

# PROTOCOLO de PREVENCIÓN

## Covid-19

JUNIO 2021

## CoNAg y Campo Experimental



**Servicios Generales**  
*Higiene y Seguridad Laboral*  
UNIVERSIDAD NACIONAL de CHILECITO



## **Objetivo**

Establecer las acciones para garantizar que el personal, los equipos y mobiliarios se encuentren limpios y desinfectados antes, durante y después de las actividades desarrolladas en los diferentes ambientes de trabajo. Además, informar acerca de cuidados generales preventivos para evitar el contagio con el virus del COVID 19.

## **Desarrollo**

### **A) Qué es el CORONAVIRUS:**

Son una amplia familia de virus que se encuentran tanto en animales como en humanos, produciendo una enfermedad infectocontagiosa aguda y grave denominada COVID-19.

### **B) Métodos de contagio:**

La forma más frecuente de transmisión del coronavirus es entre personas, y las posibles rutas de transmisión incluyen el contacto directo, las gotas y la transmisión por el aire debido a las pequeñas gotas que se emiten al estornudar, toser o exhalar.

Ejemplos:

- Una persona contagiada con el virus al hablar, toser, estornudar, expirar genera micro gotas en el ambiente que ingresan por ojos, nariz o boca y afectan a personas sanas.
- Tocar con nuestras manos alguna superficie contaminada con el virus y llevar las manos a los ojos, nariz o boca genera el contagio.

### **Recomendaciones para la Planificación previa a la realización de las prácticas. Función del docente/instructor en cuanto a repensar el diseño de cada práctica**

1. Que sean prácticas esenciales que hacen al perfil profesional y que resultan relevantes en la formación de capacidades profesionales claves que deben incorporar los alumnos.
2. Deben ser intensivas en el tiempo y uso de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas e insumos.
3. Debe haber una instancia previa de participación a través de diversas estrategias y herramientas de comunicación digital o virtual, donde el alumno tome conocimiento previo de lo que se desarrollará como práctica.
4. Descripción de las condiciones materiales necesarias para el desarrollo de las prácticas.
5. Definición de los contenidos a abordar, tomando como eje transversal y prioritario la seguridad e higiene en este contexto excepcional.

### **Observaciones sobre la duración de la jornada formativa y la conformación de los grupos de prácticas:**

1. Se recomienda que la jornada formativa no supere las 4 horas reloj de duración, priorizando a los alumnos del primer y último año, para el caso del nivel secundario.
2. Cada 90 minutos se realizará un receso de al menos 15 minutos, tiempo que se aprovechará para el lavado de manos por parte de cada participante, así como para la ventilación de las instalaciones donde se realicen las actividades.
3. Para evitar conglomeraciones en los baños o lugares de lavado se plantea como alternativa el uso de alcohol en gel.



4. Los grupos de prácticas deberán conformarse de acuerdo a la cantidad de metros cuadrados disponibles en los entornos formativos, con un estimado de un alumno cada 4 metros cuadrados.
5. Cuando deban conformarse equipos de trabajo debido a la naturaleza de las prácticas a desarrollar y/o por resguardo de cuestiones de seguridad, deberá mantenerse la misma conformación y a tal efecto se llevará un registro con la conformación nominal de los estudiantes que lo componen.

#### **Acciones previas a ingresar a los entornos formativos**

1. Prohibición de ingresar a los entornos formativos a los mayores de 60 años, embarazadas y personas con afecciones crónicas conforme la resolución MTEySS N° 207/2020, prorrogada por la resolución MTEySS N° 296/2020.
2. Diariamente y previo al inicio de las actividades se deberá realizar el control de la temperatura a todas las personas que realicen las prácticas, sin excepción alguna. Si la misma supera los 37, 5° C, se comunicará al directivo responsable y a las autoridades locales de salud.
3. Diariamente se entrevistará al personal y alumnos sobre la existencia de algunos de los síntomas de la enfermedad. De presentarse algún síntoma se activará el protocolo para casos sospechosos. Anexo, registro control de temperatura de personal y encuesta de síntomas.
4. La persona que desarrollará la entrevista y control de temperatura será provista de protección facial, barbijo y guantes descartables.
5. Para el desarrollo de la encuesta y toma de temperatura el personal deberá respetar el distanciamiento recomendado entre personas.
6. Al ingreso y previo al uso de las instalaciones o infraestructura, la totalidad del personal debe higienizarse las manos con agua y jabón / alcohol en gel o líquido al 70%.
7. Cada alumno deberá concurrir con un kit de aseo personal, compuesto al menos con una toalla y jabón. Dichos elementos son de uso personal y no serán de intercambio con ningún otro participante. Se verificará el cumplimiento de esta condición antes del ingreso al entorno formativo.

#### **Acciones durante el desarrollo de la jornada formativa:**

1. Lavarse las manos con abundante agua y jabón de forma periódica, o bien aplicar alcohol en gel, al menos una vez cada 90 min., antes y después de manipular desperdicios, alimentos, luego de tocar superficies públicas (manijas, picaportes, pulsadores, etc.), después de utilizar instalaciones sanitarias.
2. Limpiar y desinfectar las superficies de los puestos de trabajo regularmente.
3. Cubrirse con el pliegue interno del codo al toser o estornudar.
4. Evitar llevar las manos a la cara, en particular no tocarse los ojos, la nariz y la boca dado que estas son las vías de ingreso de virus y otros microorganismos al cuerpo humano.
5. Aplicar el distanciamiento entre personas. Durante la jornada formativa respetar una distancia mínima de 2 metros. Para respetar esta distancia, ningún elemento como materiales, herramientas, elementos de medición y/o documentación técnica deben pasarse de mano en mano, sino colocarse sobre superficies de trabajo.



6. En todo momento los participantes de las actividades deberán utilizar barbijo y máscara facial de acetato y/o antiparras, dependiendo de la actividad.
7. Llevar uñas cortas y limpias, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes u otros adornos.
8. Usar el cabello recogido.
9. Se deberá mantener la prohibición del consumo de bebidas y alimentos dentro de los entornos formativos.
10. Se contará con alcohol en gel y/o alcohol al 70% en cada entorno en una cantidad suficiente como para abastecer a todos los participantes en el espacio de tiempo que dure la actividad. Estimar dos recipientes/dispensadores de 500 cm<sup>3</sup> cada 10 personas.
11. Todas las superficies de máquinas e instrumentos que entren en contacto con las manos de los operadores deberán desinfectarse con solución de amonio cuaternario, hipoclorito de sodio al 5% o alcohol al 70%.
12. Prohibición de fumar.
13. El docente deberá verificar la existencia de todos los elementos de protección personal y de desinfección previo al ingreso de los alumnos.
14. Disponer de botiquín de primeros auxilios con la inclusión de guantes y barbijos descartables.
15. Al inicio y final de cada jornada formativa se realizará la limpieza y desinfección de cada elemento, herramienta, instrumento, máquina, material que se haya utilizado. Dicha limpieza se realizará con los elementos acostumbrados, mientras que la desinfección se hará con solución de amonio cuaternario, hipoclorito de sodio, alcohol al 70%, u otra solución desinfectante que cumpla con los requisitos de estas. Luego se procederá a la guarda de los elementos en los espacios establecidos. En dicho procedimiento se tendrá especial atención en la utilización de los desinfectantes en ambientes donde podrían entrar en combustión tales como: talleres de soldadura, herrería, cocinas (hornos, hornallas), talleres de automotores, entre otros.
16. Se tomarán las medidas necesarias de cuidado en la desinfección de superficies próximas a lugares con tensión, para evitar un shock eléctrico a quien esté realizando tal operación, tales como: motores eléctricos, llaves de puesta en marcha y parada, botones golpe de puño y otros.
17. El docente al comienzo de cada jornada, realizará una charla explicativa de las medidas de seguridad excepcionales y dará las recomendaciones a lo largo de la jornada, las veces que sean necesarias.
18. Deberá exponerse cartelera de difusión preventiva y recomendaciones en lugares visibles dentro y fuera del entorno formativo.
19. Disponer de los protocolos de seguridad e higiene aprobados, para la consulta permanente de docentes y alumnos, dentro de las instalaciones.
20. Asegurar la ventilación de ambientes cerrados, sobre todo en época invernal o de bajas temperaturas.
21. Se sugiere, en la medida de lo posible, dejar las puertas y ventanas abiertas con el fin de asegurar la ventilación de los ambientes y a la vez tener el mínimo contacto

- con superficies de alta posibilidad de contaminación, tales como manijas y picaportes.
22. Realizar la desinfección periódica, al menos cada 90 min., de teclados, pantallas táctiles, mouse, y demás elementos informáticos con alcohol al 70%. Proceder de igual manera en máquinas asistidas por ordenadores informáticos.
  23. Todos los productos que se usen para la limpieza y desinfección de picaportes, control de accesos, botoneras de ascensores y barandas deben ser compatibles con el material a limpiar, para evitar el deterioro del elemento.
  24. Nunca aplicar el producto directamente sobre la superficie a limpiar. Utilizar siempre un paño humedecido con el limpiador/desinfectante y repasar limpiando de lo más limpio a lo más sucio por arrastre o fricción.
  25. Limpiar y desinfectar los picaportes de todas las zonas, con periodicidad diaria, utilizando un limpiador desinfectante, siguiendo las instrucciones de uso. Luego rocíe los mismos con limpiador sanitizante de superficies para brindar un efecto residual.

