PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 PARA EL SECTOR CAFÉ DE GUATEMALA

Anacafé®
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 3
JUSTIFICACIÓN 3
ASISTENCIA TÉCNICA A CAFICULTORES 4
PROTOCOLOS EN ACTIVIDADES DEL SECTOR CAFÉ 6
1. Hábitos higiénicos básicos 6
Lavado frecuente de manos con agua y jabón o uso de gel con alcohol 6
Uso de mascarilla 7
Uso de guantes de látex o material similar 7
Distanciamiento social 8
Toma de temperatura al inicio de labores y llevar registros 8
Desinfección de los zapatos 9
Desinfección de las áreas de trabajo y equipo de trabajo 10
Toser y estornudar contra el pliegue del brazo, pañuelo de tela o tallas desechables 10
Capacitación a los trabajadores - COMPROMISO DE CUIDARSE POR Y PARA TODOS 11
2. Medidas preventivas en diferentes áreas de trabajo 11
2.1. Trabajos de campo 11
2.2. Trabajos de beneficio, bodega o talleres 13
2.3. Trabajos de oficinas administrativas 15
3. Medidas preventivas en el manejo de mano de obra 17
3.1. Mano de obra local 17
3.2. Mano de obra externa 18
4. Medidas preventivas para visitantes a la unidad productiva 20
5. Recomendaciones para traslado colaboradores de unidades productivas 21
6. Recomendaciones para traslado de café 22
7. Recomendaciones cuando se compran insumos (agrícolas, de oficina o de prevención). 23
8. Preparación y uso de soluciones desinfectantes para calzado y herramientas. 24
Anexos: 26

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 PARA EL SECTOR CAFÉ DE GUATEMALA

INTRODUCCIÓN

La caficultura guatemalteca es una de las actividades de más relevancia agrícola y económica a nivel nacional.

El café es el producto agroindustrial que más empleos genera sostenidamente en Guatemala, más de medio millón de empleos anuales.

En nuestro país, más de 125 mil familias se dedican a la producción de café, de estas, el 97% produce en pequeñas unidades productivas.

El sector café es uno de los más importantes en las exportaciones del país. En la cosecha pasada 2018-2019, se exportaron 4.63 millones de quintales de café oro a diferentes países del mundo, equivalentes a US$663.62 millones.

Anacafé es la institución responsable de prestar los servicios efectivos para lograr una caficultura sostenible, competitiva y de calidad.

JUSTIFICACIÓN

La caficultura es una actividad intensa en mano de obra, brinda empleo en los diferentes eslabones de la cadena: siembra, producción, transformación, comercialización y exportación. Desde la semilla del café hasta su degustación en taza.

Las Disposiciones Presidenciales en Caso de Calamidad Pública y Órdenes para el Estricto Cumplimiento, emitidas por el Organismo Ejecutivo indican que "la industria alimentaria y de producción agrícola: la cual consiste en el conjunto de operaciones materiales que se ejecutan para la producción, transformación y procesamiento de alimentos de consumo humano y animal, así como sus actividades complementarias entre las que se encuentran, el transporte, carga, descarga, almacenamiento, empaque, distribución y conservación de ésta y relacionadas" están obligadas a continuar sus actividades y prestando sus servicios, esto incluye al sector café.

En la coyuntura actual y ante la amenaza del Covid-19 "Coronavirus", enfermedad altamente contagiosa que puede ser mortal, y considerando que el bienestar de las personas es lo más importante, la Asociación Nacional del Café -Anacafé- reitera su compromiso con las medidas de

salud pública establecidas por el Gobierno para prevenir y contener esta epidemia, por lo que recomienda a todos los integrantes de la cadena productiva del sector café implementar protocolos y procedimientos en las actividades que realizan para evitar el contagio y contener esta enfermedad.

ASISTENCIA TÉCNICA A CAFICULTORES

Derivado de las restricciones existentes (confinamiento, restricciones de movilidad y distanciamiento social, entre otras) pero reconociendo la importancia de la presencia del asesor técnico en las unidades productivas de café, los técnicos de Anacafé realizan visitas presenciales siempre y cuando existan condiciones mínimas que garanticen la movilidad y la seguridad del productor y del asesor técnico.

Entre estas condiciones, se debe considerar que el acceso a la unidad productiva no tenga restricciones y que no estén ubicadas en aldeas o municipios con cordones sanitarios por posibles casos de Covid-19 comunitarios.

El objetivo institucional de Anacafé en esta crisis es atender a todos los productores, ya sea de forma presencial o remota. Anacafé cuenta con medios y brinda materiales de interés a los productores en temas relacionados a la investigación, agronómico, poscosecha y calidad, procesos, mercadeo y promoción y todas las actividades vinculadas al cultivo.

Además, se cuenta con material relacionado con la prevención y contención del Covid-19, tales como capsulas de audio, material digital e impreso publicado y distribuido en municipalidades y organizaciones de cada región caficultora.

La Asistencia Técnica continuará con el programa técnico de cada unidad productiva, cumpliendo con las disposiciones emitidas por el Gobierno.

Para resolver dudas y atender consultas sobre temas agronómicos, de poscosecha y desarrollo organizacional, entre otras, los productores de café pueden comunicarse con el Asesor Técnico de Anacafé más cercano a su localidad. También se han habilitado los siguientes medios de contacto:

- Teléfono corto 1579
- WhatsApp +502 2421-3737
- Correo electrónico asistenciatecnica@anacafe.org

En las oficinas centrales y regionales se atenderá presencialmente en horario reducido, adecuado al toque de queda y otras disposiciones de gobierno, con acceso limitado a visitantes. Todas las personas que asistan a las instalaciones deben cumplir con el protocolo establecido y las recomendaciones de seguridad personal emitidas por el gobierno, entre estas: toma de temperatura, uso obligatorio de mascarilla, lavado o desinfección constante de manos y distanciamiento social o físico (de al menos 1.5 mts).

