus. Tanto el virus como la enfermedad eran desconocidos hasta diciembre de 2019. En estos momentos no se dispone de una cura, por lo que en el ámbito global se realizan intensas investigaciones para encontrarla. La OMS actualiza de forma continua información científica y brinda recomendaciones para enfrentar la COVID-19.

Esta enfermedad se puede transmitir de persona a persona a través de las gotas que una persona infectada expulsa por su boca o nariz al toser, estornudar o exhalar. Estas gotas también pueden contaminar objetos y superficies que pueden ser tocadas por otras personas, quienes pueden contraer la COVID-19 al tocarse los ojos, la nariz o la boca con sus dedos contaminados.

El virus de la COVID-19 puede subsistir de pocas horas a varios días. Sin embargo, aún no existen

datos concluyentes sobre el tiempo que sobrevive en las diferentes superficies, por lo que la limpieza y la desinfección de superficies son fundamentales.

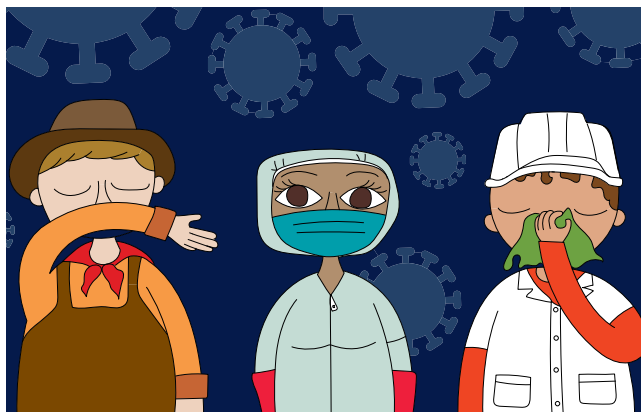
De acuerdo con la OMS, los síntomas de la COVID-19, que pueden ser leves y aparecer de forma gradual, son variables. Los más comunes son la fiebre, el cansancio y la tos seca. Algunos pacientes pueden presentar dolores (en la garganta, por ejemplo), congestión y secreción nasal o diarrea. También es posible que algunas personas portadoras del virus no presenten síntomas.

La OMS no recomienda la automedicación para prevenir o curar la COVID-19. En caso de presentar alguno de los síntomas mencionados o de haber estado en contacto con una persona con síntomas similares o que haya sido diagnosticada como positiva, se debe acudir a un centro médico.

El diagnóstico y la confirmación de la enfermedad solo se realizan en laboratorios oficiales o autorizados en los países. De igual manera, las medidas preventivas que debe seguir la población en relación con la COVID-19 son emitidas por las autoridades nacionales de cada país, las cuales deben ser consultadas en medios oficiales.

La COVID-19 y la inocuidad de los alimentos

Es poco probable que el virus causante de la COVID-19 se transmita a través de los alimentos. Sin embargo, es necesario reforzar las buenas prácticas de higiene en las fincas, en los establecimientos de alimentos y en los centros de acopio y comercialización.



4. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA APLICAR EN FINCAS Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS



4.1 Organización de la producción

- a) Revise y re-organice la producción y el flujo de los procesos en la finca, instalaciones de empaque y plantas de procesamiento, para garantizar la distancia de seguridad recomendada entre las personas. La OMS recomienda mantener al menos 1 m de distancia, otras entidades estiman distancias mayores.
- b) Adopte cambios sin descuidar las buenas prácticas y sistemas de inocuidad que tengan implementadas.
- c) Incorpore las nuevas prácticas específicas para prevenir la COVID-19 y refuerce otras prácticas existentes, como higiene y saneamiento, por sus efectos en la reducción de los riesgos de contagio y propagación de COVID-19.
- d) Implemente, en la medida de lo posible, trabajo domiciliario. Considere a personas que no participan directamente en la producción, personas mayores o que presenten alguna condición especial de salud.
- e) Si las características de las instalaciones no permiten garantizar esa distancia, programe turnos de trabajo.
- f) De acuerdo con las características de la producción, establezca cuadrillas o grupos pequeños de personas, para realizar las actividades en forma separada y organizada. Evite el intercambio de personal entre los grupos.