**Lineamientos para la realización de actividades formativas en espacios de taller, laboratorios y/o espacios productivos de instituciones técnicas industriales:**

1. Al ingresar a los establecimientos los alumnos deberán completar una planilla, identificándose, dejando asentado su estado de salud al momento de la concurrencia y si estuvieron con un caso sospechoso, estrecho y/o positivo COVID 19.
2. Disponer de puestos de trabajo individuales que permitan áreas para la actividad formativa, de forma tal que la distancia entre puestos de trabajo sea de 2 metros.
3. Si la distribución de las mesas o espacios de trabajo donde se utiliza herramientas e instrumental no permitiera el distanciamiento recomendado, implementar barreras de contención entre mesas o puestos de trabajo.
4. Garantizar los elementos necesarios para que cada alumno realice la limpieza y desinfección de las herramientas utilizadas antes y después de su uso. Se recomiendan los sanitizantes más utilizados, alcohol 70° o amonio cuaternario.
5. Circular dentro del taller/laboratorio minimizando el contacto físico, respetando las distancias mínimas y utilizando protección de boca y nariz, tal como barbijo quirúrgico o similar.
6. El control y accionamiento de energía del taller/laboratorio como alistamiento de cada puesto de trabajo para cada actividad formativa lo realizará el docente con el fin de disminuir el contacto de personas con elementos comunes.
7. Llevar registro de los alumnos y docentes que ocupa un puesto de actividad formativa determinado y se sugiere repetir la ubicación de manera tal que circule por puesto y/o herramental de trabajo la menor cantidad de alumnos posibles.
8. Culminada la actividad formativa, o previa a su inicio, el docente junto con el personal de limpieza de la institución, será el encargado de la limpieza y desinfección de herramientas e instrumental. Debe tenerse en cuenta que este equipamiento con esta base tecnológica (instrumentos de medición como multímetros, voltímetros, amperímetros, osciloscopios, analizadores, instrumentos de metrología mecánica, puntas de medición, entre otros) suelen ser delicados y pueden requerir cuidados

- específicos de limpieza, para mantener su correcto funcionamiento y conservar la seguridad. Para su limpieza se recomienda seguir las instrucciones del fabricante y para una desinfección superficial utilizar amonio cuaternario.
9. Asimismo, las mesas de trabajo, o puestos, suelen ser mesas con suministro de energía eléctrica o estabilidad mecánica, por lo que también se recomienda que, culminada la actividad formativa o previo a su inicio, el docente junto con el personal de limpieza de la institución, sea el encargado de la limpieza y desinfección de superficies y puntos de suministro de energía.
  10. Se deberá garantizar una adecuada ventilación y recirculación del aire, y en aquellos ambientes donde lo requiera por el tipo de actividad se deberá realizar extracción forzada donde se generen vapores y/o diferentes emanaciones concentradas a raíz del trabajo realizado en el proceso de estudio.
  11. Se deberá llevar un registro (planilla) indicando fecha y hora, nombre y apellido de quien realizó limpieza y desinfección de las aulas, máquinas y herramientas. Este será corroborado por el docente previo al inicio de cada clase y puesto disposición de los alumnos.
  12. Realizar capacitación sobre el correcto uso de los Elementos de Protección Personal y su desinfección.
  13. Colocar cartelera alusiva a las medidas a tomar para combatir la propagación del virus COVID 19 en cada isla de trabajo y espacios comunes del aula.
  14. Se debe disponer de un cesto diferencial para desechar barbijos y/o elementos de protección personal descartables, este mismo deberá tener una tapa o encontrarse correctamente sellado.

#### **Entornos formativos agropecuarios**

En este sentido se establecen los siguientes puntos a tener en cuenta, además de los requisitos mínimos de salud y seguridad definidos en el protocolo como ser distanciamiento sanitario preventivo y la utilización del Equipo de protección personal:

1. Libreta sanitaria.
2. Test diagnóstico para COVID-19 a los trabajadores de las instituciones formativas agropecuarias.
3. Distanciamiento sanitario preventivo: se deberá respetar una distancia mínima de seguridad de 2 m. en todo sentido entre cada persona en espacios abiertos y de 3 m. en espacios cerrados, siempre llevando el equipo de protección personal correspondiente. Eventualmente, cuando deba existir obligatoriamente un acercamiento momentáneo (por ejemplo, para pasarse algo, registrar temperatura corporal, etc.), dicho contacto no debe superar los 30 segundos, ni ser menor al metro de distanciamiento.
4. Cada alumno/a deberá llevar elementos de higiene y utensilios de cocina personal. Asimismo, en habitaciones comunes se deberá limitar la capacidad máxima de estudiantes.
5. El equipo de protección personal consta de guantes, bata/guardapolvo cerrado, botas/protectores de calzado ("galochas"), tapabocas/barbijo, lentes de protección/protector facial, cofia/capucha/casco de seguridad, mameluco, y para algunas actividades deberá ser complementada con fajas lumbares, impermeables



y/o abrigos. El equipo de seguridad personal permanecerá en los establecimientos, estando a cargo del responsable de cada sección, su limpieza y desinfección adecuada. En el caso de descarte de algunos de estos elementos, se los tratará como residuos patológicos.

### **Bioseguridad de los establecimientos**

El concepto de bioseguridad en una explotación agropecuaria y del sector alimentario hace referencia al mantenimiento de un medio ambiente libre de microorganismos o al menos, con una carga mínima que no interfiera con las producciones correspondientes. Así pues, podemos definir la bioseguridad como el conjunto de prácticas de manejo que van encaminadas a reducir la entrada y transmisión de agentes patógenos y de sus vectores en las granjas y que pudieran afectar a la sanidad, al bienestar o a los rendimientos técnicos de los seres vivos involucrados en el proceso (plantas, animales y personas). La tramitación de la libreta sanitaria requiere de análisis previos y tiene actualmente un costo. Ambas cuestiones deberán ser consideradas por cada institución y municipio a fin de que no constituyan un obstáculo temporal o económico. La bioseguridad, en nuestra opinión, es la práctica de manejo más barata y más segura para el control de las enfermedades. Ningún programa de prevención de enfermedades puede obviar un plan de bioseguridad. Sin una buena limpieza y desinfección de las instalaciones no podemos perseguir el objetivo final de todo plan de bioseguridad que es el mantenimiento de la nave libre de microorganismos. Cuanto más intensa sea la producción, más importantes han de ser las medidas higiénicas a adoptar.

