

ICAFE-P-001

Protocolo para la implementación de directrices y lineamientos sanitarios para COVID-19 en el sector cafetalero



ICAFE-P-001

Protocolo para la implementación de directrices y lineamientos sanitarios para COVID-19 en el sector cafetalero

Versión: 001 primera edición

Elaborado por:

Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE),
con apoyo del Instituto Interamericano de
Cooperación para la Agricultura (IICA).

Aprobado por:

Renato Alvarado Rivera
Ministro de Agricultura y Ganadería

Fecha de elaboración:

15-junio-2020



Índice

| | |
|---|-----------|
| Prólogo | 5 |
| Presentación | 7 |
| 1. Objetivo y campo de aplicación..... | 9 |
| 2. Documentos y lineamientos de referencia | 11 |
| 3. Definiciones y abreviaturas | 13 |
| 4. Principios..... | 17 |
| 5. Pre-requisitos de implementación..... | 19 |
| 6. Higiene y desinfección..... | 21 |
| 7. Logística en el centro de trabajo | 29 |
| 8. Actuación ante casos confirmados de las personas colaboradoras..... | 41 |
| 9. Comunicación..... | 45 |
| 10. Aprobación, seguimiento y evaluación | 47 |
| Anexos | 49 |



Prólogo

En el marco de la declaratoria de estado emergencia nacional en todo el territorio de la República de Costa Rica, oficializada mediante Decreto Ejecutivo 42227-MP-S producto de la COVID-19 y dadas las características de la pandemia y las formas diversas del contagio del virus, se han definido medidas sanitarias preventivas por parte del Ministerio de Salud, como ente rector en el contexto de esta fase de respuesta y ante un contagio en un centro de trabajo.

En este contexto, el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE), en su calidad de ente rector de la actividad cafetalera nacional, ha elaborado el presente protocolo para implementar las directrices y lineamientos sanitarios para COVID-19 establecidos por el Ministerio de Salud, en el sector cafetalero.

El **Protocolo para la implementación de directrices y lineamientos sanitarios para COVID-19 en el sector cafetalero** ha sido elaborado en un proceso participativo con las organizaciones del sector (productores, beneficiadores, torrefactores y exportadores), con el apoyo del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Este documento está sujeto a actualización permanente, con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y lineamientos sanitarios vigentes, considerando las particularidades de la actividad cafetalera nacional.

A continuación, se mencionan las organizaciones y expertos que colaboraron en la creación y revisión de este protocolo:

| Participantes | Organización |
|-----------------------------|---|
| Carlos Fonseca Castro | Instituto del Café de Costa Rica |
| Víctor Julio Vargas Gamboa | Instituto del Café de Costa Rica |
| Rolando Chacón Araya | Instituto del Café de Costa Rica |
| Miguel Barquero Miranda | Instituto del Café de Costa Rica |
| Elizabeth Chinchilla Vargas | Ministerio de Trabajo y Seguridad Social |
| Alejandra Díaz Rodríguez | Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura |
| Sacha Trelles Zárate | Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura |



Presentación

La caficultura representa una actividad económica de especial trascendencia en Costa Rica, unida a los valores sociales y culturales del país. Se encuentra ampliamente distribuida en el territorio nacional (Brunca, Tres Ríos, Orosi, Turrialba, Valle Central, Valle Occidental, Tarrazú y Guanacaste), contribuyendo notablemente en la calidad de vida de los agricultores y la producción sostenible, generando cerca de un 79.9% de ingresos al productor producto de la venta de su café, un 17.4% a los beneficios y un 2.5% a los exportadores.

Por las características de sus plantaciones, con alta diversidad biológica y baja aplicación de agroquímicos, el café favorece la conservación de los recursos hídricos y edáficos del país al propiciar la conservación del suelo y favorecer la infiltración de la lluvia, además de la captura de carbono y la protección del medioambiente.

La caficultura es muy intensa en mano de obra, contando con un multiplicador de empleo más alto respecto a otros sectores. Por cada 10 nuevos trabajadores que se insertan en este sector (gracias al incremento de su demanda final), se crean 297 empleos indirectos, para un total de 307 nuevos puestos (PEN, 2017).

En particular, la cosecha del café demanda cerca de 70,000 personas para recoger una cosecha de alrededor de dos millones de fanegas, la cual es atendida en su gran mayoría por recolectores provenientes de países vecinos



como Nicaragua y Panamá, principalmente indígenas. La mayor demanda de recolectores se extiende de forma usual desde setiembre hasta febrero de cada año.

En este contexto, el ICAFE, con apoyo del IICA ha elaborado el presente el presente protocolo para el sector cafetalero ante la pandemia de COVID-19. Su aplicación exitosa requiere de una amplia preparación de productores, recolectores, extensionistas, entre otros actores de la cadena.

La atención de la pandemia de COVID-19 en el sector cafetalero complementa las acciones dispuestas en el país, para salvaguardar la salud pública y reducir los impactos económicos de la enfermedad en el país.

Finalmente, deseo expresar un agradecimiento a los técnicos del ICAFE, el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, así como a las organizaciones del sector privado que han brindado sus conocimientos y experiencias en el desarrollo de este protocolo. Igualmente, hago un reconocimiento especial a las especialistas del IICA por su apoyo técnico en el proceso de construcción del protocolo, con la mayor dedicación y compromiso.