- g) Establezca horarios para el uso de espacios comunes (comedores, salas de descanso, etc.).
- h) Evite la concurrencia de personas en espacios confinados (salas de proceso, almacenes, etc.).
- i) Aumente la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que se pueda, sea de forma natural o artificial, e incremente la limpieza de los filtros de aireación.
- j) Realice la entrada y la salida del personal de forma escalonada y ordenada por turnos.
- k) Restrinja la movilidad de los trabajadores en zonas en donde no realizan su trabajo.
- l) Refuerce las medidas de higiene personal de los trabajadores que deben transitar por varios lugares, como supervisores, personal de control de calidad y mantenimiento, etc., quienes deben utilizar, según corresponda, mascarillas y guantes.
- m) Asegure que los transportistas o conductores de vehículos (proveedores, despachadores de productos, encargados de entregar materias primas, etc.) sigan el protocolo de higiene de las fincas y establecimientos de alimentos.
- n) Suspenda las actividades grupales no esenciales, como celebraciones y actividades deportivas.
- o) Coloque carteles en puntos clave de la finca y del establecimiento de alimentos con información sobre el lavado correcto de las manos, la conducta del personal para prevenir el contagio y la propagación de la COVID-19.
- p) Mantenga informado al personal de la finca o del establecimiento de alimentos sobre las medidas que emiten las autoridades de salud respecto a la COVID-19.
- q) Elabore un plan de contingencia para responder a problemas de sospecha o contagio de miembros del personal, para proteger la salud y resguardar el negocio.

4.2 Salud del personal

- a) Establezca un mecanismo para controlar la condición de salud del personal que ingresa a la finca o al establecimiento de alimentos. El personal comprende operarios de campo, ordeñadores, fumigadores, cosechadores, manipuladores de alimentos, almaceneros, empacadores, transportistas, personal de mantenimiento, personal administrativo, etc. Considere incluir las siguientes medidas:
 - Control de temperatura. Tome en cuenta que controlar solo la temperatura, no advierte de personas que pueden tener COVID-19 y ser asintomáticas.
 - Comprobación de la ausencia de síntomas y contactos previos, para lo cual puede utilizar las siguientes preguntas:
 - ¿Ha estado en contacto o cercanía con alguien que haya dado positivo a COVID-19?
 - ¿Tiene tos, fiebre o dificultad para respirar?
 - ¿Ha dado positivo a COVID-19 o está esperando los resultados de una prueba de esa enfermedad?

Si la temperatura del trabajador es mayor a 37°C o si brinda una respuesta positiva a cualquiera de las preguntas indicadas, debe ser enviado a su domicilio para que siga las medidas establecidas en el país. Registre el evento.



- b) Asegúrese de que el personal, en particular los supervisores, son capaces de reconocer los síntomas más comunes de la COVID-19 y tomar las medidas necesarias.
- c) Solicite 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.
- d) Redacte un protocolo sencillo para que el personal sepa qué hacer cuando sienta u observe alguno de esos síntomas. Ubique este protocolo en lugares visibles.
- e) Realice un seguimiento diario al personal enviado a domicilio mediante llamadas telefónicas, mensajes por WhatsApp, correos electrónicos, etc.

¿Qué hacer si a alguno de los trabajadores se le hace una prueba de COVID-19?

- Utilice sabiamente el tiempo que demore la entrega del resultado. Tome previsiones en caso de que la prueba resulte positiva, pues es posible que requiera ser aplicada a otros trabajadores, lo que podría afectar la producción.
- Informe a los trabajadores sobre la situación, pues es importante evitar el temor y los rumores por desconocimiento.
- Analice el nivel de contacto o cercanía que tuvo el trabajador con sus compañeros.
- Refuerce los procedimientos de limpieza y desinfección, en especial en el área de trabajo y en el casillero utilizado por el trabajador.