### **Sistema "todo dentro/ todo fuera"**

1. El sistema "todo dentro-todo fuera", se trata de que cuando finaliza el ciclo productivo en una nave, ésta se vacía para limpiarla y desinfectarla antes de la llegada de un nuevo lote. Es un sistema utilizado para reducir el riesgo de propagación de enfermedades entre las distintas partidas y sectores del establecimiento.
2. Este sistema se basa en la sectorización y la prohibición de circulación de elementos potencialmente contaminantes. De esta manera, las maquinarias, herramientas y equipos de protección de un sector o establecimiento siempre permanecen allí y no pueden ser compartidos con otros. Por ejemplo, el equipo de protección personal no puede salir de la escuela. Tanto el personal, como los alumnos, deberán colocárselo y quitárselo en la escuela, y antes de cada uso debe ser limpiado, desinfectado y almacenado de manera aislada (embolsado o en contenedores separados). Lo mismo debe ocurrir con las herramientas manuales, utensilios, instrumentos de medición, de laboratorio, etc. Si en la escuela existen diferentes entornos productivos, en lo posible, deberán contar con elementos independientes para cada uno de ellos. Caso contrario, se deberá realizar la limpieza y desinfección de los mismos, antes de la partida desde un entorno y a la llegada a otro, como si no se conociese su procedencia.
3. La limpieza ha de realizarse lo antes posible después de concluir cada actividad en estas instalaciones. El fin de la limpieza es eliminar materia orgánica y los contaminantes inorgánicos. Es recomendable utilizar detergentes concentrado y específicos para cada tipo de instalación o equipo, aplicado mediante cepillado, por

- inmersión, por pulverización o utilizando aparatos de lavado a presión. Tras dejarlo actuar unos minutos se debe aclarar la superficie con agua o un trapo húmedo.
4. Una vez terminada la limpieza, el siguiente paso es la desinfección. Esto se debe a que algunos desinfectantes no son efectivos en presencia de suciedad o materia orgánica para asegurar la acción desinfectante inmediata e intensa frente a virus, bacterias y hongos. La aplicación de desinfectantes puede llevarse a cabo mediante frotamiento o por pulverización, además de ser utilizado para la desinfección terminal de instalaciones por nebulización, es decir, desinfección aérea. Es necesario que el producto se deje secar o permitir su acción mínima durante 15 minutos.
  5. Cuanto más tiempo queden libres las instalaciones, equipos y demás, la limpieza y desinfección será mejor. Se debe llevar un registro de utilización de los productos de limpieza y desinfección, en el que se anote la información precisa.
  6. Mediante la limpieza y la desinfección pretendemos reducir el número de contaminantes existentes en los entornos productivos. Generalmente ambas acciones se aplican de manera conjunta, primero se limpian las instalaciones y el equipo y después se desinfecta. Por tanto, limpieza y desinfección se complementan a la hora de aplicar medidas de bioseguridad en los mismos. Es importante reforzar la idea de que son complementarias y que no reemplazan una a la otra.
  7. Entendemos por limpieza la separación, lo más completa posible y de larga duración de, como mínimo, dos sustancias que se hayan unido físicamente entre sí. Por el contrario, la desinfección tiene como objetivo inactivar determinados microorganismos como bacterias, virus, hongos o formas parasitarias, independientemente de su estado funcional.
  8. Antes de trabajar con determinado material (plantas, animales, insumos o elementos de trabajo) hemos de procurar que lleguen a unas instalaciones lo más limpias posible y con una carga microbiana aceptable. El vacío sanitario tiene por objeto la eliminación de todos los agentes microbianos, parásitos, de la materia orgánica y de otros residuos acumulados en las instalaciones. Consiste en dejar vacía una sala o departamento dentro de una nave, o incluso la nave en su totalidad, tras efectuar la correspondiente limpieza y desinfección, para lo que previamente se han sacado todos los seres vivos (animales o cultivos) al mismo tiempo. De esta manera, el nuevo ciclo productivo se dará en ambientes libres (o con muy baja carga) de patógenos.
  9. El siguiente vacío sanitario se llevará a cabo al final del ciclo productivo durante un periodo prudencial, para la limpieza y desinfección. Esta duración debe quedar perfectamente determinada en el organigrama del ciclo productivo y en el plan de trabajo de los alumnos y el personal de la escuela involucrados en el sector. Asimismo, este periodo puede ser utilizado para llevar a cabo las reparaciones necesarias y otras operaciones. Durante el periodo que dura el vacío sanitario es preciso que la sala permanece cerrada, sin que tenga acceso a ella, para evitar una posible recontaminación. Este periodo va unido inexorablemente a la tecnología todo dentro/todo fuera, constituyendo uno de los pilares básicos de la higiene en Producción Animal. Comprende el llenado y vaciado de una vez de un determinado entorno formativo. Cuando termina el periodo de ocupación de esa sala el grupo



íntegro de productos se pasa a otra dependencia de la escuela o se envía a otro destino. Solo este llenado y vaciado de una vez va a permitir una correcta limpieza y desinfección. Para que la tecnología todo dentro/todo fuera pueda ser llevada a cabo es necesario contar con una serie de requisitos:

Los entornos formativos deben estar divididos en islas.

Contar con el número de plazas suficientes en cada isla, para mantener el distanciamiento de seguridad.

Perfecta coordinación entre las diferentes fases del ciclo productivo, no produciendo cuellos de botella y la posible ruptura de las medidas de seguridad. La tecnología todo dentro/todo fuera posibilita una serie de ventajas como: se evita el riesgo de transmisión de patógenos entre tandas de producción y entre islas. Se pueden identificar y rastrear, mediante trazabilidad, todo lo relacionado con cada partida. En caso que se presente algún proceso infeccioso o contaminación, se puede aislar y tratar el lote y a las personas involucradas con rapidez y eficacia, con lo que solo estaría afectado un grupo delimitado y no toda la escuela.

#### **Limpieza de los entornos formativos**

Con la limpieza se contribuye a reducir la carga microbiana de cada entorno, en mayor o menor medida dependiendo del tipo de superficie a limpiar, de la clase de suciedad y del método de limpieza empleado. Mediante las tareas de limpieza se elimina la suciedad adherida a las superficies de la explotación (suelos, paredes, techos, ventanas, puertas, etc.), así como la pegada a las superficies de las instalaciones, herramientas, instrumentos y otros equipos. De esta manera, se suprime el soporte nutritivo de los microorganismos y se facilita la desinfección. Para no olvidar ningún aspecto de la limpieza sería conveniente confeccionar una lista con las principales tareas a desarrollar. En tales programas debe expresarse la exacta concentración y designación de los productos de limpieza y desinfección en cada caso.

**Limpieza en seco:** consiste en el barrido a fondo de las instalaciones y rascado de los restos de materia orgánica y residuos que no se pueden eliminar con el simple barrido. Los desperdicios constituyen una de las mayores fuentes de contaminación. Así mismo, se lleva a cabo una limpieza en seco de luces, techos, partes fijas de los diferentes aparatos, ventiladores, persianas, etc., para evitar el acúmulo de polvo en estas partes. Es esencial una buena limpieza y barrido, ya que los restos de materia orgánica interfieren la acción de los desinfectantes, bien porque forman una barrera a modo de revestimiento o bien porque reaccionan químicamente con el desinfectante neutralizándolo. Además, todos estos restos orgánicos constituyen un medio de cultivo para las bacterias. Esta limpieza en seco debe ir acompañada de una limpieza húmeda, ya que la primera solo se emplea como método único de limpieza cuando no existen restos de suciedad adheridos a las superficies, sino cuando solo existe suciedad sin adherir sólidamente, es decir, polvo; que no es el caso que nos ocupa de las explotaciones porcinas. La limpieza en seco tiene una limitada eficacia, pero es imprescindible para eliminar toda aquella suciedad fina y grosera que no se ha adherido a las superficies y que se superpone a la suciedad realmente pegada a las superficies, utensilios e instalaciones; de esta manera será mucho más eficaz la limpieza húmeda. Este apartado se refiere, fundamentalmente, al barrido del suelo de las instalaciones,



mediante diferentes utensilios como escobas, cepillos, rasquetas o rodillos de diferentes tamaños con o sin aspiración. Dependiendo del tamaño de la superficie a limpiar podemos emplear aparatos autopropulsados, comúnmente conocidos como máquinas barredoras. En el caso de la limpieza en seco por medio de la aspiración del polvo es realmente interesante cuando se trate de lugares especialmente sensibles al agua, como por ejemplo las instalaciones de ventilación y de suministro de pienso o las instalaciones eléctricas. En este se evita uno de los inconvenientes de esta tarea como es el aumento de las partículas de polvo en suspensión en el aire como consecuencia del barrido.