Xinia Chaves Quirós

Directora Ejecutiva de ICAFE

Objetivo y campo de aplicación

La aplicación de este documento va dirigida al sector cafetalero en todo el territorio nacional, como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud, para atender la pandemia de COVID-19.

El sector cafetalero comprende las actividades de producción, beneficio, torrefacción y exportación de café.





Documentos y lineamientos de referencia

Los siguientes documentos contienen lineamientos sanitarios y disposiciones aplicables al sector cafetalero. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como todo documento está sujeto a revisión, se recomienda consultar la versión vigente de cada uno de ellos.

- a) Versión 5-19 de Marzo 2020. Lineamientos generales para Propietarios (as) y Administradores (as) de Transporte Público de Personas a Nivel Nacional (Buses, Taxis, Porteadores, Lanchas, Trenes y similares) en el marco de la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19).
- b) Versión 1-06 de Marzo 2020. Lineamientos generales para el manejo domiciliario de casos en investigación, probables o confirmados de COVID-19 en el marco de la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19).
- c) Versión 2-18 de Marzo 2020. Lineamientos generales para la limpieza y desinfección de viviendas que alojen casos en investigación, probables o confirmados de COVID-19 en el marco de la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19).



- d) Versión 12-24 de Abril 2020. Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19.
- e) Versión 2-30 de Abril 2020. Lineamientos técnicos para la prevención de COVID-19 en plantas procesadoras de alimentos.
- f) Ley General de Gestión Integral de Residuos y su Reglamentación
- g) INTE/DN-MP-S-19:2020. Requisitos para la elaboración de protocolos sectoriales para la implementación de Directrices y Lineamientos sanitarios para COVID-19.
- h) Ley N° 2762 y sus reformas. Régimen Relaciones de Productores, Beneficiadores y Exportadores Café.
- i) Decreto Ejecutivo N° 22786-MOPT. Reglamento para el Transporte de Trabajadores en Actividades Agropecuarias y Afines.

Definiciones y abreviaturas

3.1 Definiciones

- a) **Alojamiento:** albergue utilizado de manera temporal por los recolectores de café, que reúne condiciones básicas para ser habitado.
- b) **Burbuja social:** grupo de personas que conviven regularmente en el mismo hogar, en la mayoría de las ocasiones coincide con el núcleo familiar (MS-DM-4149-2020). No son burbujas sociales grupos de amigos, personas o integrantes de familias que no están día a día conviviendo.
- c) **Beneficio:** toda entidad dedicada al recibo, elaboración, venta y financiamiento de café que, disponiendo de los medios de capital y personal técnico, constituya por sí una unidad económica y administrativa (Ley 2762).
- d) **Careta:** dispositivo de protección facial, que no dificulta la visibilidad, de uso personal, de material que facilita la limpieza y desinfección, liviana y reusable.



- e) **Caso confirmado:** corresponde a una persona a quien se la ha confirmado la infección por el virus que causa la enfermedad COVID-19, indistintamente de los síntomas y signos clínicos. La confirmación la harán los laboratorios públicos y privados que cuenten con una prueba de PCRRT capaz de identificar genes de SARS-CoV-2, que cuenten con autorización de una entidad regulatoria externa tal como FDA o su equivalente, debidamente autorizada por el Ministerio de Salud, así como el Centro Nacional de Referencia de Virología de Inciensa (Versión 12-24 de Abril 2020).
- f) **Continuidad del negocio:** capacidad de la organización para continuar suministrando productos o servicios a niveles predefinidos aceptables, posterior a un incidente disruptivo (INTE ISO 22301:2015).
- g) **Establecimiento:** local con infraestructura definida, abierta o cerrada, destinada a desarrollar una actividad agropecuaria, comercial, industrial o de servicios; de manera permanente o temporal (Decreto N° 33240-S).
- h) **Exportador:** se tendrá como exportador autorizado de café a toda persona física o jurídica que por cuenta propia o a nombre de casas principales en el exterior, se dedique a la compra y exportación de este producto, previa inscripción en el registro correspondiente de la Oficina del Café, hoy ICAFE (Ley 2762).
- i) **Limpieza:** se refiere a la eliminación de suciedad e impurezas de las superficies. Este proceso no elimina los virus y bacterias que se encuentren adheridos a las superficies.
- j) **Mascarillas:** las mascarillas son un producto sanitario que permite tapar la boca y las fosas nasales para evitar el ingreso agentes patógenos a las vías respiratorias y contagiarse de enfermedades. Igualmente se pueden usar en sentido contrario, para evitar contagiar a otras personas en caso de estar infectado.
- k) **Procedimiento:** forma especificada de llevar a cabo las medidas indicadas en el protocolo sectorial, de manera que se pueda evidenciar como la organización las pone en práctica (INTE/DN-MP-S-19:2020).
- l) **Productor:** se considera productor de café, con los derechos y obligaciones que determina esta ley, a todo aquel que posea, con derecho a explotarla por cualquier título legítimo, una plantación de café (Ley 2762).
- m) **Recolector de café:** persona que, bajo su propia voluntad e independencia, recolecta el grano y que por la índole de sus funciones se considera un

trabajador agrícola independiente y ocasional (propuesta a la reforma de la Ley 2762).