PROTOCOLOS EN ACTIVIDADES DEL SECTOR CAFÉ

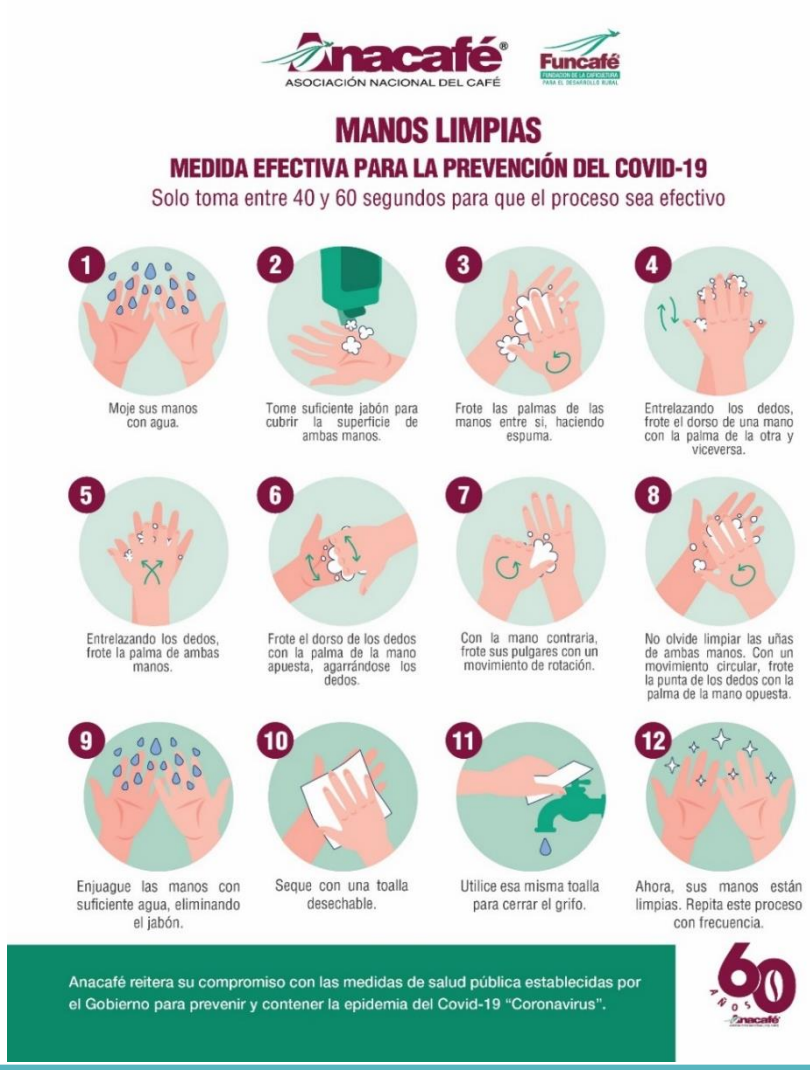
1. Hábitos higiénicos básicos

La situación actual generada por el Covid-19, exige reforzar y realizar cambios en los hábitos higiénicos de las personas en todas las actividades de cada eslabón de la cadena del café. Esto ayudará a evitar el contagio del coronavirus.

Lavado frecuente de manos con agua y jabón o uso de gel con alcohol

Una de las prácticas más eficaces para eliminar el coronavirus es el lavado frecuente de manos con jabón, debe ser un lavado de al menos 20 segundos (recomendado de 40 a 60 segundos) cubriendo con jabón toda la superficie de las manos y frotándolas hasta formar bastante espuma.

Debemos secar las manos con una toalla limpia de tela o de toallas desechables de papel. De no tener al alcance toallas, puede exponerlas al aire para secarlas.



El uso de gel que contenga alcohol es una alternativa viable en los ambientes en los que el acceso a agua y jabón sea limitado.

Es indispensable que se facilite a los colaboradores, en sus áreas de trabajo, el acceso de lavamanos, pilas, jabón, toallas de tela o desechables (de papel) o gel con alcohol para la desinfección de las manos.

Uso de mascarilla

La trasmisión más frecuente del coronavirus es por medio de las gotículas de saliva. Se transmite al estar en contacto directo con una persona contagiada, al toser o incluso al hablar, por lo que es necesario (y obligatorio) el uso de mascarillas que cubran nariz y boca. Se debe considerar que una mascarilla tiene uso limitado según el material del que esté elaborada. Se debe utilizar durante un día de trabajo. Si es mascarilla reutilizable, al finalizar la jornada debe lavarla con agua caliente y jabón, o desinfectarla. Dejar lapsos de al menos 2 o 3 días para volver a utilizarla. Si es desechable, cortarla en trozos y tirarla en un recipiente adecuado.

Para más información de la limpieza adecuada de mascarilla, **ver el anexo 6.**

El uso correcto de la mascarilla es uno de los más importantes a adoptar. En las instituciones y unidades productivas, **estamos obligados a facilitar a los colaboradores el acceso a mascarillas adecuadas a la labor que realizan y promover su uso (hasta el momento, obligatorio).**

Evitar fumar en horario de trabajo ya que conlleva manipular la mascarilla y exponernos más a un posible contagio.

Uso de guantes de látex o material similar

Por el tipo de labor que se realiza en la agroindustria del café, no es frecuente el uso de guantes. Para que cumplan su función de prevención y evitar contagios de coronavirus, su uso adecuado es importante tomar también en cuenta:

- Tener las manos libres de objetos como anillos, relojes, pulseras
- Mantener las uñas limpias, cortas y preferiblemente sin esmalte.

Antes y después de usar los guantes, realizar higiene de manos con agua y jabón o solución con alcohol para desinfección.

Los guantes no deben ser lavados ni reutilizados. Deben ser desechados en bolsas plásticas cortándolos en mínimo tres partes.

Evitar el abuso en la utilización de guantes, ya que puede crear una falsa seguridad y existe riesgo de incrementar la contaminación cruzada. Si no se utilizan correctamente, los guantes también pueden convertirse en focos de contaminación.

Cuando no es necesario el uso de guantes, es suficiente la higiene y desinfección de las manos.

Distanciamiento social

Esta medida consiste en mantener una distancia prudencial mínima entre las personas, de entre 1.5 a 2 metros. En cada actividad que se realice en la cadena de café, se debe planificar y organizar a los colaboradores, de manera que exista distanciamiento entre ellos. Se recomienda demarcar el área de trabajo con cinta autoadherible tipo masking tape o similar. En el campo, tomar de referencia el distanciamiento entre las

Debemos evitar estrechar la mano como saludo o los abrazos. De ser necesario, se recomiendan otras alternativas de saludo, saludar codo con codo o pie con pie.

Evitar actividades que permitan la aglomeración de personas, no más de 10 por actividad, lo cual minimiza el riesgo de contagio. Siempre respetando el distanciamiento entre cada una de ellas, mínimo 1.5 metros.