**Limpieza húmeda:** la limpieza previa en seco le sigue la limpieza húmeda. Con ello se pretende que la inmediata aplicación del desinfectante sea lo más efectiva posible. Para la limpieza con agua se siguen normas elementales: primero se echa agua, segundo se lava y tercero se enjuaga. El agua tiene una capital importancia en la limpieza, básicamente se trabaja con agua potable, vigilando la dureza de la misma. Va a ser la responsable de disolver, fluidificar y transportar la suciedad, a la vez que va a actuar como medio disolvente de los productos químicos empleados en la limpieza y la desinfección. Es muy importante llevar a cabo bien las tareas de limpieza para que el desinfectante pueda ejercer su acción con las máximas garantías. Dependiendo de la zona a limpiar, después del lavado sería conveniente efectuar un secado de la misma. Con ello se mejora la eficacia del desinfectante aplicado a continuación, favoreciendo la penetración del desinfectante en los poros del material. El secado se puede facilitar poniendo en marcha el sistema de ventilación y si fuese preciso, también la calefacción. Ahora bien, si la desinfección va a tener lugar al día siguiente basta con el tiempo intermedio de la noche para que se sequen las superficies de los alojamientos. Por último, cuando se emplean aparatos mecánicos de alta presión no hay que olvidar dosificar correctamente el detergente a utilizar. Para ello la mayoría de los aparatos llevan un dosificador con un mecanismo regulador de la mezcla que le permite incorporar el detergente en una banda comprendida entre el 0,5 y el 5%. Respecto a las sustancias que se pueden emplear para la limpieza húmeda se las puede clasificar en tres grandes grupos: detergentes alcalinos, ácidos y neutros. Los detergentes alcalinos actúan muy lentamente, la mayoría se emplean en combinación con desinfectantes mixtos a excepción del hidróxido de sodio que se utiliza de forma aislada, sobre todo para el control de las epizootias. Estos productos provocan la inhibición de los residuos proteicos en las superficies a limpiar. Cuentan con una serie de inconvenientes como son: su alto poder de corrosión o de alteración de las superficies, sobre todo si son metálicas; escasa capacidad emulsionante, por lo que la grasa inicialmente disuelta se vuelve a depositar, no arrastran suficientemente bien las partículas de suciedad al no conseguir su disolución total en el agua, etc. Los detergentes ácidos se utilizan principalmente para eliminar los restos de sales depositados sobre las superficies. Podemos emplear tanto ácidos orgánicos como inorgánicos. Entre los primeros podemos destacar: ácido cítrico, ácido tartárico, ácido glucónico y ácido sulfámico y entre los ácidos inorgánicos: ácido fosfórico, ácido clorhídrico, ácido nítrico o ácido sulfónico. Estas sustancias tienen también el inconveniente de su alto poder corrosivo. Para rebajar este poder de corrosión se suelen emplear conjuntamente con alcoholes de alto peso molecular, aldehídos, aminas, ácidos grasos o compuestos de amonio



cuaternario. Finalmente, se pueden emplear detergentes neutros, aunque éstos tienen menor poder de limpieza, tienen la ventaja que se pueden emplear sobre ciertas superficies sensibles a la corrosión. Entre estos se puede destacar: el fosfato ácido disódico y el sulfato sódico. Una vez limpia y seca la isla productiva se lleva a cabo la tarea de la desinfección. La mayoría de los desinfectantes actúan a una temperatura ambiente de 20-22º C. En muchos casos las operaciones de limpieza húmeda y aplicación del desinfectante se llevan a cabo en el mismo aparato.

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de la escuela y frente a cualquier escenario de exposición, por lo cual, se recomienda en general, para cualquier persona, las siguientes medidas de contención: la higiene de manos de manera frecuente es la medida principal de prevención y control de la infección. Siga estos pasos: el lavado con jabón debe durar entre 40 y 60 segundos. Recuerde lavarse las manos frecuentemente, en especial:

1. Antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos, de comer.
2. Luego de tocar superficies públicas (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.), manipular dinero, llaves, animales, etc.
3. Después de utilizar instalaciones sanitarias y de estar en contacto con otras personas.
4. Siempre mantener una distancia mínima de 2 metros entre usted y cualquier persona.
5. Evitar en lo posible tocarse los ojos, la nariz y la boca.
6. Se debe usar barbijo para circular fuera y dentro del colegio (debe cubrir nariz, boca y mentón).
7. Evitar compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, elementos de higiene, etc.). Se recomienda, momentáneamente, utilizar descartables.
8. Limpiar todas las superficies de estudio y de trabajo y pisos frecuentemente, con agua y jabón, solución con lavandina o alcohol al 70 %.
9. Contar con alcohol en gel en diferentes sectores de estudio y de trabajo, así como jabón y toallas descartables en los sanitarios. Es imprescindible seguir las normas de seguridad del fabricante del desinfectante a la hora de su aplicación en cuanto a la dosis, diluciones, tiempos de espera, protección para el personal encargado de su aplicación.

### **Métodos de desinfección**

A grandes rasgos se puede hablar de una desinfección gaseosa o bien de la aplicación de desinfectantes líquidos, en cualquier caso, se habla de una desinfección química. También se puede optar, en los entornos más cerrados y complejos, como laboratorios, salas de industrialización, bodegas, talleres, etc., con métodos de desinfección físicos: métodos térmicos (calor seco o calor húmedo), radiaciones UV tipo C, radiaciones ionizantes, ultrasonidos y los métodos de desinfección biológicos (validar con salud si es apto humanos). La desinfección gaseosa se lleva a cabo mediante vaporización de un desinfectante, generalmente, el formaldehído. La ventaja de este tipo de desinfección radica en que se puede tener acceso a partes que son difícilmente accesibles con los desinfectantes líquidos, como las esquinas, determinadas partes de los comederos o bebederos de los animales de granja, próximas a la pared, etc.



### **Tipos de desinfectantes**

**Alcohol 70/30%:** desinfectante eficaz y de fácil preparación para superficies, utensilios y manos. Usamos alcohol etílico que posee 96 % volúmenes y lo diluimos (puro no sirve), en las siguientes proporciones para llenar recipientes vaporizadores: 700 ml puro + 300 ml agua. 350 ml puro + 150 ml agua. 200 ml puro + 85 ml agua. 150 ml puro + 64 ml agua.

**Formaldehído:** es el desinfectante por excelencia. Generalmente es utilizado mediante fumigación, para lo cual deben cerrarse bien todas las ventanas y puertas para que los gases puedan actuar. Se prefiere el método de la fumigación al del spray ya que los gases son capaces de llegar a todas las esquinas y ranuras de la nave. Se encuentra en el mercado en solución acuosa al 35-40%, denominándose formalina. El efecto desinfectante del formaldehído depende mucho de la temperatura ambiente, viéndose muy perjudicado cuando ésta se encuentra alrededor de los 10º C, llegándose a anular a los 0º C. Para la desinfección de las granjas porcinas la formalina se emplea entre el 1 y el 3%. Hemos de tener un especial cuidado con su manipulación ya que puede provocar irritación de la piel y de las mucosas.

**Fenoles:** los fenoles son derivados de carbón – brea. Tienen un olor característico y se vuelven lechosos en el agua. Los fenoles son muy efectivos contra los agentes bacterianos y son también efectivos contra hongos y muchos virus. Sus usos más comunes en las explotaciones porcinas incluyen: saneamiento de equipos y alfombrillas para los pies.

**Amonio cuaternario:** los compuestos de amonio cuaternario son generalmente inodoros, incoloros, no irritantes, y desodorantes. También tienen alguna acción de detergente, y son buenos desinfectantes. Sin embargo, algunos compuestos de amonio cuaternario son inactivos en presencia de residuos de jabón. Su actividad antibacteriana se reduce con la presencia de material orgánico. Los compuestos de amonio cuaternario son efectivos contra bacterias y algo efectivos contra hongos y virus.

**Yodóforos:** los compuestos de yodo son una combinación de yodo elemental y una sustancia que hace al yodo soluble en el agua. Son buenos desinfectantes, pero no funcionan bien en presencia de material orgánico. Son efectivos contra bacterias, hongos, y muchos virus. El yodo es el menos tóxico de los desinfectantes. Muchos productos de yodo pueden manchar la ropa y las superficies porosas. Los yodóforos no deben utilizarse a temperaturas superiores a 40º C ya que el yodo se evapora.