- n) **Torrefactor de café:** persona física o jurídica propietaria o arrendataria de un establecimiento dedicado al tostado y molienda del café inscrita ante el ICAFE (Ley 2762).

3.2 Abreviaturas

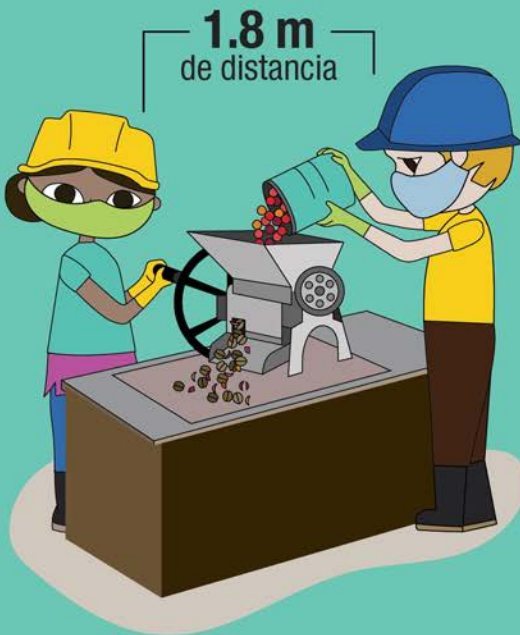
- a) **ICAFE:** Instituto del Café de Costa Rica
- b) **IICA:** Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
- c) **MS:** Ministerio de Salud
- d) **CCSS:** Caja Costarricense del Seguro Social.



Principios

El sector cafetalero se compromete a cumplir con los principios aceptados de buena conducta en el contexto de la pandemia, incluso cuando las situaciones se tornen aún más difíciles. A continuación, se presentan estos principios:

- a) Rendición de cuentas
- b) Transparencia
- c) Comportamiento ético
- d) Construcción colectiva con las partes interesadas
- e) Respeto al principio de legalidad
- f) Respeto a los derechos humanos





Pre-requisitos de implementación

5.1 Directriz N° 082-MP-S Protocolos para la reactivación y continuidad de los sectores durante el Estado de Emergencia Nacional por COVID-19

El protocolo ha sido construido con base en los principios y metodología definidos en la Directriz N°082-MP-S.



5.2 Versión 2-30 de Abril 2020. Lineamientos técnicos para la prevención de COVID-19 en plantas procesadoras de alimentos

La aplicación de estos lineamientos es de acatamiento obligatorio en las actividades del sector cafetalero que cuentan con la autorización o permiso sanitario de funcionamiento para operar en el territorio nacional. El protocolo orienta la implementación de estos lineamientos considerando las particularidades de la actividad cafetalera.

5.3 LS-SI-017. Lineamientos Generales para empacadoras de alimentos y fincas del sector agrícola en el marco de la alerta por COVID-19

El protocolo orienta la implementación de estos lineamientos considerando las particularidades de la actividad cafetalera.

Higiene y desinfección

6.1.1 Medidas de limpieza, higiene y desinfección:

- Garantice que siempre se cuente con los insumos necesarios para la limpieza y desinfección de áreas de trabajo y de áreas comunes.
- Intensifique las medidas de limpieza, higiene y desinfección principalmente en aquellas superficies que se manipulan con frecuencia como: manijas, muebles de recepción, mostradores, vitrinas, estantes, sillas, mesas, equipo de cómputo, *mouse*, herramientas de trabajo, equipos de beneficio, maquinaria agrícola e industrial, entre otros



- c) Asigne responsabilidades entre las personas trabajadoras para el correcto cumplimiento de las medidas de limpieza, higiene y desinfección.
- d) Asegúrese de contar con un supervisor o encargado de verificar que los trabajadores están cumpliendo con las medidas de limpieza, higiene y desinfección.

6.1.2 Medidas de información a los colaboradores sobre los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud

- a) Defina las medidas de información al personal de los establecimientos y a los recolectores sobre los lineamientos y las medidas de protección individual y colectiva, emitidos por el Ministerio de Salud, que deben ser adoptadas en el lugar de trabajo y en los hogares para la prevención del contagio. Por ejemplo:
 - Charlas informativas a todos los trabajadores de forma periódica, tomando en cuenta el distanciamiento social.
 - Empleo de medios impresos de fácil comprensión por los trabajadores (como carteles, infografías y fascículos, con más ilustraciones que textos).
 - Inducción a trabajadores nuevos.
 - Mantenga registros de las actividades que realiza (como listas de asistencia, temas tratados, fotos, etc.).
- b) Mantenga informado al personal de los establecimientos y a los recolectores sobre la situación nacional por COVID-19 de fuentes oficiales como el MS y la CCSS.

6.1.3 Instrucciones escritas y ubicación de protocolos

- a) Ponga a disposición de los trabajadores, las instrucciones, de forma escrita, para llevar a cabo las actividades de limpieza, higiene y desinfección.

- b) Coloque en espacios visibles los protocolos de tos, estornudo, lavado de manos y otras formas de saludar, así como el procedimiento que deben seguir los trabajadores para reportar en caso de presentar síntomas.