¿Qué hacer si la prueba de COVID-19 sale negativa?

- Informe a los trabajadores el resultado.
- Facilite que el trabajador retome sus actividades.

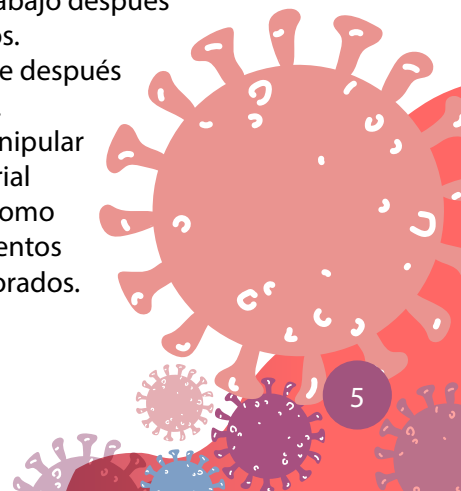
¿Qué hacer si la prueba de COVID-19 sale positiva?

- Consulte a la autoridad de salud si la prueba debe ser aplicada a otros trabajadores.

- Re-analice el contacto o cercanía que tuvo el trabajador con sus compañeros.
 - Envíe a sus domicilios a todos los que tuvieron contacto y cercanía con el trabajador.
 - Proceda siempre de acuerdo con las instrucciones de la autoridad de salud del país.
 - Revise la planificación de la producción, pues es posible que se requiera contratar personal para mantener el flujo de producción.
- f) Reduzca al máximo grado las visitas a la finca o al establecimiento de alimentos, de manera que solo ingresen los trabajadores más esenciales, tales como técnicos de campo, profesionales para la atención médica de los animales y autoridades sanitarias y fitosanitarias.
 - g) Controle el ingreso de todo visitante externo mediante un protocolo similar al que utiliza para el personal de su finca o establecimiento de alimentos.
 - h) Informe al visitante sobre los procedimientos que ha dispuesto ante la COVID-19, asegúrese de que los haya entendido y bríndele la indumentaria requerida.

4.3 Higiene personal

- a) Refuerce la práctica del lavado de manos, tanto en las fincas como en los establecimientos de alimentos.
- b) Exija que el personal 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.





Antes y después de acercarse a una persona para brindarle atención

Al comenzar actividades

Después de algún contacto con animales

Al regresar al trabajo después de los descansos

Antes y después de comer

Después de ir al baño

Después de sonarse la nariz, toser o estornudar

Después de manipular cualquier material contaminado

- Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Antes y después de comer.
- Después de algún contacto con animales.
- Antes y después de acercarse a una persona para brindarle atención.

lavado de manos con agua y jabón y que solo deben usarse después de este lavado.

c) Asegúrese de que los trabajadores se laven las manos de forma correcta, utilizando agua y jabón por 20 segundos y secándose las manos con papel toalla, y de que usen el agua de manera responsable.

f) Exija a los trabajadores que eviten conductas que puedan facilitar la propagación de la COVID-19, tales como las siguientes:

- 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.

d) Explique a sus trabajadores que luego del lavado de manos pueden aplicarse en ellas un desinfectante, como por ejemplo alcohol mayor al 70 % (durante 10 segundos).

e) Insista ante sus trabajadores que los desinfectantes de manos no reemplazan al

g) Inste a los trabajadores a que tengan su propia ropa de trabajo y calzado, según las

condiciones propias de su labor en el proceso de producción.

- h) Dote a todos sus trabajadores de guantes y mascarillas, de acuerdo con los requerimientos de la producción, y asegúrese de que utilizan las mascarillas correctamente.
- i) Informe a los trabajadores que no deben reutilizar las mascarillas de un solo uso, sino más bien desecharlas en un recipiente cerrado, luego de lo cual deben lavarse las manos con agua y jabón. Si las mascarillas dotadas son lavables, disponga de medios adecuados para su recogida y lavado.
- j) Deseche adecuadamente las mascarillas usadas.

b) Ubique 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 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.