**Hipocloritos:** los compuestos de cloro son buenos desinfectantes sobre superficies limpias, pero son rápidamente inactivados por la suciedad. El cloro es efectivo contra bacterias y muchos virus. Estos compuestos son también mucho más activos en agua caliente que en agua fría. Las soluciones de cloro pueden irritar la piel y son corrosivas para el metal. Son relativamente baratos. El más conocido de todos ellos es el hipoclorito sódico o lejía.

**Peróxidos:** el peróxido de hidrógeno se usa en operaciones avícolas. Son activos contra bacterias, esporas bacteriológicas, virus, y hongos a concentraciones bastantes bajas. El agua oxigenada común puede usarse mezclando 30 cc en 100 litros de agua de beber, para desinfectar los bebederos.



Para la desinfección de instalaciones, herramientas, instrumental o equipos puede utilizarse radiación ultravioleta tipo C, siempre y cuando se mantengan las intensidades y tiempos mínimos de aplicación y que durante los mismos no se permita la presencia de personas o animales, contando con un sistema de detección de movimiento que apague los irradiadores.

### **Islas de proceso**

Cada grupo de actividades será tratado como una isla, incluyendo tanto a los procesos, insumos, cultivos, animales, productos, instalaciones, herramientas, máquinas, instrumentos y equipos utilizados y residuos, como al grupo de estudiantes y docentes involucrados. Esta sectorización aislada, permitirá reducir drásticamente los riesgos de contaminación y, en el caso de verificarse alguna, proceder rápida y efectivamente en toda la "isla productiva", lo cual no solamente hará más efectivo el accionar, sino que reducirá costos e incertidumbres. Los criterios de "todo dentro-todo fuera" se aplican a cada isla de proceso, por lo cual, si elementos de una de estas deben migrar hacia otra, se limpiará, desinfectará y aislará, antes de su partida y al momento de su llegada, considerándolos como potencialmente contaminados. En el caso de animales o plantas que lleguen a un entorno, deben desinfectarse y dejarse en observación y aislamiento, hasta tanto se tenga una presunción con bases evidenciales de su no contaminación. En el caso de productos cosechados o productos animales, deberán cumplir las reglamentaciones del ANMAT, el SENASA, el INV y el ISCAMEN para su traslado, almacenaje y comercialización, según lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino y otras disposiciones a nivel nacional, provincial y municipal que así lo determinen. Cada lote de productos que llegue a una isla será tratado como potencialmente contaminado, hasta tanto se demuestre su inocuidad. En el caso de entornos productivos pecuarios, los animales en cuestión deben ser aislados de los otros grupos y evaluados por un médico veterinario, determinando el mismo si es conveniente su tratamiento o su sacrificio y destrucción. Si el entorno es agrícola, la decisión sobre el destino de los cultivos o sus productos estará a cargo, según el caso, de un médico, bromatólogo o ingeniero agrónomo. En cuanto a las personas involucradas en un caso (sospechoso o confirmado de contaminación) se las mantendrá aisladas en una instalación (aula) asignada a tal fin e inmediatamente se dará aviso a las autoridades sanitarias para recibir instrucciones y que las mismas se hagan cargo. Tanto las personas como los semovientes y los productos e insumos involucrados serán muestreados para su análisis correspondiente.

### **Trazabilidad**

Toda gestión racional requiere de trazabilidad de sus procesos, por lo cual el registro detallado de todos los lotes de producción, los respectivos proveedores, el origen específico, el personal involucrado en cada etapa, los insumos y productos, así como su ubicación temporal, es fundamental para mejorar los procesos, pero también para actuar rápida y eficientemente ante un caso de contaminación, sin tener que afectar a toda la estructura productiva. Dicho registro debe estar accesible, no solamente en el lugar, sino de manera remota por más de una persona en tiempo real.



### **Testeos**

Realizar testeos de calidad, así como los de inocuidad, son fundamentales y deben cumplirse previamente a cualquier proceso, a su finalización y en cada momento crítico del mismo. Esto implica determinar previamente los puntos críticos: qué, cómo, con qué controlarlos y cuáles son los valores de seguridad tomados como parámetros claves. Si bien la seguridad absoluta nos lo daría hacer los testeos individuales a cada elemento y persona en cada una de estas instancias, la practicidad y los costos, nos lleva a utilizar muestreos estadísticos en función de la variabilidad, el tamaño de la población y el riesgo implicado.

### **Tratamiento de residuos**

Buena parte de las contaminaciones se debe a los residuos mal manejados. Como regla general, habría que tratar a los residuos como potencialmente contaminados, por lo cual, se deberían desinfectar/esterilizar/pasteurizar, dentro de lo posible y reciclar, además de obtener algún método de aprovechamiento de los mismos. Hay que tener en cuenta que los residuos, mayormente, van a ser fuentes de contaminación del entorno y que muchas veces no son inocuos. Si hay elementos residuales provenientes de animales o de protección personal descartable, deberán tratarse como residuos patológicos. Las aguas de drenaje deben ser consideradas como contaminantes y tratadas correspondientemente. Los residuos vegetales pueden ser tratados por solarización o aplicar algún desinfectante a los mismos, antes de proceder a su reciclaje. El uso de heces animales o de camas de criaderos, deben evitarse hasta tanto se pueda producir un proceso de pasteurización por fermentación o solarización o, bien, se los desinfecte y se compruebe su estatus de no peligrosidad. Dicho proceso debe ser realizado en un sector aislado de la finca, para después ser trasladado a su destino final.



## **ANEXO TAREAS ESCENCIALES: CAMPO EXPERIMENTAL**

### **Tractoristas**

Tareas a cumplir:

- a) Operar, controlar y mantener tractores e implementos destinados a labores culturales.
- b) Controlar el funcionamiento del tractor.
- c) Mantener operativo el tractor.
- d) Controlar y mantener el funcionamiento de implementos.
- e) Ejecutar actividades de labranzas de suelo.
- f) Acarrear materiales, herramientas e insumos. En aquellos casos en que se cuente con acoplados reglamentarios transportar personas.
- g) Aplicar fertilizantes, herbicidas, insecticidas, funguicidas, acaricidas y nematicidas.

### **Peones agropecuarios**

Los peones agropecuarios ayudan en los trabajos de una explotación agropecuaria ejecutando diversas faenas relativamente simples.

Función principal:

Ejecutar operaciones auxiliares en cultivos agrícolas siguiendo instrucciones de superiores o plan de trabajo, y cumpliendo las medidas de prevención de riesgos laborales, calidad y protección del medio ambiente.

Sus tareas incluyen las siguientes:

- a) cavar y palear para abrir zanjas o con otros fines;
- b) cargar y descargar diversos cultivos y aperos;
- c) rastrillar, remover y amontonar forrajes o malezas;
- d) regar y escardar;
- e) recoger frutas, hortalizas y otras plantas;
- f) realizar diversas faenas relativas a la plantación, la cosecha y los trabajos de granja;
- g) abrevar, apacentar y dar forraje a los animales, cuidarlos, limpiarlos y mantener en buenas condiciones de limpieza los establos, corrales y otros sitios cercados;
- h) desempeñar tareas afines;
- i) supervisar a otros peones.

## **ANEXO RECOMENDACIONES PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS FRENTE A SARS-COV-2 EN COMEDORES ESCOLARES**

Este documento sistematiza recomendaciones para la prevención y el control de las infecciones respiratorias, incluyendo Influenza y COVID-19 en ámbitos de comedores escolares.

Cabe destacar que estas recomendaciones están en continua revisión en función de la evolución y nueva información que se disponga de la infección por el nuevo coronavirus (SARS-COV-2).

### **Consideraciones generales**

Es fundamental reforzar en el personal la importancia de adoptar medidas de higiene de manos, higiene respiratoria y distanciamiento social de dos metros. Un modo de mantener siempre presentes estas recomendaciones, es exponer estos mensajes en espacios de recepción y circulación de las instituciones.

Además de la higiene personal, respiratoria y el distanciamiento social, se deberá contar con los medios necesarios para garantizar la higiene de los lugares de trabajo, que deberá intensificarse en relación con la práctica habitual. Las políticas de limpieza y desinfección de lugares y equipos de trabajo, son importantes medidas preventivas. Es crucial asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los espacios, tratando de que se realice limpieza diaria de todas las superficies, haciendo hincapié en aquellas de contacto frecuente como picaportes de puertas, barandas, botones, teclados, monitores, escritorios, mesas de trabajo, mostradores, sanitarios, etc. Los detergentes habituales son suficientes. Se prestará especial atención a la protección del personal trabajador que realice las tareas de limpieza. Queda **prohibido** el uso del sistema central de aire acondicionado, ya que estos sistemas favorecen la propagación del virus en ambientes cerrados.