6.2 Procedimiento de limpieza y desinfección

6.2.1 Elabore o actualice un procedimiento general de limpieza y desinfección en el lugar de trabajo y áreas comunes (p. ej. sala de catación, laboratorio, beneficio, almacenamiento, sala de tostado, sala de empaque, recepción, oficinas, comedor, salas de reuniones, entre otros).

Se debe priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia. En general, el procedimiento consiste en:

- La eliminación de los residuos gruesos de las superficies
- La aplicación de una solución de jabón o detergente
- La desinfección, si procede.



En aquellas áreas donde se tenga certeza que ha permanecido un caso sospechoso o confirmado, se debe evitar su utilización hasta su completa limpieza y desinfección conforme a lo establecido en el procedimiento.

Es importante asegurar la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección, ya sea con personal propio o servicio contratado.

6.2.2 Elabore o actualice un plan y un horario de limpieza y desinfección para las distintas áreas de las instalaciones, que debe estar visible para todo el personal de limpieza, mantenimiento y personal en general en el sitio de trabajo.

Se definirá la frecuencia de las actividades de limpieza y desinfección, así como la planificación en términos de horario para las áreas de trabajo y áreas comunes, a fin de no interrumpir las labores normales.

6.2.3 Diseñe e indique las personas responsables de la limpieza y desinfección, del manejo de residuos, y de uso equipos de protección personal.

6.2.4 Capacite al personal responsable de las actividades de limpieza y desinfección, manejo de residuos y de uso de equipos de protección personal. Además, debe ser capacitado en el procedimiento indicado en 6.2.1, en el uso correcto y retiro de los equipos de protección personal y su desinfección o eliminación, según corresponda, según corresponda y de acuerdo a las disposiciones del Ministerio de Salud. Registre las actividades de capacitación realizadas.

6.3 Productos de limpieza y desinfección

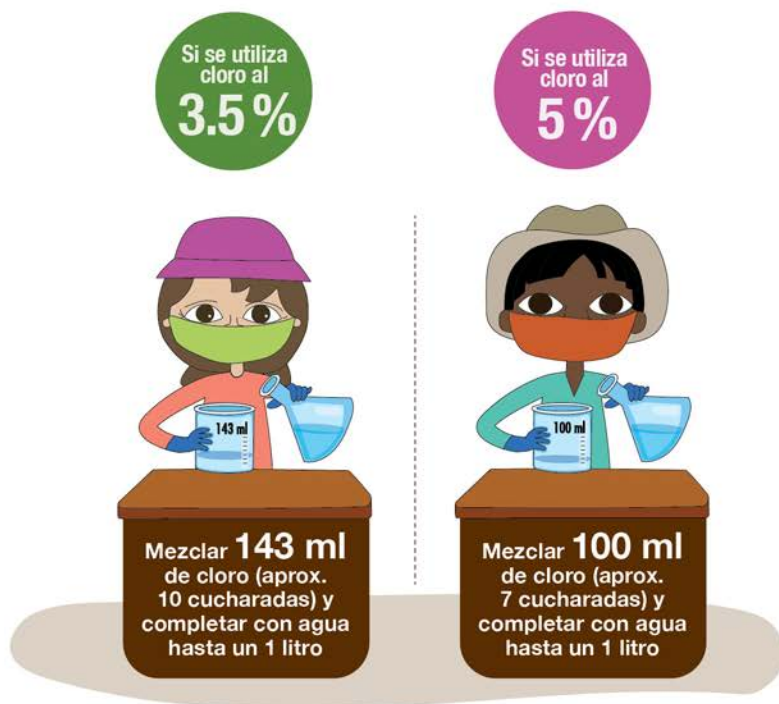
6.3.1 Disponga los siguientes elementos esenciales para la prevención del contagio:

a) Para el lavado de manos:

- Jabón líquido y, cuando corresponda, alcohol en solución líquida o en gel (entre el 60 % y el 95 %).

b) Para la limpieza y desinfección de superficies y ambientes:

- Jabón o detergente y desinfectantes registrados por el Ministerio de Salud de Costa Rica. Por ejemplo: hipoclorito de sodio y amonios cuaternarios.



Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70 %.

- En caso de utilizar otro tipo de desinfectante, se deben seguir las recomendaciones del fabricante del desinfectante para su preparación y aplicación.

6.3.2 Valide los productos de limpieza y desinfección indicados en función de su composición y concentración, según lineamientos del Ministerio de Salud. Para ello:

- a) Mantenga las fichas técnicas de los productos utilizados.
- b) Verifique la fecha de caducidad de los productos utilizados.

6.3.3 Disponga, de preferencia, productos o utensilios desechables en el proceso de limpieza y desinfección, tales como: guantes y mascarillas.

Cuando se utilice utensilios reutilizables, como guantes, paños de limpieza, trapeadores, etc., estos deben ser desinfectados después de su uso.