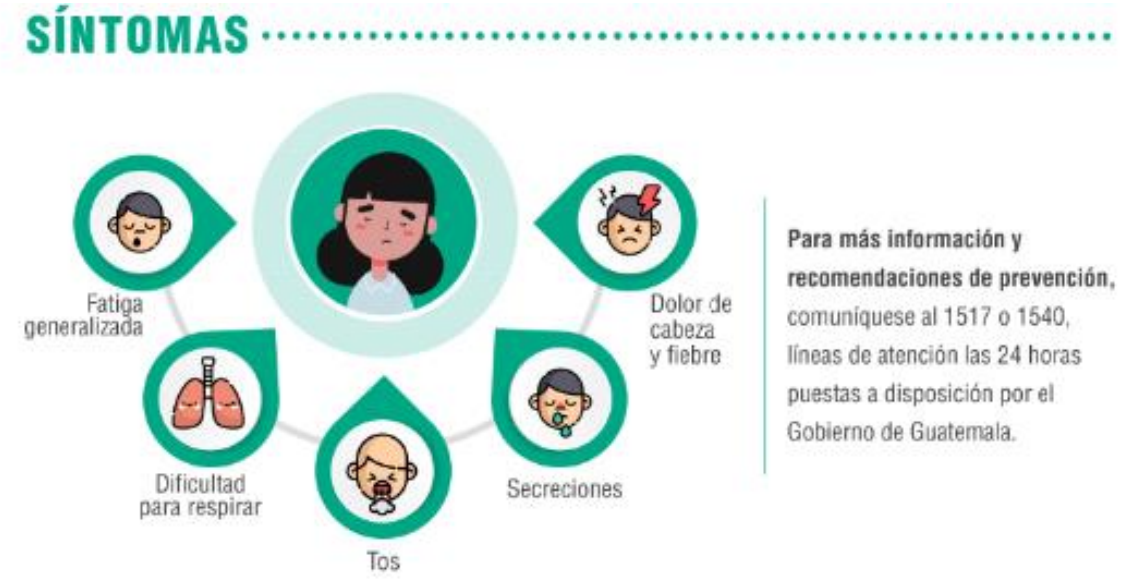
Toma de temperatura al inicio de labores y llevar registros

Antes de iniciar labores, los mandos medios o propietarios deben tomar la temperatura con termómetro digital a todos los trabajadores. La temperatura corporal normal debe ser de 35 a 37 grados centígrados. Si se detecta arriba de los 38 grados centígrados (fiebre) se debe acudir al personal de salud y se deben seguir las recomendaciones e instrucciones que ellos dicten.

Cada vez que se toma temperatura a los trabajadores o visitantes a la unidad productiva, se debe llevar registro de nombres y apellidos, dirección de domicilio, temperatura registrada en el momento, fecha y hora de la actividad. El anexo 7 es una propuesta de formato.

En caso de emergencia o dudas marque el 1540, 1517 o 2415-1800, también puede reportar casos sospechosos con síntomas Covid-19.

Tener en cuenta que los síntomas del coronavirus son: tos seca + estornudos+ dolor de garganta + dolor corporal + debilidad + fiebre alta + dificultad de respirar.



Desinfección de los zapatos

Otra medida que evita la propagación de este coronavirus es la desinfección de la suela de los zapatos, utilizar la mezcla de 1 parte de cloro al 3% y 5 partes de agua. Esto hacerlo antes de ingresar a las áreas de trabajo, oficinas, beneficios, bodegas, talleres, etc.

Para esto usar una bandeja de plástico o una estructura de cemento del tamaño para introducir los zapatos (pediluvio); además, considerar la construcción de rejillas para que los trabajadores puedan eliminar la tierra de sus calzados antes de introducirlos a la solución de desinfectantes.

Desinfección de las áreas de trabajo y equipo de trabajo

En áreas donde los trabajadores permanezcan más tiempo de trabajo como el caso de oficinas, área de beneficio, talleres, etc. es necesario incrementar las medidas de limpieza y desinfección de las superficies de contacto constante con desinfectantes a base de cloro o alcohol.

Las instalaciones de trabajo que se encuentren cerradas deben estar ventiladas.

Cuando se usa computadora se deben limpiar y desinfectar con un paño húmedo con alcohol, especialmente las áreas de contacto: teclado, mouse, pantalla, etc.

El uso de teléfonos celulares es muy común a nivel de colaboradores, mandos medios y propietarios, por lo que se debe tener el cuidado de mantenerlos limpios y desinfectados con un paño húmedo con alcohol. De ser posible que su uso sea exclusivo del propietario.

Para desinfectar superficies, usar la solución de 80 mililitros de cloro (hipoclorito de sodio 3%) por 1 litro de agua limpia (1 parte de cloro por 10 partes de agua).

Otros productos que pueden usarse para desinfectar superficies:

- Peróxido de hidrógeno al 0.5% (agua oxigenada)
- Glutaraldehído (0.5%)
- Amonio cuaternario (0.25%)

Toser y estornudar contra el pliegue del brazo, pañuelo de tela o tallas desechables

Para evitar que los virus de la gripe o el del COVID-19, se propaguen por el ambiente y contamine a otras personas, se debe hacer contra el pliegue del brazo, un pañuelo de tela o toallas desechables. Los pañuelos desechables deben ser depositados en los basureros previstos para ello.

No se debe quitar la mascarilla cuando se tengan estas molestias, esto minimiza la diseminación del patógeno.

Si por alguna razón se tenga que tocar los ojos, nariz o boca, debe lavarse las manos con agua y jabón o aplicarse gel que contenga alcohol.

Capacitación a los trabajadores - COMPROMISO DE CUIDARSE POR Y PARA TODOS

Es conveniente, que los propietarios o mandos medios de las unidades productivas capaciten y concienticen a los trabajadores sobre la necesidad de implementar nuevos hábitos de trabajo y de vida que nos permitan evitar el contagio de esta enfermedad y las posibles consecuencias que se tendría al tener ataque del COVID-19.

2. Medidas preventivas en diferentes áreas de trabajo

2.1. Trabajos de campo

En las diferentes actividades de campo se utiliza mano de obra y dependiendo de la época y naturaleza de la labor agrícola, así es la cantidad de personas para su ejecución. Integrar grupos de trabajo no más de 10 personas.

- En cada actividad es necesario planificar su ejecución, evitando la aglomeración de los colaboradores y mantener el distanciamiento entre colaboradores, mínimo 1.5 metros.
  (ejemplos: en la siembra cada sembrador de café debe dársele un surco dejando dos surcos entre sembrador; de igual manera en el riego de plantas de café, en la fertilización, aplicación de fungicidas)

- Verificar que todos usen mascarillas, evitar conversaciones innecesarias y caminar separados a su lugar de actividad, guardar una distancia mínima de 1.5 metros. Asumir la misma actitud al regresar de las actividades de campo.

- Antes de iniciar las labores, mandos medios o propietario deben tomar la temperatura con termómetro digital a cada trabajador. La temperatura corporal normal debe ser de 35 a 37 grados centígrados. Si se detecta arriba de lo normal, evitar que se incorpore a sus labores y se debe acudir al personal de salud.

  En la toma de temperatura a cada trabajador. se debe llevar registros de nombres y apellidos, dirección de domicilio, temperatura registrada en el momento, fecha y hora de la actividad.

- El caporal o mando medio debe controlar y evitar el saludo de manos y abrazos.

- El caporal o mando medio debe cargar gel con alcohol para que todos los trabajadores usen previo a iniciar sus labores.

- Cada trabajador, debe desinfectarse la suela de sus zapatos o botas antes de trasladarse de un lote a otro, con solución de agua y cloro que puede cargarse en atomizadores.

- Evitar actividades que permitan la aglomeración de personas, no más de 10 por actividad, lo cual minimiza el riesgo de contagio. Siempre respetando el distanciamiento entre cada una de ellas, mínimo 1.5 metros.

- Evitar fumar en horario de trabajo, esto conlleva a manipular la mascarilla y exponernos al contagio.