Una persona puede contraer la COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose o exhala. Estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden contraer la COVID-19 si tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. También pueden contagiarse si inhalan las gotas que haya esparcido una persona con COVID-19 al toser o exhalar. Por eso es importante guardar una distancia de 2 metros entre las personas. Los síntomas más comunes de la COVID-19 son:

- Fiebre.
- Dolor de garganta.
- Tos seca.

Algunas personas pueden presentar dolores, cansancio, congestión nasal, rinorrea o diarrea. La mayoría (alrededor del 80%) se recupera de la enfermedad sin necesidad de realizar ningún tratamiento especial. Mientras que otras se infectan y no desarrollan síntomas y no aparentan mal estado. Los adultos mayores y particularmente quienes padezcan afecciones médicas crónicas, como hipertensión arterial, problemas cardíacos, diabetes o los inmuno deprimidos entre otros, tienen más probabilidades de desarrollar una enfermedad grave.

## **Medidas de prevención individuales y colectivas para coronavirus y otras enfermedades respiratorias**

Las presentes son pautas generales que deben adaptarse a las particularidades de cada establecimiento:

- Excepcionar de asistir a los sitios de trabajo a los grupos definidos como población de riesgo con relación al Coronavirus (COVID-19): personas mayores de sesenta (60) años, personas inmunosuprimidas, pacientes en tratamiento oncológico, personas con enfermedades crónicas (respiratorias, cardiovasculares, diabetes, obesidad mórbida, insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis próximamente).
- Reforzar en los trabajadores la importancia de no presentarse a trabajar con síntomas respiratorios: fiebre, tos, dolor de garganta, cefalea, malestar general, mialgias e irritación ocular, respiración rápida o dificultad para respirar.
- Tener disponible y visible la información (teléfono) de los efectores de salud o autoridades sanitarias locales en caso de necesitar asesoramiento.
- Disponer de una sala o zona dentro del establecimiento donde pueda realizarse el aislamiento preventivo de una persona que pueda manifestar síntomas de COVID19 hasta comunicarse con referentes de salud locales.
- Disponer carteles con información sobre medidas de prevención en lugares visibles.

### **Medidas de prevención**

De carácter organizativo: la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.) debe modificarse, en la medida de lo posible, con el objetivo de garantizar el mantenimiento de la distancia de seguridad de 2 metros entre las personas. Contemplar posibilidades de redistribución de tareas si fuera necesario. La cantidad máxima deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades sanitarias, concretamente con el requisito de distancias de seguridad.

Cuando sea posible, se fomentará la habilitación de mecanismos de control de acceso en las entradas de los locales. Este control de acceso debe garantizar el cumplimiento estricto de la cantidad máxima calculado para esta situación extraordinaria.

Cuando sea de aplicación, se establecerán medidas para organizar a los concurrentes que permanezcan en el exterior del establecimiento en espera de acceder a él cuando lo permita la cantidad. Todo el público, incluido el que espera en el exterior del establecimiento, debe guardar rigurosamente la distancia de seguridad.

Se informará claramente a los concurrentes sobre las medidas organizativas y sobre su obligación de cooperar en su cumplimiento.

Adecuar la cantidad de turnos en que se preste el servicio alimentario para asegurar el acceso suficiente y continuo a los alimentos.

Fortalecer la entrega del alimento a través de viandas, de ser posible.

En el caso de reemplazo por enfermedad respiratoria, el concepto sería que se cambia el equipo completo porque al haber un integrante de baja por esa causa, el resto del equipo deberá cumplir 14 días de aislamiento.

Priorizar el establecimiento de equipos fijos de trabajo para minimizar el impacto potencial del aislamiento de contactos estrechos en caso de infección del personal. Los



equipos deben estar nominados y distribuidos en un calendario mensual disponible en la organización. Este será en principio el calendario titular.

Se confeccionarán dos calendarios suplentes donde cada equipo titular del día será reemplazado por dos equipos suplentes completos, también nominados. Si la persona trabajadora presenta síntomas compatibles con una infección respiratoria aguda en el trabajo, se colocará un barbijo quirúrgico y se retirará de su actividad profesional, permanecerá aislada en su domicilio y se deberá solicitar atención médica para que se evalúe su situación clínica. Además, se le informará de la obligación del aislamiento preventivo.

#### **De distanciamiento social**

Todas las personas deberán cumplimentar las presentes medidas en ejercicio de su responsabilidad social y el interés público superior de salud pública comprometido en el marco de la pandemia por Coronavirus COVID-19:

- Distancia interpersonal mínima de 2 metros.
- No más de una persona cada un metro cuadrado.
- No realizar eventos y/o reuniones.
- No exceder el 50 % de la capacidad de los espacios.
- No compartir utensilios personales, incluido el mate.
- Cancelar actividades que no sean esenciales (visitas sociales).

#### **De higiene de manos**

La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica (recomendado duración 20 segundos); si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón antiséptico (duración 40 segundos que incluya palmas, dorso de manos y muñecas). Es importante higienizarse las manos frecuentemente, sobre todo:

- Antes y después de manipular basura o desperdicios.
- Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.
- Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, mesas, sillas, etc.
- Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
- Después de ir al baño o de cambiar pañales.

#### **De higiene respiratoria**

- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Si tiene síntomas respiratorios debe cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con un pañuelo desechable y tirarlo en un contenedor de basura. Si no se tiene pañuelo de papel debe toser o estornudar sobre su brazo en el ángulo interno del codo, con el propósito de no contaminar las manos.
- Si sufre un acceso de tos inesperado y se cubre accidentalmente con la mano, evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca.
- Toda persona con síntomas respiratorios debe lavarse frecuentemente las manos porque accidentalmente puede tener contacto con secreciones o superficies contaminadas con secreciones.



- Evitar compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, elementos de higiene, etc.).
- Permanecer en casa si no se encuentra bien. Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar, busque atención médica y llame con antelación. Siga las instrucciones de las autoridades sanitarias locales.

### **Ventilación de ambientes**

La ventilación de ambientes cerrados, sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas, debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire.

### **Limpieza de superficies**

Es crucial asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los espacios, tratando de que se realice limpieza diaria de todas las superficies, haciendo hincapié en aquellas de contacto frecuente como picaportes de puertas, barandas, botones, teclados, monitores, escritorios, mesas de trabajo, mostradores, sanitarios, etc. Los detergentes habituales son suficientes.

Se prestará especial atención a la protección del personal trabajador que realice las tareas de limpieza.

Para las tareas de limpieza, hacer uso de guantes gruesos resistentes a la rotura.

Se recomienda la limpieza húmeda frecuente de objetos y superficies, utilizando rociador o toallitas con productos de limpieza tales como alcohol al 70%, lavandina, etc. Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante, lavar la superficie con agua y detergente.

### **Para el lavado de una superficie:**

Deberá aplicarse la técnica de doble balde y doble trapo:

- Preparar en el balde 1 una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma;
- sumergir el trapo 1 en el balde 1, escurrirlo y friccionar las superficies a limpiar siempre desde la zona más limpia a la más sucia;
- repetir el paso anterior hasta que quede bien limpia;
- llenar de agua el balde 2, sumergir el trapo 2 y enjuagar la superficie. Para la desinfección de una superficie:

Diluir 10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua;

Sumergir un trapo escurrirlo y friccionar la superficie;

Dejar que la superficie seque por completo.

**Si no se cuenta con material descartable el lavado de utensilios de cocina, vasos, platos y cubiertos debe realizarse con detergente o jabón habitual y agua. Se recuerda que se debe utilizar trapos diferentes para la limpieza de mesas y mesadas de cocción y otros para pisos, sillas, barandas, picaportes y otras superficies.**

### **Otros cuidados**

- Evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con otros empleados y/o clientes.
- No compartir el mate, vajilla y utensilios.
- No llevarse las manos a los ojos, nariz o la boca.