6.4 Identificación de puntos críticos para la desinfección

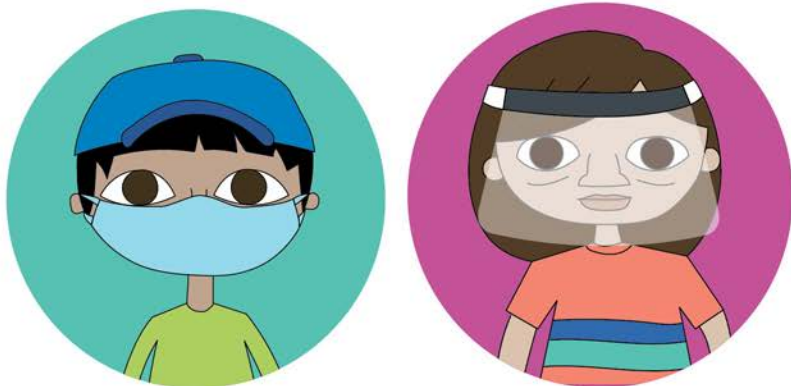
6.4.1 Priorice la limpieza y desinfección de las superficies que son manipuladas con frecuencia por los trabajadores, visitantes, entre otros, tales como:

- a) manijas,
- b) pasamanos,
- c) interruptores,
- d) reloj marcador,
- e) llaves de agua,
- f) superficies de las mesas,
- g) escritorios,
- h) superficies de apoyo,
- i) puertas,
- j) servicios sanitarios,
- k) utensilios y herramientas de trabajo,
- l) maquinaria agrícola e industrial
- m) vehículos
- n) otras.



- 6.4.2** Realice la limpieza de los elementos electrónicos (teléfonos, pantallas, teclados, *mouse*, celulares, impresoras, entre otros) con alcohol isopropílico al 70%, aplicándolo según las recomendaciones del fabricante por todas las superficies.
- 6.4.3** Realice, cuando corresponda, la limpieza y desinfección de los objetos usados en la atención del público como: vitrinas o ventanillas, timbres eléctricos, micrófonos, datáfonos, bolígrafos, entre otros.

6.5 Equipo de protección personal (EPP)



- 6.5.1** Proporcione mascarillas o caretas a los trabajadores de la finca, beneficio, torrefacción y exportación, cuando por las características de las actividades no se pueda cumplir el distanciamiento social o no sean parte de una burbuja social.

Nota: Al momento de la adquisición de los EPP, se recomienda validar su calidad tomando como base las normas nacionales de Costa Rica e internacionales. <https://www.inteco.org/juntos-en-la-prevencion>

- 6.5.2** Asegure la provisión suficiente de equipo de protección de personal requerido por los trabajadores, supervisando su uso correcto.

6.6 Manejo de residuos

- 6.6.1 Elabore o actualice el procedimiento para el manejo y eliminación de los residuos durante el tiempo en el que se mantenga activo el brote, según lineamientos del Ministerio de Salud.
- 6.6.2 Describa en este procedimiento la forma en la que son gestionados los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección, como utensilios de limpieza y equipos de protección personal desechables.
- 6.6.3 Utilice contenedores de basura con tapa de pedal dentro de las instalaciones del lugar de trabajo.
- 6.6.4 Realice la limpieza de los contenedores de basura con una mayor frecuencia que la habitual, actividad que debe estar establecido en el plan y horario de limpieza y desinfección (6.2.2).



Logística en el centro de trabajo

7.1 Plan de continuidad del servicio u operativo

7.1.1 Se recomienda elaborar un plan de continuidad de la actividad cafetalera, con la finalidad de retornar a la operación normal en el menor tiempo posible.

Nota: tomar como referencia la norma INTE/ISO 22301 Sistema de Gestión de Continuidad del Negocio, la cual puede ser consultada en el sitio web de INTECO.



7.2 Turnos y horarios

7.2.1 Elabore 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. Para ello:

- a) Programe labores diferentes para grupos reducidos de trabajo y burbujas sociales.
- b) Es importante que las actividades se realicen en forma separada y organizada. Evite el intercambio de personal entre grupos y burbujas sociales o turnos de trabajo.
- c) Realice la entrada y la salida del personal de forma escalonada y ordenada, manteniendo la distancia recomendada entre las personas y burbujas sociales.

7.2.2 Implemente horarios flexibles para el desarrollo de las operaciones.

7.2.3 Control de ingreso del personal y de los recolectores a los establecimientos:

- a) Control de temperatura.
- b) Verificación de ausencia de síntomas comunes de COVID-19 y de contactos previos, a través de consultas.

7.3 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo

7.3.1 Realice un mapeo de los trabajadores que pueden realizar sus actividades por medio del teletrabajo y mantenga la práctica de reuniones virtuales aun estando en las mismas instalaciones.

7.3.2 En caso de llevar a cabo reuniones de personal presenciales, que sean estrictamente necesarias, asegure un distanciamiento mínimo de 1,80 m por persona y un periodo no mayor a 60 min.

7.3.3 Prohíba todos los viajes relacionados con el trabajo considerados como “no esenciales” para el personal hasta que no se reduzca el nivel de alerta sanitario.