- Evitar tocarse los ojos, nariz o boca, si por alguna razón se tiene que hacer se debe lavar las manos con agua y jabón o aplicarse gel con alcohol.

- Cuando se tenga que comer en el campo, es necesario guardar distanciamiento con otra persona, mínimo de 1.5 metros y lavarse bien las manos con agua y jabón, o usar gel con alcohol. Evitar compartir utensilios para comer o beber líquidos.

- Durante la ejecución del trabajo, en caso de que, un trabajador presente síntomas de fiebre (más de 38˚C) o de síntomas de enfermedad respiratoria, la persona que dirige al grupo debe informar inmediatamente al propietario o administrador, para coordinar apoyo de las autoridades de salud.

- Al finalizar la jornada de trabajo, tome la temperatura a todos los trabajadores y lleve un registro; desinfecte las manos con gel con alcohol o lavárselas con agua y jabón y desinfecte las suelas de los zapatos con cloro y agua. Además, debe desinfectar el equipo o herramienta utilizada, esto hacerlo lavándolas con agua y jabón o limpiándolas con soluciones que contengan cloro.

2.2. **Trabajos de beneficio, bodega o talleres**

Las actividades en estos lugares requieren menos mano de obra que las actividades de campo y su naturaleza de ejecución es de una dinámica de menor variabilidad, pero de posible mayor contacto corporal, por lo que es necesario aplicar las siguientes medidas

- En cada actividad es necesario planificar su ejecución, evitando la aglomeración de los trabajadores y mantener el distanciamiento, mínimo 1.5 metros. No integrar grupos de trabajo más de 10 personas.

- Verificar que todos los trabajadores usen mascarillas, evitar conversaciones innecesarias y guardar una distancia mínima de 1.5 metros.

- Antes de iniciar las labores en el beneficio, bodega o taller, los mandos medios o propietario deben tomar la temperatura con termómetro digital a cada trabajador. La temperatura corporal normal debe ser de 35 a 37 grados centígrados. Si se detecta arriba de lo normal, evitar que se incorpore a sus labores y se debe acudir al personal de salud.

  En la toma de temperatura a cada trabajador. se debe llevar registros de nombres y apellidos, dirección de domicilio, temperatura registrada en el momento, fecha y hora de la actividad.

- Evitar el saludo de manos y abrazos.

- También antes de iniciar con las labores, deben lavarse las manos con agua y jabón, para lo cual es necesario que exista un lugar específico para esta actividad, ejemplo: lavamanos, pilas, chorros, mangueras conectadas a fuentes de agua, entre otros, y debe proveerse de jabón y toallas. El uso de gel con alcohol es una alternativa viable en caso donde exista limitación de agua.

  Además, deben existir servicios sanitarios en cada área de trabajo para uso de los trabajadores.

- Cada trabajador, debe desinfectarse la suela de sus zapatos o botas antes de ingresar al área de trabajo con solución de agua y cloro en un pediluvio.

- Cuando se tenga que manipular granos de café, antes de hacerlo, deben lavarse las manos con agua y jabón, o usar gel con alcohol.

- Cuando se tenga que comer en el área de trabajo, es necesario guardar distanciamiento con otra persona, mínimo de 1.5 metros y lavarse bien las manos con agua y jabón o usar gel con alcohol. Evitar compartir utensilios para comer o beber líquidos.

- Evitar fumar en horas de trabajo, esto conlleva a manipular la mascarilla y exponernos al contagio.

- Evitar tocarse los ojos, nariz o boca, si por alguna razón se tiene que hacer se debe lavar las manos con agua y jabón o aplicarse gel con alcohol.

- Durante la ejecución del trabajo, en caso de que, un trabajador presente síntomas de alta temperatura o de otra enfermedad, la persona que dirige al grupo debe informar inmediatamente al propietario o administrador, para coordinar apoyo de las autoridades de salud.

- La persona con síntomas debe ser trasladada a un lugar aislado, donde pueda recostarse y esperar a que llegue el propietario, administrador o autoridades de salud. Es importante brindarle una mascarilla no desechable, mantenerlo hidratado y no darle ningún medicamento.

- Al finalizar las actividades del día, barrer las áreas de uso y proceder a desinfectar las superficies de contacto constante con desinfectantes a base de cloro o alcohol, incluyendo equipo y maquinaria utilizada.

- Al finalizar la jornada de trabajo, tome la temperatura a todos los trabajadores y lleve un registro; desinfecte las manos con gel con alcohol y lavárselas con agua y jabón, limpie las suelas de los zapatos con cloro y agua.

2.3. **Trabajos de oficinas administrativas**

En este lugar es donde se centraliza la administración de todas las actividades a realizar dentro de la unidad productiva, lo cual permite la posibilidad de mayor contacto corporal con los demás colaboradores. Además, la rutina de trabajo se centra en actividades de escritorio, por lo que se sugiere las siguientes medidas

- Organizar el área de trabajo de cada trabajador a efecto de que guarden distancia prudencial entre cada una de ellas, mínimo 2 metros, con el propósito de minimizar el riesgo de infección del COVID-19.

- En la ejecución de actividades mantener el distanciamiento entre cada persona, mínimo 1.5 metros.

- Antes de iniciar las labores, mandos medios o propietario deben tomar la temperatura con termómetro digital a cada trabajador. La temperatura corporal normal debe ser de 35 a 37 grados centígrados. Si se detecta arriba de lo normal, evitar que se incorpore a sus labores y se debe acudir al personal de salud.

  En la toma de temperatura a cada trabajador se debe llevar registros de nombres y apellidos, dirección de domicilio, temperatura registrada en el momento, fecha, hora y actividad.

- Evitar el saludo de manos y abrazos.

- También antes de iniciar con las labores, deben lavarse las manos con agua y jabón, para lo cual es necesario que exista un lugar específico para esta actividad, ejemplo; lavamanos, pilas, chorros, mangueras conectadas a fuentes de agua, entre otros, y debe proveerse de jabón y toallas. El uso de gel con alcohol es una alternativa viable en caso donde exista limitación de agua.

  Además, deben existir servicios sanitarios en cada área de trabajo para uso de los trabajadores.

- Cada trabajador, debe desinfectarse la suela de sus zapatos antes de ingresar al área de trabajo con solución de agua y cloro en un pediluvio.

- Verificar constantemente que todos los trabajadores usen mascarillas correctamente, evitar conversaciones innecesarias y no fumar en horario de trabajo.

- Evitar al máximo tocarse los ojos, nariz o boca, si por alguna razón se tiene que hacer, previamente se debe lavar las manos con agua y jabón o aplicarse gel con alcohol.

- Cuando se tenga que comer en el área de trabajo, es necesario guardar distanciamiento con otra persona, mínimo de 1.5 metros y lavarse bien las manos con agua y jabón. Evitar compartir utensilios para comer o beber líquidos, ya que la saliva es uno de los principales medios de contagio.