### **Uso de barbijos**

Dado que la disponibilidad de barbijos quirúrgicos es limitada, existen alternativas para generar herramientas de uso comunitario como cobertores de tela. Si bien los barbijos



caseros no son equivalentes a barbijos quirúrgicos, estos últimos son suministros críticos que deben continuar reservados para los trabajadores de la salud y todos los que se encuentran en la primera línea de atención a la población, que por el alto riesgo que enfrentan, son la prioridad. Cada miembro del equipo de salud que contrae COVID-19 no solo se expone a riesgo de complicaciones, sino también que debe abandonar el trabajo por varias semanas, lo que debilita la capacidad de respuesta del sistema sanitario frente al avance del virus. Por tanto, no se recomienda el uso de barbijos, de manera rutinaria, en trabajadores y trabajadoras que atienden al público. Se sugiere el uso de barbijo casero o tapaboca para quienes concurren a lugares públicos donde el distanciamiento social sea difícil de cumplir (supermercados, farmacias, bancos, transporte público, etc.). De todos modos, si los trabajadores optan por usar barbijo, es imprescindible transmitirles las pautas para su correcto uso y desecho:

- Ponerse el barbijo cuidadosamente de modo que cubra la boca y la nariz, y ajustarlo ceñidamente para que no queden huecos entre la cara y el barbijo.
- Procurar no tocarlo mientras se lo lleva puesto.
- Siempre al tocar el barbijo, por ejemplo, al quitárselo, higienizarse las manos con agua y jabón o usando un desinfectante a base de alcohol.
- Tan pronto como el barbijo se humedezca, se debe cambiar por otro que esté limpio y seco.
- No se debe volver a usar un barbijo desechable.

#### **Tapabocas**

La obligación de uso del tapabocas alcanza también a quienes realizan entregas de productos a domicilio y a quienes los reciben, en el acto en que se produce la entrega. Debe usarse cuando se concurre a lugares públicos esenciales donde las medidas de distanciamiento social sean difíciles de mantener.

En otros países se demostró que, si todos se tapan la boca al salir de sus casas y mantienen el distanciamiento social y las medidas de higiene, se pueden evitar los contagios de Coronavirus. Hay muchas personas que pueden contagiar a otras, pero no tienen síntomas o son muy leves, usar tapabocas no evita que te contagies, sino que disminuyan las posibilidades de contagiar a otros. Es importante que el tapabocas sea de un material que te deje respirar cómodamente y al mismo tiempo actúe de barrera para que las gotitas de tos o estornudo traspasen en menor cantidad la tela.

Los cobertores de tela hechos en casa con materiales comunes a bajo costo se pueden usar como una medida de salud comunitaria adicional a las medidas de distanciamiento social e higiene.

A la hora de confeccionarlos, es importante que:

- Se ajusten bien pero cómodamente contra el puente nasal y el costado de la cara.
- Estén asegurados con lazos o elásticos para las orejas.
- Incluyan múltiples capas de tela (al menos 2).
- Permitan la respiración sin restricciones.
- Se puedan lavar y secar a máquina sin daños o sin modificar su forma.

#### **Seguridad alimentaria**

La seguridad alimentaria debe seguir las normas habituales:

- Se debe recordar a las familias que no deben concurrir al comedor niños, niñas o adultos que presenten fiebre o síntomas respiratorios (tos o dolor de garganta). Ante esta situación dar aviso a los responsables.
- De ser posible no deberán concurrir adultos mayores de 60 años o con factores de riesgo (enfermedades preexistentes) sin que esto implique la exclusión de esta población. Se recomiendan buscar otras estrategias para esta población, por ejemplo, la entrega de viandas en su domicilio.
- Se recomienda ordenar los espacios teniendo en cuenta que se debe establecer 1 metro de distancia entre personas (aproximadamente una silla de por medio) o bien disponer de marcaciones en el piso para facilitar el cumplimiento de dicha distancia.
- Ampliar la franja horaria para realizar las comidas, de este modo ingresa menos números de personas a comer por turno.
- Es importante procurar que el comedor funcione en espacios abiertos o bien ventilados de la institución.
- Recomendar el uso de barbijo casero para quienes concurren si el distanciamiento social es difícil de cumplir.
- No compartir botellas, vasos, cubiertos u otros utensilios.
- Garantizar elementos de higiene de manos para la población (agua y jabón o soluciones a base de alcohol).
- Disponer cestos sin tapa y con boca ancha para que la gente tire pañuelos descartables usados.
- Disponer carteles con información sobre medidas de prevención en lugares visibles.
- Los proveedores deben quedarse en zona restringidas. Toda persona encargada de manipular alimentos debe recibir la capacitación adecuada para el cumplimiento de estas medidas de prevención.

#### **Recomendaciones para el personal**

Reserve vestimenta adecuada para realizar las labores. De lo contrario, realice un cambio de ropa al momento del ingreso y egreso del establecimiento, de ser posible, en una sala destinada para ello. Recomendaciones generales de higiene y manipulación de alimentos:

- Lavado de manos con frecuencia.
- Limpiar las superficies de los alimentos envasados y enlatados.
- Lavar correctamente las frutas y verduras.
- Separar alimentos crudos de cocidos.
- Cocinar correctamente los alimentos.
- Reservar en la heladera.

#### **Lavado de manos**

- Durante 40-60 segundos, con agua y jabón, o con alcohol en gel o alcohol y agua (70 de alcohol y 30 de agua).
- Lavar y desinfectar todas las superficies con lavandina, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Antes de manipular alimentos cocinados o listos para comer.



- Después de manipular o preparar alimentos crudos.
- Después de manipular residuos.
- Después de las tareas de limpieza.
- Después de usar el baño.
- Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.
- Después de comer, beber o fumar.
- Después de manejar dinero.

#### **Usar agua y alimentos seguros**

- Utilice agua de red o potabilícela con 2 gotas de lavandina por litro de agua, o hirviéndola 5 minutos antes de tomarla o usarla.
- Lave bien las frutas y las verduras, especialmente si se consumen crudas, utilizando 2 gotas de lavandina por cada litro de agua.
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.

#### **No mezclar alimentos crudos con cocidos**

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir.
- Use utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carnes y otros alimentos crudos.
- Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

#### **Cocinar completamente los alimentos**

- Cocine completamente los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados.
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que alcanzaron 70°C. Para carnes rojas y pollos cuide que NO queden partes rojas en su interior.

#### **Conservar bien los alimentos**

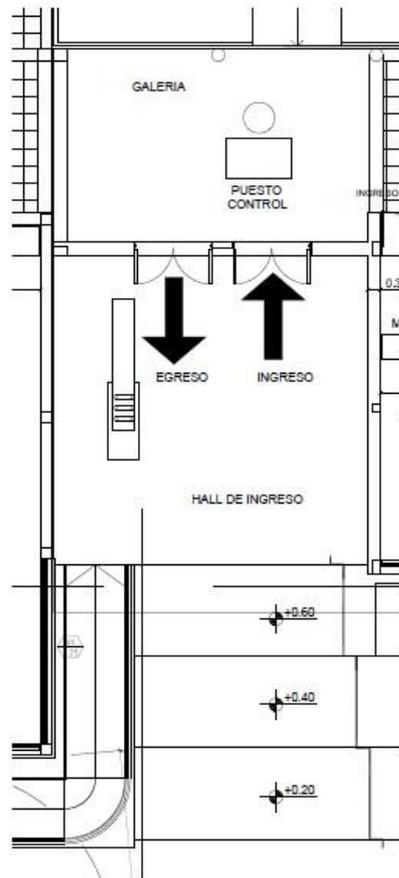
- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas (por ej.: una tarta o empanada).
- Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y frescos como carnes y lácteos.
- Mantenga bien caliente la comida lista para servir.
- No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, prepara lo que vas a comer para que no sobre.