7.3.4 En el caso de proveedores y visitantes:

- a) Reduzca las visitas a los establecimientos cafetaleros, de manera que solo ingresen personas esenciales como servicios de mantenimiento, extensionistas, certificadores y autoridades sanitarias y fitosanitarias.
- b) Atienda a los proveedores, en la medida de lo posible, por medio de canales que eviten el contacto, tales como cita previa, correo electrónico o video llamada.
- c) Establezca mecanismos para la llegada de visitantes y proveedores con cita previa, para evitar aglomeraciones.
- d) Controle el ingreso de todo visitante, aplique los mismos requerimientos establecidos para las personas que trabajan en el establecimiento cafetalero.
- e) Informe al visitante sobre los procedimientos que ha dispuesto ante la COVID-19, asegúrese de que los haya entendido y bríndele la indumentaria requerida.
- f) Coloque carteles o afiches en el área de visitantes con los lineamientos que se deben aplicar dentro del establecimiento.

7.3.5 Medidas utilizadas para asegurar el distanciamiento mínimo (1.8 m) entre los trabajadores durante sus labores:

En finca:

- a) Lleve un registro de recolectores, considerando grupos familiares o personas que convivan en el mismo alojamiento para identificar burbujas sociales.

Burbuja social

Grupos familiares o de personas que conviven en el mismo hogar o habitación en un alojamiento

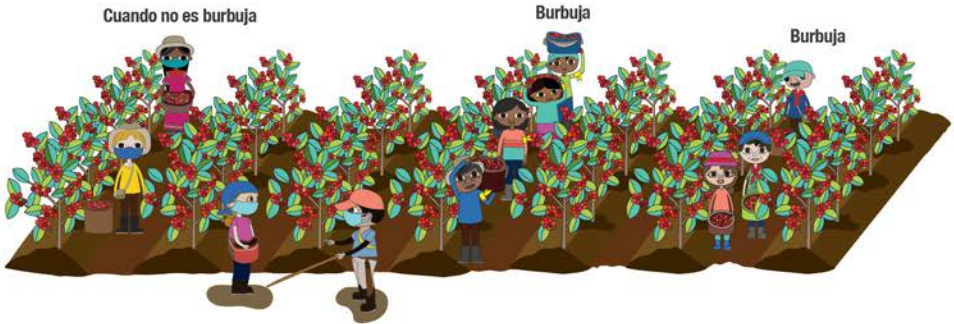


NO es burbuja social
Grupo de amigos • Compañeros de trabajo

IMPORTANTE:

Se pierde la condición de burbuja social si se toma contacto con personas de otras burbujas

- b) Asegure que las personas que realizan las labores de finca y de recolección mantengan la distancia recomendada entre personas o burbujas sociales (mínimo 1.8 m). Asigne una cantidad razonable y suficiente de calles por personas o burbujas sociales.



- c) Establezca controles en las áreas de medida de café, para asegurar que se mantengan las distancias de separación entre las personas o burbujas. Por ejemplo, mida el café recolectado mínimo dos veces por día o cada vez cambian de lote.



En beneficio, torrefacción y exportación:

- Asegúrese de mantener la distancia recomendada (1.8 m) entre las personas en las áreas administrativas del establecimiento. Se recomienda marcar los pisos para orientar la formación de filas para la atención de los usuarios.
- Asegure que las personas que realizan las labores de beneficio, torrefacción y exportación mantengan la distancia recomendada entre personas o burbujas sociales (mínimo 1.8 m).



- En donde sea posible, implemente medios virtuales para el recibo y pago de café, utilizando correos electrónicos y transferencias bancarias.



d) Delimite las áreas de trabajo y restrinja la movilidad de los trabajadores en zonas en donde no realizan su trabajo.

7.3.6 Establezca horarios para el uso de espacios comunes como comedores y salas de descanso. El personal de los establecimientos y los recolectores deben mantener la distancia recomendada de 1.8 m de separación, a excepción de los miembros que forman burbujas sociales. De igual forma, instruya a los trabajadores y recolectores a no compartir alimentos y utensilios.



7.3.7 Instruya al personal el uso de las escaleras y los pasillos en un sentido único a fin de disminuir el contacto de persona a persona.

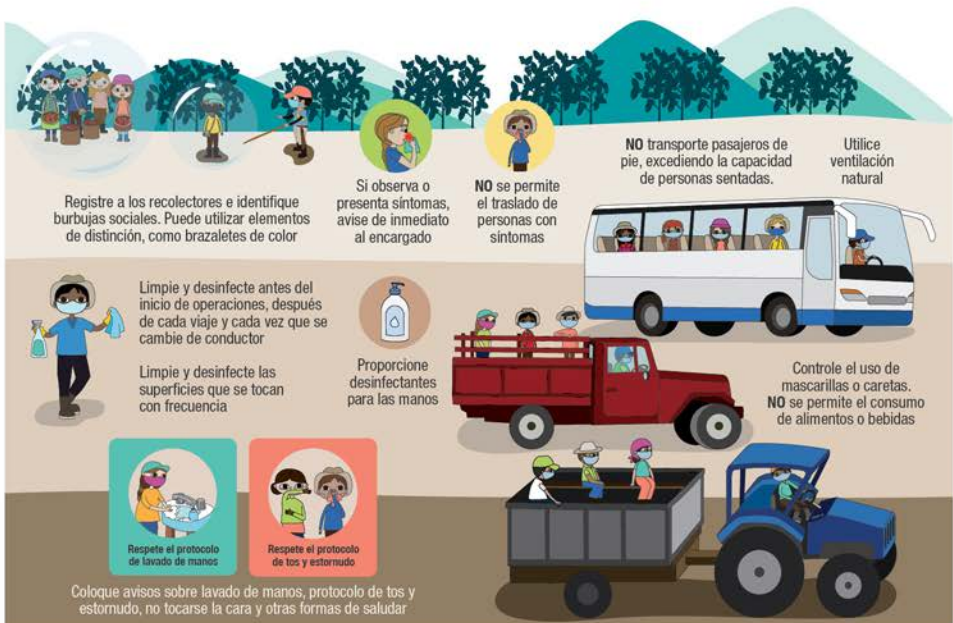
7.3.8 Instale en las áreas de recepción y sitios de pago barreras de protección, como pantallas acrílicas transparentes o el uso de caretas, en vista de que son áreas de alta concurrencia.