- Durante la ejecución del trabajo, en caso de que, un trabajador presentara síntomas de alta temperatura o de otra enfermedad, debe informar inmediatamente al propietario o administrador, para coordinar apoyo de las autoridades de salud.

- La persona con síntomas debe ser trasladada a un lugar aislado, donde pueda recostarse y esperar a que lleguen las autoridades de salud. Es importante brindarle una mascarilla no desechable, mantenerlo hidratado y no darle ningún medicamento.

- Al finalizar las actividades del día, barrer las áreas de uso y proceder a desinfectar las superficies de contacto constante con desinfectantes a base de cloro o alcohol, incluyendo archivos, escritorios, computadoras, teléfonos, etc.

- Al finalizar la jornada de trabajo, tome la temperatura a todos los trabajadores y lleve un registro; desinfecte las manos con gel con alcohol o lavárselas con agua y jabón y limpie las suelas de los zapatos con cloro y agua.

3. Medidas preventivas en el manejo de mano de obra

La producción de café es una de las actividades agrícolas que demanda cantidades altas de mano de obra, por lo que las unidades productivas de acuerdo con su tamaño así es la cantidad requerida, la cual podría ser de la misma familia, familiares cercanos, trabajadores que viven dentro de la unidad productiva o poblados cercanos y en algunos casos se requiere la contratación de personas por un tiempo prudencial, procedentes de otros municipio o departamentos

3.1. Mano de obra local

Este segmento agrupa la mano de obra familiar, trabajadores que viven en la unidad productiva o proceden de poblados vecinos **a quienes se les debe aplicar las medidas preventivas de traslado y distanciamiento social acorde a la labor que desempeñan en de la unidad productiva**.

Considerar las siguientes medidas:

- Si es necesario el transporte de personal, verificar el numeral 5 sobre Recomendaciones para traslado de café y de colaboradores de unidades productivas.

- Emitirles una carta, con membrete, sello y datos de contacto de la unidad productiva para su traslado. Esta carta debe ser renovada mes a mes.

- Cuando tengan que caminar de sus casas a la unidad productiva y viceversa, deben mantener un distanciamiento entre personas, mínimo 1.5 metros.

- Usar la mascarilla desde que salgan de su vivienda a la unidad productiva y de regreso, es de uso obligatorio mientras dure la emergencia.

- Al regresar los trabajadores a sus casas deben bañarse o al menos lavarse las manos y otras áreas expuestas durante la jornada con agua y jabón, cambiarse la ropa y los zapatos o botas en la entrada de su vivienda. La ropa usada en el día de trabajo debe lavarse y usar otro calzado dentro la casa, al siguiente día puede usar el calzado que dejo en la entrada de su vivienda para continuar con las actividades de la unidad productiva.

- A las familias que viven dentro de la finca, se les debe regular o restringir las visitas de personas externas. En caso fuese necesario, las visitas tienen que cumplir con los protocolos de visitante.

- Durante la permanencia en su vivienda, en caso de que, el trabajador o un familiar presentara síntomas de alta temperatura o de otra enfermedad, si vive dentro o cerca de la unidad productiva debe informar inmediatamente al propietario o administrador, para coordinar apoyo de las autoridades de salud.

La persona con síntomas debe ser trasladada a un lugar aislado, donde pueda recostarse y esperar a que lleguen las autoridades de salud. Es importante brindarle una mascarilla no desechable, mantenerlo hidratado y no darle ningún medicamento.

Si vive en poblados cercanos a la unidad productiva, solicitar directamente apoyo a las autoridades de salud.

En caso de emergencia o dudas marque el 1540, 1517 o 2415-1800, también puede reportar casos sospechosos con síntomas Covid-19.

Tener en cuenta que los síntomas del coronavirus son: tos seca + estornudos+ dolor de garganta + dolor corporal + debilidad + fiebre alta + dificultad de respirar

3.2. **Mano de obra externa**

Este segmento agrupa la mano de obra contratada por un tiempo definido, procedentes de otros municipio o departamentos; a los cuales se les debe aplicar las medidas preventivas de traslado y distanciamiento social para llegar a la unidad productiva.

Además, al ingreso por primera vez de cada trabajador a la unidad productiva debe ser controlado, aplicando las siguientes medidas de prevención contra el COVID-19:

- Gestionar y tramitar ante el Ministerio de Economía el Formulario para Autorización de Transporte de Personal de Empresas.

- Verificar que todos los trabajadores usen mascarillas

- Cada trabajador, debe desinfectar la suela de sus zapatos con solución de agua y cloro.

- Tomarle la temperatura a cada trabajador. La temperatura corporal normal debe ser de 35 a 37 grados centígrados. Si se detecta arriba de lo normal, evitar que se incorpore al trabajado contratado y se debe acudir al personal de salud.

  En la toma de temperatura a cada trabajador, se debe llevar registros de nombres y apellidos, dirección de domicilio, temperatura registrada en el momento, fecha, hora y actividad.

- Cuando tengan que caminar de sus casas a la unidad productiva y viceversa, deben mantener un distanciamiento entre personas, 1.5 metros.

- Cada trabajador antes de ingresar a la vivienda asignada debe bañarse o al menos lavarse las manos con agua y jabón. Además, cambiarse la ropa y zapatos.

- En las viviendas de estos trabajadores deben existir infraestructura de higiene personal, como son las pilas, duchas, servicios sanitarios.

- En los dormitorios, las camas de estos trabajadores deben estar separadas mínimo 1.5 metros.

- Los mandos medios siempre tendrán que verificar el uso correcto de la mascarilla desde que salgan de su vivienda a la unidad productiva, así como de regreso.

- Al regresar los colaboradores a sus casas deben bañarse o al menos lavarse las manos con jabón, cambiarse la ropa y los zapatos o botas en la entrada de su vivienda. La ropa usada en el día de trabajo debe lavarse y usar otro calzado dentro la casa, al siguiente día puede usar el calzado que dejo en la entrada de su vivienda para continuar con las actividades de la unidad productiva.

- A estos trabajadores por vivir dentro de la finca, se les debe regular o restringir las visitas de personas externas al grupo de trabajo. En caso fuese necesario, las visitas tienen que cumplir con los protocolos de visitante.

- Durante la permanencia en su vivienda, en caso de que, el trabajador presentara síntomas de alta temperatura o de otra enfermedad, informar inmediatamente al propietario o administrador, para coordinar apoyo de las autoridades de salud.

En caso de emergencia o dudas marque el 1540, 1517 o 2415-1800, también puede reportar casos sospechosos con síntomas Covid-19.

Tener en cuenta que los síntomas del coronavirus son: tos seca + estornudos+ dolor de garganta + dolor corporal + debilidad + fiebre alta + dificultad de respirar

4. Medidas preventivas para visitantes a la unidad productiva

Estas deben ser más estrictas, debido al riesgo de contagio por una persona ajena a la región.