#### **Para el emplatado**

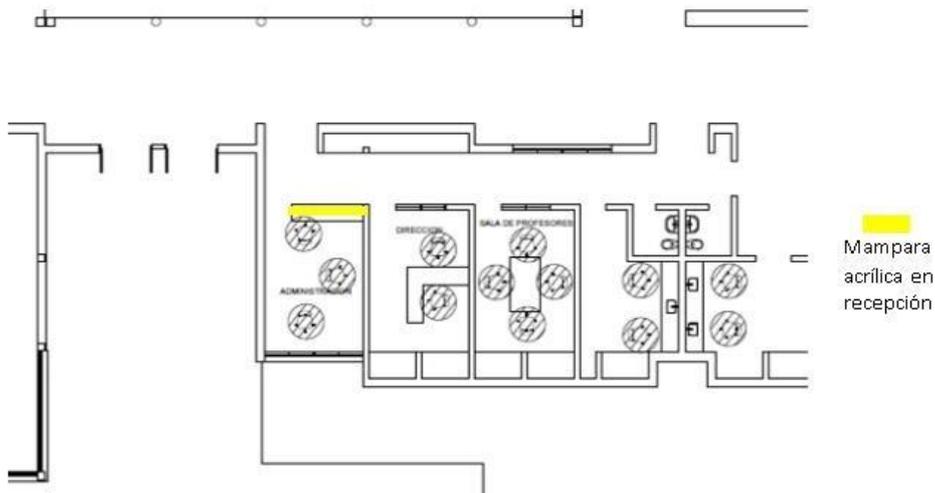
- Utilice tapa boca durante el emplatado. NO es necesario para la entrega de platos o viandas.
- Se recomienda el uso de utensilios para el emplatado (pinzas, cucharones, etc.). Para ello NO es necesario la utilización de guantes o manoplas. De realizar el emplatado con la mano SÍ se debe utilizar manoplas.
- NO llevar manos ni utensilios a la boca. NO probar alimentos con los utensilios que van a ser utilizados para servir o revolver.
- Reforzar la importancia del lavado de utensilios, vasos, platos, cubiertos y superficies con agua y jabón y desinfección según indicaciones.
- Se recomienda la limpieza de enlatados con solución de lavandina al 3-10.

## ANEXO PLANOS Y SEÑALIZACIÓN

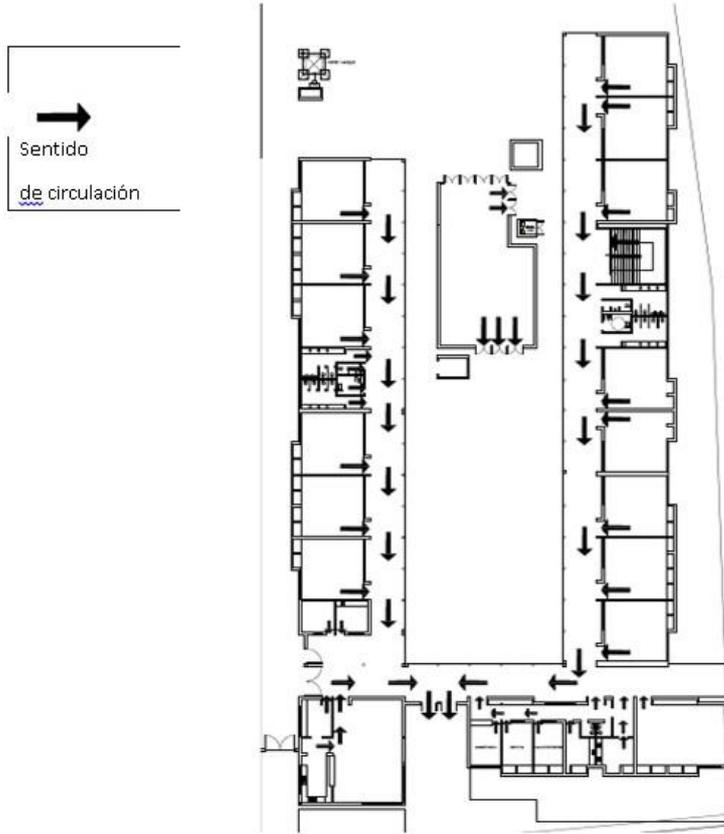
### Acceso CoNAg:



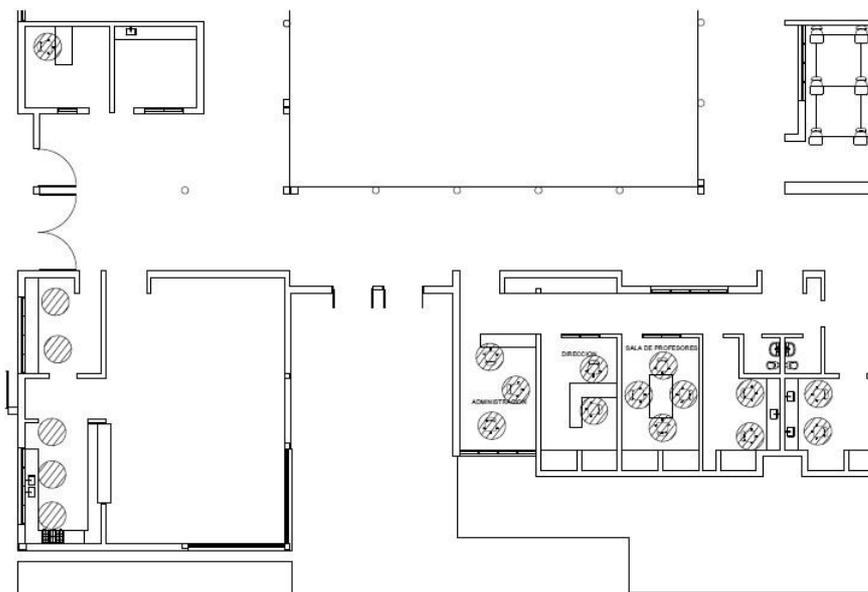
### Barrera Física



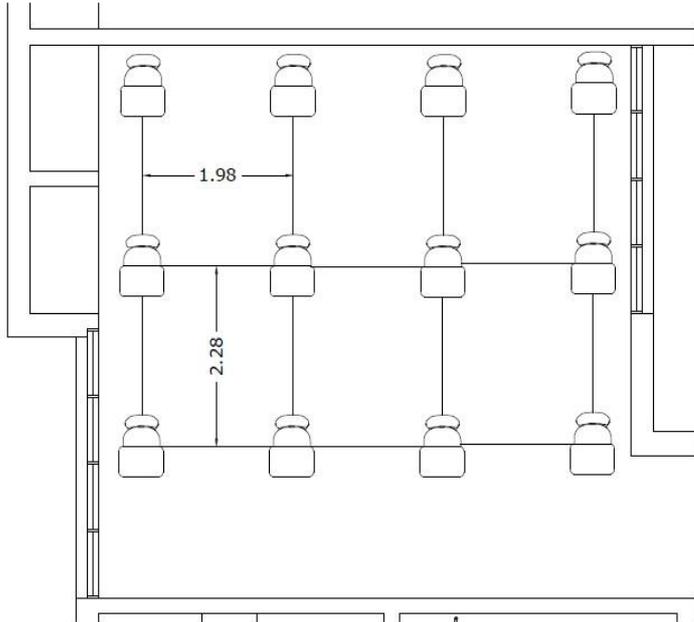
### Sentido de Circulación



### Ocupación Oficinas



## Ocupación Aulas



## Señalización

Las cintas adhesivas para la señalización de suelos contribuyen a mantener las distancias de seguridad, dar indicaciones claras sobre las zonas que deben estar despejadas y en definitiva, junto con una adecuada planificación, contribuyen a proteger a trabajadores y clientes.

Al mismo tiempo, una señalización bien planificada, transmitirá una sensación de seguridad a trabajadores y alumnos.

## Significado de los colores

Los colores ayudan a identificar rápidamente peligro, prohibición, obligatoriedad o zonas seguras...



### Amarillo

Señal de advertencia. Se emplea para delimitar pasillos, zonas de espera o distancias de seguridad.



### Amarillo / Negro

Amarillo con franjas negras significa peligro. Una señal de advertencia para delimitar zonas de peligro.



### Rojo

Señal de prohibición. Por ejemplo para indicar los espacios que no pueden usarse para respetar el aforo máximo permitido.



### Rojo / Blanco

La señalización rojo y blanco se emplea para indicar comportamientos peligrosos y prohibición de paso.



### Azul

El azul se emplea para indicar obligatoriedad. Por ejemplo, de usar EPIS para entrar en una determinada área.



### Verde

El verde se emplea generalmente para señalar zonas de salvamento, zonas seguras, salidas de emergencia, etc.