7.3.9 Cuando disponga de medios de transporte para los trabajadores:

- a) Mantenga los medios de transporte limpios y desinfectados. Deben de limpiarse internamente al menos al final de cada jornada de trabajo, dando especial énfasis a las superficies de apoyo de los vehículos, utilizando líquidos desinfectantes.
- b) Realice la limpieza 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.

- c) La limpieza y desinfección deberá realizarse con jabón o detergente y un desinfectante.
- d) Sugerir el uso de mascarillas o caretas para su uso en el medio de transporte.
- e) Cuando se utilicen mascarillas o caretas, asegúrese de que se utilizan correctamente.
- e) En la medida de lo posible, proporcione geles desinfectantes para uso de los trabajadores.
- f) En los vehículos deben de favorecerse la ventilación natural.
- g) Si utiliza el aire acondicionado, este debe de hacerse con recambio de aire y no recirculando.
- h) Coloque avisos que informen sobre el protocolo de lavado de manos, el protocolo de estornudo, no tocarse la cara y otras formas de saludar.



7.3.10 Mecanismos para lograr una clara comprensión de los síntomas de la enfermedad por parte de las personas colaboradoras y la forma de realizar el reporte de su condición a la persona empleadora:

- a) Capacite, en grupos pequeños, a todo el personal de los establecimientos y recolectores para que tengan una clara comprensión de los síntomas de la COVID-19. Lleve un registro de las capacitaciones que realice.
- b) Utilice solamente información del Ministerio de Salud, o de otra fuente confiable.
- c) Use medios y métodos de aprendizaje adecuados, como afiches, videos, fichas técnicas, etc.
- d) De preferencia, utilice la lengua materna de los trabajadores y recolectores.
- e) Asegúrese de contar con un supervisor o encargado de verificar que los trabajadores están cumpliendo con las nuevas prácticas respecto a la COVID-19.
- f) 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.
- g) Solicite al personal y a los recolectores que reporten a sus supervisores o a la persona responsable si tiene alguno de esos síntomas o si los observa en algún otro trabajador.
- h) En caso de que un trabajador presente algunos de los síntomas de la COVID-19:
 - El supervisor o la persona responsable debe enviarlo al área de salud más cercana para su valoración médica.
 - No suministrar ningún medicamento, el centro de salud se encargará de brindar las indicaciones correspondientes.
 - El trabajador retornará a sus labores de acuerdo con las indicaciones que le brinde el centro de salud.

7.4 Hábitos de higiene del trabajador en el lugar de trabajo

7.4.1 Refuerce la práctica del lavado de manos, tanto en las fincas como en los establecimientos. Ubique lavatorios o sitios de lavado estratégicamente.



7.4.2 Exija que el personal se lave las manos regularmente, en especial:

- a) Al comenzar las actividades.
- b) Al regresar al trabajo después de los descansos.
- c) Inmediatamente después de usar el baño.
- d) Después de manipular cualquier material contaminado, como residuos o alimentos crudos no elaborados.
- e) Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- f) Antes y después de comer.
- g) Después de algún contacto con animales.
- h) Antes y después de acercarse a una persona para brindarle atención.

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

7.4.4 Explique a sus trabajadores que luego del lavado de manos pueden aplicarse en ellas, de manera opcional, un desinfectante, como por ejemplo alcohol mayor al 70 %.

7.4.5 Insista ante sus trabajadores que los desinfectantes de manos no reemplazan al lavado de manos con agua y jabón y que solo deberían usarse después de este lavado.

7.4.6 Informe e inste a los trabajadores que eviten conductas que puedan facilitar la propagación de la COVID-19, tales como las siguientes:

- a) Saludar con apretones de manos, abrazos o besos.
- b) Vapear.
- c) Escupir.
- d) Masticar, comer o beber en áreas no destinadas para este fin.
- e) Tocarse los ojos, la boca o la nariz.
- f) Colocarse las manos en la boca al estornudar o toser.
- g) Compartir alimentos, vasos, platos y otros utensilios personales.

7.4.7 Inste a los trabajadores a utilizar ropa y calzado específicos para el uso en su lugar de trabajo.

7.4.8 Cuando se utilicen mascarillas o caretas, asegúrese de que se utilizan correctamente.

7.4.9 Informe a los trabajadores que no deben reutilizar las mascarillas desechables, sino más bien desecharlas en un recipiente con tapa, luego de lo cual deben lavarse las manos con agua y jabón.