- Verificar que el visitante use mascarilla.
- Evitar el saludo de manos y abrazos.
- Al visitante se le debe tomar la temperatura corporal, lo normal debe ser de 35 a 37 grados centígrados. Si se detecta arriba de lo normal, se le debe evitar el ingreso y solicitar apoyo al personal de salud.

  En la toma de temperatura se debe llevar registros de nombres y apellidos, dirección de domicilio, temperatura registrada en el momento, motivo de su visita, fecha y hora.
- Antes de ingresar debe desinfectarse la suela de sus zapatos, con solución de agua y cloro en pediluvio.
- También debe lavarse las manos con agua y jabón, o usar gel que contenga alcohol.
- Dependiendo del área a visitar, tendrá que cumplir con las medidas preventivas estipuladas para cada una de ellas.
- Posterior a la vista, al retirarse debe cumplir con las medidas de lavado de manos y desinfección de suela de zapato.

5. Recomendaciones para traslado colaboradores de unidades productivas

Las disposiciones vigentes catalogan al sector agrícola, pecuario y similares como actividades sin restricciones de operación, abarcando otras actividades económicas complementarias como transporte, carga, descarga, almacenamiento, empaque, distribución y conservación de productos, entre estos el café.

- Los vehículos y personal a bordo deben ir identificados.

- Gestionar y tramitar ante el Ministerio de Economía el Formulario para Autorización de Transporte de Personal de Empresas, el 30 de marzo entraron en vigor nuevas medidas que derogaron las anteriores, si la autorización es previa, debe tramitarse nuevamente.

- Esta autorización permite la circulación de vehículos para el traslado de personal de los sectores excluidos de la prohibición en horarios de circulación permitida. Este horario puede ser modificado por decisión Presidencial.

- Identificar los vehículos y al personal a bordo. Todos los pasajeros deben ir identificados y es muy importante portar el Documento Personal de Identificación -DPI

- El piloto o persona a cargo debe llevar un listado de empleados que incluya nombre completo y el Código Único de Identificación -CUI- (número de DPI) sellado y firmado por el encargado de la empresa o unidad productiva. Este listado debe llevar la fecha del mes en curso.

- Tomar todas las medidas de prevención, entre estas: dentro del vehículo se debe disponer de recipientes con gel que contengan alcohol para uso alterno del lavado de manos al momento de abordar y todas las personas a bordo deben portar mascarilla.

- Antes de abordar el vehículo a cada persona se le debe tomar la temperatura. La temperatura corporal normal es de 35 a 37 grados centígrados, si se detecta arriba de lo normal, evitar su abordaje y solicitar apoyo al personal de salud.

- No sobrecargar los vehículos destinados para el traslado de colaboradores.

- El vehículo que transporta personal, todos los días debe ser lavado con agua y detergente y las áreas de contacto por los trabajadores y el piloto (timón, palanca de velocidades, sillones, tubos pasamanos o para sujetarse, etc.) deben ser desinfectadas con la solución de cloro u otra para este uso.

- En caso de dudas sobre transporte puede marcar a Provial 1520, en la Ciudad Capital a la PMT al 1551, Alcaldía o Gobernación Departamental Correspondiente a su municipio.

6. Recomendaciones para traslado de café

Las disposiciones vigentes catalogan al sector agrícola, pecuario y similares como actividades sin restricciones de operación, abarcando otras actividades económicas complementarias como transporte, carga, descarga, almacenamiento, empaque, distribución y conservación de productos, entre estos el café.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA- ha hecho del conocimiento público que, durante la emergencia generada por el Covid19, se pueden transportar productos sin restricciones de horario.

De acuerdo con el MAGA, los productores pueden transportar, sin restricciones de horario, frutas, verduras, alimentos de primera necesidad, granos básicos y toda materia para elaboración de productos alimenticios de primera necesidad, entre estos el café, además de productos de la ganadería, concentrado para animales y productos veterinarios. Sin embargo, recomendamos que se respete el horario de toque de queda para evitar contratiempos.

- Identificar los vehículos y al personal a bordo. Todos los pasajeros deben ir identificados y es muy importante portar el Documento Personal de Identificación -DPI

- El piloto o persona a cargo debe llevar una carta de la unidad productiva donde indique el motivo del traslado y los datos del vehículo. Esta carta debe ser renovada como mínimo una vez al mes.

- Tomar todas las medidas de prevención, entre estas: dentro del vehículo se debe disponer de recipientes con gel que contengan alcohol para uso alterno del lavado de manos al momento de abordar y todas las personas a bordo deben portar mascarilla.

- Antes de abordar el vehículo, si se va a salir de la unidad productiva, a cada persona se le debe tomar la temperatura. La temperatura corporal normal es de 35 a 37 grados centígrados, si se detecta arriba de lo normal, evitar su abordaje y solicitar apoyo al personal de salud. Debe llevarse un registro separado de las personas que han salido de la unidad productiva para traslado de café.

- El vehículo debe ser lavado con agua y detergente y las áreas de contacto (timón, palanca de velocidades, sillones, palanganas, respaldos, etc.) deben ser desinfectadas con la solución de cloro u otra para este uso. Esto debe realizarse cada vez que el vehículo salga de la unidad productiva a dejar café.

- En caso de dudas sobre transporte puede marcar a Provial 1520, en la Ciudad Capital a la PMT al 1551, Alcaldía o Gobernación Departamental Correspondiente a su municipio.

7. Recomendaciones cuando se compran insumos (agrícolas, de oficina o de prevención).

- Utilice la mascarilla en todo momento.

- No utilice joyería, bisutería, ni relojes.

- Almacene las compras en una bodega específica para cada insumo. Evite llevarlas al mismo espacio físico donde hay gente laborando por muchas horas.

- Lave sus manos después de hacer el pago, o bien, utilice gel que contenga alcohol.

- Mantenga el distanciamiento social recomendado, mínimo de 1.5 metros.

8. Preparación y uso de soluciones desinfectantes para calzado y herramientas.

Una de las medidas de prevención contra el contagio del coronavirus "Covid-19" es la desinfección de la suela de los zapatos antes ingresar a un lugar de trabajo, así como la desinfección de las áreas de contacto en los diferentes sectores de trabajo en una unidad productiva del sector café.

Existen varios productos que cumplen la función desinfectante que ayudan a prevenir el contagio del Covid-19; pero, es importante conocer su uso adecuado de acuerdo con su objetivo.

- **Desinfección de la suela de los zapatos.**

Para realizar esta actividad se colocan las soluciones con los productos desinfectantes en recipientes o fosas denominados pediluvios, donde la persona debe introducir o caminar para mojar y desinfectar la suela de los zapatos.

Los pediluvios son bandejas o estructuras de plástico, caucho, metal (aluminio, acero inoxidable, etc.) o cemento. Se sugiere que sean de las siguientes dimensiones: 40 - 50 cm de ancho x 60 - 80 cm de largo y de 10 - 15 cm de alto. En el mercado existen diferentes modelos de pediluvios a la venta.