4.4 Instalaciones para la higiene personal y servicios sanitarios

a) Ponga a disposición instalaciones sanitarias apropiadas para la higiene personal, que pueden ser portátiles.

c) Asegúrese de contar con estaciones para la desinfección en áreas de ingreso de personas o de mercancías (zonas de carga y descarga, almacenes), las cuales deberán estar dotadas de soluciones desinfectantes.



4.5 Saneamiento

- a) Revise y refuerce los planes, procedimientos y actividades de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, herramientas y utensilios, para lo cual tome en cuenta que la desinfección pierde efectividad si no se hace previamente una limpieza.
- b) Incremente la frecuencia de la limpieza y desinfección de las áreas comunes, tales como salas de recepción y reunión, y de las superficies de contacto con las personas (teléfonos, teclados, *mouses*, mesas y manijas de puertas, entre otros objetos).
- c) Limpie y desinfecte las herramientas y los utensilios de los trabajadores después de cada uso o turno de trabajo, dependiendo de las características de la producción, y manténgalos en buena condición y estado.
- d) Asegúrese de que las herramientas y los utensilios se encuentren limpios antes de su uso.
- e) Para la desinfección, utilice solo productos aprobados, 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.
- f) Asegure la provisión suficiente de equipos, utensilios y materiales de limpieza y desinfección, así como de equipos de protección e indumentaria para el personal que hace esas tareas.
- g) Elabore un procedimiento de limpieza y desinfección específico para áreas, equipos o herramientas, en caso de que se confirme algún caso de COVID-19 entre el personal de la finca o del establecimiento de alimentos.
- h) Coloque contenedores cerrados específicos para mascarillas y guantes usados.
- i) Revise la frecuencia con que se retiran los desechos y auméntela, en caso necesario.

4.6 Capacitación

- a) Capacite a todo el personal que trabaja en la finca y en labores de empaque, transporte o procesamiento de alimentos en los aspectos relacionados con la COVID-19. Todo el personal implica supervisores, trabajadores temporales, de tiempo parcial y tiempo completo, personal administrativo y de servicios, etc.
- b) Maneje grupos pequeños para mantener el distanciamiento social entre las personas.
- c) Utilice solamente información de fuentes confiables, como la OMS, la Organización Panamericana de la Salud (OPS), el IICA, autoridades nacionales, etc.
- d) Use medios y métodos de aprendizaje adecuados, como carteles, videos, etc.
- e) Utilice la lengua materna de los trabajadores.
- f) Lleve un registro de las capacitaciones que realice.
- g) Asegúrese de contar con un supervisor o encargado de verificar que los trabajadores están cumpliendo con las nuevas prácticas respecto a la COVID-19.



5. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA APLICAR EN CENTROS DE ACOPIO Y MERCADOS



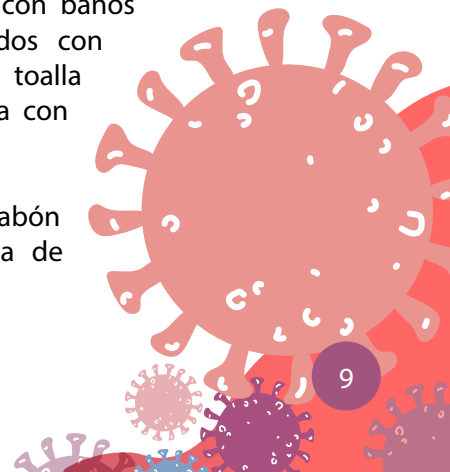
5.1 Organización de las actividades

- Establezca medidas de control para el ingreso de los usuarios dirigidas a evitar aglomeraciones (horarios, control de aforo, etc.).
- Mantenga productos de limpieza y desinfección disponibles en forma permanente, incluida la solución de alcohol al 70 %.
- Prohíba el ingreso de mascotas.
- Ubique supervisores encargados de verificar el cumplimiento de las medidas de distanciamiento entre las personas y

de las prácticas higiénicas por parte de los comerciantes y usuarios.