7.4.10 Deseche adecuadamente las mascarillas usadas y las caretas deterioradas.



Actuación ante casos confirmados de las personas colaboradoras

8.1 Acciones a seguir si existe confirmación médica de personas con la enfermedad dentro de las instalaciones de la organización:

Si existe confirmación médica, la persona debe informar al responsable del establecimiento. Esta persona deberá seguir las medidas establecidas por el Ministerio de Salud.



8.2 Lleve un registro de los casos confirmados y contactos directos de la persona para su documentación e información al Ministerio de Salud.

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.



8.3 Actuación con los casos confirmados:

8.3.1 Además de lo indicado en las secciones anteriores, activar el procedimiento de limpieza y desinfección inmediatamente en el área de trabajo de la persona enferma, así como los sitios que haya visitado en el centro de trabajo.

8.3.2 Si la persona enferma es enviada a un alojamiento:

- El establecimiento promoverá que la persona enferma sea atendida por algún miembro de su burbuja social o designará una persona para este fin.
- La persona enferma permanecerá en una habitación adaptada y ventilada hasta la finalización del aislamiento.
- Los demás habitantes del alojamiento deben instalarse en una habitación distinta; si ello no es posible, deben mantener una distancia mínima de un metro con el enfermo (por ejemplo, dormir en camas separadas).

- d) Disponer de un baño para uso exclusivo del paciente, o en su defecto, debe ser limpiado con cloro cada vez que sea utilizado por el paciente.
- e) Se recomienda que en la medida de lo posible se disponga de un celular para comunicarse con los familiares, sin necesidad de salir de la habitación.
- f) En el interior de la habitación debe colocarse un cubo de basura, con tapa de apertura de pedal, y en su interior una bolsa de plástico para los residuos.
- g) Se recomienda disponer utensilios de aseo de uso individual y de productos para la higiene de manos, se utilizará jabón y agua.
- h) La persona enferma debe seguir en todo momento las medidas de higiene respiratoria: cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar con pañuelos desechables o el codo flexionado, lavándose las manos inmediatamente después.
- i) La persona enferma no debe recibir visitas durante el periodo de aislamiento.
- j) El retorno de la persona a sus labores se realizará solo mediante alta médica expedida por el médico de la CCSS.





Comunicación

9

9.1 Información y persona a cargo de la comunicación:

- 9.1.1 Asegúrese de compartir información que sea veraz y proveniente del Ministerio de Salud.
- 9.1.2 Designe al menos a una persona a cargo de la comunicación durante la emergencia, responsable de mantener y actualizar la información.
- 9.1.3 La persona designada informará al ICAFE de cualquier situación relacionada con COVID-19 en el establecimiento.



9.2 El ICAFE asegura que el protocolo esté disponible en su sitio web oficial, una vez haya sido aprobado por el Ministro de Agricultura y Ganadería. El protocolo será difundido a través de circulares administrativas al sector.

El ICAFE es responsable de mantener actualizado el protocolo, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud.

Aprobación, seguimiento y evaluación

Aprobación

- 10.1.1 Este protocolo sectorial es aprobado por el Ministro de Agricultura y Ganadería.



Anexos



¿Cómo lavarse las manos?

 DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES



Humedezca las manos con agua y cierre el tubo



Aplique suficiente jabón



Frote sus manos palma con palma



Frote la palma de la mano derecha sobre el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa



Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados



Apoye el dorso de los dedos contra las palmas de las manos, frotando los dedos



Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frote con un movimiento de rotación y viceversa



Frote circularmente la yema de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda y viceversa



Enjuage abundantemente con agua



Sacuda muy bien las manos y séquelas idealmente con una toalla desechable



Use la toalla para cerrar la llave



Ministerio de **Salud**



Forma correcta de toser y estornudar



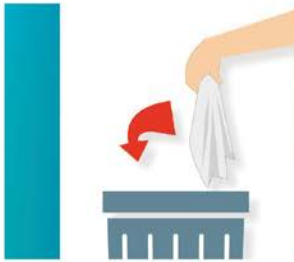
Ministerio
de **Salud**
Costa Rica



CUBRA SU BOCA Y NARIZ
CON LA PARTE SUPERIOR DEL
BRAZO, HACIENDO UN SELLO
PARA EVITAR SALIDA
DE GOTITAS DE SALIVA



O CÚBRASE
CON UN PAÑUELO
DESECHABLE



DEPOSITE EL PAÑUELO
EN EL BASURERO,

NO LO LANCE
AL MEDIO AMBIENTE



NUNCA SE TOQUE LA CARA
SI NO SE HA LAVADO
LAS MANOS
CON AGUA Y JABÓN

¡DETENGA EL CONTAGIO!

☉☉ Icafe

Instituto del Café de Costa Rica

<http://www.icafe.cr/> • info@icafe.cr
400 metros norte de la iglesia católica
San Pedro de Barva, Heredia
Apartado Postal: 280-3011 Barva, Heredia. Costa Rica.
Teléfono: (506) 2243-7800