También, en la finca existen algunos recursos que se podrían usar, como canecas vacías de plástico de 20 litros cortadas a la mitad por lo alto, u otros recipientes que se adecúan a esta función, o bien construirlos de cemento.

En algunos casos y que sea factible, se puede colocar una esponja delgada o sacos de brin que cubra toda la base del recipiente a la cual se le añade la solución desinfectante, esto ayuda a evitar el derrame de la solución desinfectante.

Se recomienda antes de introducir la suela de los zapatos al pediluvio, eliminar la tierra de las suelas con un cepillo de cerdas o colocar rejillas de metal sobre reglas para frotar las suelas y eliminar la tierra.

Soluciones desinfectantes para suelas de zapatos:

- 1 galón de agua limpia + 100 mililitros de cloro (hipoclorito de sodio al 5%).

- 1 litro de agua limpia + 20 mililitros de amonio cuaternario al 20%, o usar la dosis de acuerdo con la concentración (seguir recomendaciones del fabricante).

La solución con desinfectante en los pediluvios se debe cambiar cada día, no es conveniente usar la de un día anterior porque pierde su eficacia (poder de control).

- **Desinfección de las áreas de contacto.**

Para evitar el riesgo de contagio del Covid-19, es de suma importancia la desinfección de las áreas que comúnmente entran en contacto con el trabajador, como escritorios, archivos, computadoras, impresoras, teléfonos, agarradores de puertas, maquinaria, vehículos, equipo de labranza, etc.

En la desinfección se aplican soluciones de productos específicos, para lo cual se utilizan recipientes plásticos para spray y una toalla limpia de tela o de papel para limpiar la superficie.

Soluciones desinfectantes para áreas de contacto con el trabajador:

- 1 galón de agua limpia + 100 mililitros de cloro (hipoclorito de sodio al 5%).

- 1 litro de agua limpia + 20 mililitros de amonio cuaternario al 20%, o usar la dosis de acuerdo con la concentración (seguir recomendaciones del fabricante).

- 1 litro de agua limpia + 1 litro de peróxido de hidrógeno al 3%.

- Alcohol al 70%. El uso repetido puede deteriorar superficies de plástico o de caucho (hule).

La preparación de soluciones es al momento de usarlas, los residuos no deben almacenarse para usarlas al siguiente día porque pierden su eficacia (poder de control).

Anexos:

1. Infografía de medios de Asistencia Técnica de Anacafé.
2. Números de emergencia
3. Infografía de medidas de prevención y síntomas de Anacafé.
4. Infografía de manos limpias, medida efectivas para la prevención del Covid-19.
5. Comunicado uso de mascarilla obligatorio de Anacafé.
6. Guía básica para el uso adecuado de la mascarilla.
7. Infografía de medidas básicas de prevención del Covid-19 en unidades productivas de café.
8. Infografía de preparación y uso de soluciones desinfectantes para calzado y herramientas.
9. Formato de registro de toma de temperatura.
10. Formato de carta para traslado de colaboradores de la unidad productiva.
11. Videos de actividades en campo: siembra, riego de plantas de café, fertilización, aplicación de fungicidas, limpia, bodegas, beneficios de café.

Anacafé®
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

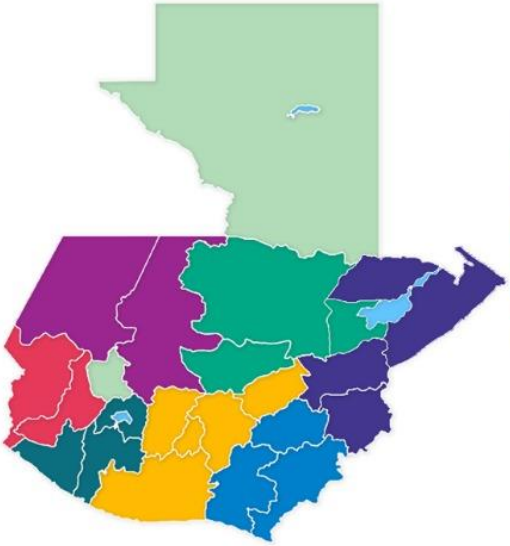
MEDIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA

Departamento de Asistencia Técnica
Edición y diagramación, Unidad de Comunicación de Anacafé

VÍA TELEFÓNICA
1579

VÍA WHATSAPP
+502 2421 3737

VÍA CORREO ELECTRÓNICO
asistenciatecnica@anacafe.org



- **Región I:** 2243-8308 y 2311-1908
- **Región II:** 2243-8346 y 2311-1946
- **Región III:** 2421-3700 ext. 3017
- **Región IV:** 2311-1905 y 2243-8305
- **Región V:** 2243-8315 y 2311-1915
- **Región VI:** 2243-8364 y 2311-1963
- **Región VII:** 2243-8354 y 2311-1954

www.anacafe.org anacafe CafedeGuatemala

Directorio
de emergencias
Consúltalo
GOBIERNO de GUATEMALA
Dudas COVID - 19
1517 - 1540
GOBIERNO de GUATEMALA
DIACO
1544
GOBIERNO de GUATEMALA
Ministerio de Trabajo y Previsión Social
1511
GOBIERNO de GUATEMALA
PROVIAL
1520
Policía Nacional Civil
110 - 120
Bomberos Municipales
123
Bomberos Voluntarios
122
Cruz Roja Guatemalteca
125
PMT Ciudad de Guatemala
1551
IGSS Oficinas Centrales
2412 - 1224
Bomberos Municipales Departamentales
1554
CONRED
1566
Ministerio Público
2411 - 9191
Asociación Psiquiátrica Guatemalteca
2331 - 5395
Trabajamos para garantizar el apoyo a las necesidades de los guatemaltecos
GOBIERNO de GUATEMALA
MINISTERIO DE FINANZAS PÚBLICAS
@MinfinGT

CORONA VIRUS

COVID-19

Anacafé y Funcafé recomiendan a sus colaboradores, productores, personal en zonas cafetaleras y a la población en general tomar medidas de desinfección, higiene y prevención reiterando la recomendación de **mantener la calma.**

PREVENCIÓN

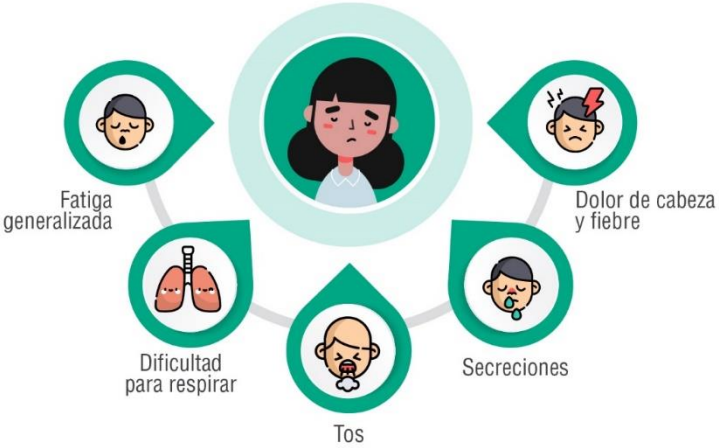
Lavarse las manos constantemente, antes de tocarse los ojos, nariz o boca.