5.2 Instalaciones sanitarias e higiene personal

- Asegúrese de contar con baños y lavamanos equipados con jabón líquido, papel toalla y depósitos de basura con tapa.
- Proporcione agua, jabón líquido y papel toalla de





manera continua y accesible para que las personas se laven las manos de forma correcta (durante 20 segundos).

- c) Ubique estaciones de desinfectante (alcohol al 70 %) en los baños y otros lugares estratégicos para facilitar su uso.
- d) Mantenga el orden, la limpieza y la desinfección de las instalaciones sanitarias.

5.3 Saneamiento

- a) Implemente procedimientos de limpieza y desinfección para todas las instalaciones antes, durante y después del desarrollo de las actividades comerciales.

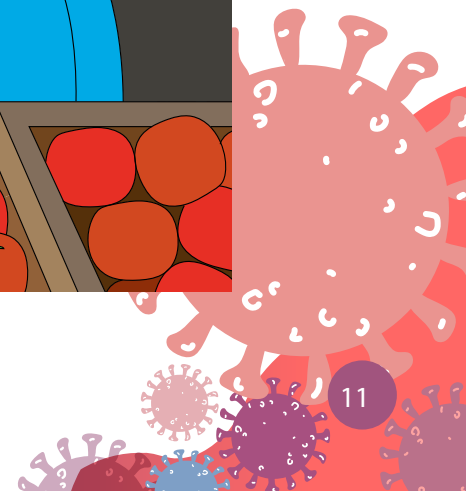
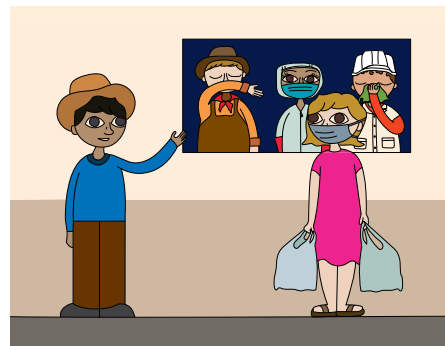


- b) Aplique procedimientos de limpieza y desinfección para los vehículos que ingresen a dichos lugares.
- c) Revise la frecuencia con que se retiran los desechos y aumentela, en caso necesario.



5.4 Información al usuario

- a) Coloque carteles en puntos claves de los centros de acopio y mercados con información sobre el lavado correcto de las manos, así como sobre la conducta que deben seguir las personas para prevenir el contagio y la propagación de la COVID-19.



6. REFERENCIAS

CDC (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, Estados Unidos de América). 2020. Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) (en línea). Atlanta, Estados Unidos de América. Consultado 06 abr. 2020. Disponible en <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prepare/prevention-sp.html>.

Mississippi State University. 2020. COVID-19 medidas preventivas para profesionales de la industria de alimentos, incluyendo productores/manejadores de frutas y hortalizas (en línea). Mississippi State, Mississippi, Estados Unidos de América. Consultado 08 abr. 2020. Disponible en <http://extension.msstate.edu/publications/covid-19-medidas-preventivas-para-profesionales-de-la-industria-de-alimentos-incluyendo>.

OMS (Organización Mundial de la Salud, Suiza). 2020. Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19): Orientaciones para el público (en línea). Ginebra, Suiza. Consultado 06 abr. 2020. Disponible en <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>.



Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

Sede Central. Apartado postal 55-2200 San José,
Vázquez de Coronado, San Isidro 11101-Costa Rica
Tel.: (506) 2216-0222 • Fax: (506) 2216-0233

www.iica.int

Para mayor información puede escribir a

Programa SAIA (alejandra.diaz@iica.int)

Representación IICA Costa Rica (sacha.trelles@iica.int)