Limpiar las superficies con desinfectantes a base de cloro o alcohol.

Cúbrase la boca y la nariz con el brazo o pañuelo al toser o estornudar.

No se automedique, visite a un médico en caso de presentar síntomas.

SÍNTOMAS



Para más información y recomendaciones de prevención, comuníquese al 1517 o 1540, líneas de atención las 24 horas puestas a disposición por el Gobierno de Guatemala.

Para más información sobre Asistencia Técnica, comuníquese con el Asesor Regional más cercano a su localidad, llame al 1579 en horas hábiles o visite www.anacafe.org

Anacafé®
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ

Funcafé®
FUNDACION DE LA CAFICULTURA PARA EL DESARROLLO RURAL

Anacafé
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ

Funcafé
FUNDACIÓN DE LA CAFICULTURA PARA EL DESARROLLO RURAL

MANOS LIMPIAS

MEDIDA EFECTIVA PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19

Solo toma entre 40 y 60 segundos para que el proceso sea efectivo

1. Moje sus manos con agua.

2. Tome suficiente jabón para cubrir la superficie de ambas manos.

3. Frote las palmas de las manos entre si, haciendo espuma.

4. Entrelazando los dedos, frote el dorso de una mano con la palma de la otra y viceversa.

5. Entrelazando los dedos, frote la palma de ambas manos.

6. Frote el dorso de los dedos con la palma de la mano apuesta, agarrándose los dedos.

7. Con la mano contraria, frote sus pulgares con un movimiento de rotación.

8. No olvide limpiar las uñas de ambas manos. Con un movimiento circular, frote la punta de los dedos con la palma de la mano opuesta.

9. Enjuague las manos con suficiente agua, eliminando el jabón.

10. Seque con una toalla desechable.

11. Utilice esa misma toalla para cerrar el grifo.

12. Ahora, sus manos están limpias. Repita este proceso con frecuencia.

Anacafé reitera su compromiso con las medidas de salud pública establecidas por el Gobierno para prevenir y contener la epidemia del Covid-19 "Coronavirus".

60 AÑOS Anacafé

Anacafé®
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ

A PONERSE MASCARILLA

A PARTIR DEL 13 DE ABRIL, EL USO DE MASCARILLA ES OBLIGATORIO.

Como parte de las medidas sanitarias establecidas por el presidente de la República, todos los habitantes, sin ninguna distinción, están obligados a utilizar mascarilla en todo espacio o lugar público, establecimientos estatales o públicos, espacios o lugares privados abiertos o no al público, servicios de acceso restringido y en cualquier clase de transporte o tránsito.

Todo el personal que trabaja en el sector caficultor, en oficinas, bodegas, beneficio húmedo, beneficio seco, transporte de café (maduro, pergamino y verde -oro-) y demás áreas deberán utilizar mascarilla y siempre llevarla puesta.

ADEMÁS, SE LES RECUERDA TOMAR LAS MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN.

- Evite el contacto físico, evitar dar la mano para saludarse.
- Lavarse las manos constantemente (o utilizar alcohol en gel) en especial, antes de tocarse ojos, nariz o boca.
- Limpiar las superficies con desinfectantes a base de cloro o alcohol.
- Cubrirse la boca y la nariz con el brazo o pañuelo al toser o estornudar.
- No automedicarse, visite a un médico o personal de salud en caso de presentar síntomas.
- Evite las aglomeraciones y el contacto con personas que presenten síntomas.

Anacafé reitera su compromiso con las medidas de salud pública establecidas por el Gobierno para prevenir y contener la epidemia del Covid-19 "Coronavirus". El bienestar de las personas es lo más importante.

60 AÑOS Anacafé

Anacafé®
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ

Funcafé®
FUNDACION DE LA CAFICULTURA
PARA EL DESARROLLO RURAL

GUÍA BÁSICA PARA EL

USO ADECUADO DE LA MASCARILLA

COMO MEDIDA SANITARIA DE PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS COVID-19

PASOS PARA COLOCAR ADECUADAMENTE LA MASCARILLA

Lavarse bien las manos con agua y jabón o desinféctelas con alcohol (liquido o gel).

Colocar la mascarilla en la cara, cubriendo la nariz y boca. Si la mascarilla dispone de pinza nasal, ajustarla a la nariz.

Enganchar la mascarilla en las orejas o a la parte posterior de la cabeza, según el modelo.

Bajar la parte inferior de la mascarilla a la barbilla, verificando que cubra nariz, boca y barbilla.

UNA VEZ AJUSTADA LA MASCARILLA

Evite tocar la mascarilla, de ser necesario, lavar o desinfectarse las manos previamente.

No colocar la mascarilla en la frente o debajo de la barbilla, puede contaminarla.

PASOS PARA RETIRAR ADECUADAMENTE LA MASCARILLA

Lavarse bien las manos con agua y jabón o desinféctelas con alcohol (liquido o gel).

Retire la mascarilla sin tocar la parte frontal.

MACARILLA REUSABLE
Lavarlas con agua y jabón suave o desinfectar siguiendo las instrucciones del fabricante.

MASCARILLA DESECHABLE
Antes de desecharla, corte la mascarilla para evitar que sea reutilizada, colóquela en una bolsa plástica y deposítela en un basurero con tapa.

Anacafé reitera su compromiso con las medidas de salud pública establecidas por el Gobierno para prevenir y contener la epidemia del Covid-19 "Coronavirus". El bienestar de las personas es lo más importante.

60 AÑOS Anacafé

Anacafé®
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ

Funcafé
FUNDACION DE LA CAFICULTURA PARA EL DESARROLLO RURAL

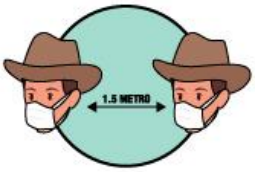
MEDIDAS BÁSICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 "CORONAVIRUS" EN UNIDADES PRODUCTIVAS DE CAFÉ

Antes de iniciar sus labores, se debe tomar la temperatura. (Normal entre 35º y 37º centígrados). Si se detecta fiebre, acudir al personal de salud.

Constantemente y en especial previo a iniciar labores, lavarse las manos con agua y jabón, restregando por al menos 20 segundos.

Es obligatorio el uso de mascarilla de los colaboradores que trabajan en oficina, beneficio húmedo, beneficio seco, transporte de café maduro y de café pergamino.

Mezcla de 1 parte de cloro y 5 partes de agua para desinfección de la suela de los zapatos y las herramientas de trabajo.



Tomar distancia. Mantener, al menos, un metro y medio entre cada persona.

Importante el lavado de manos con jabón antes de ingerir los alimentos en cada tiempo de comida, ya sea en casa o en el campo.

Tomar en cuenta el tiempo de traslado de la unidad productiva a la residencia del trabajador para que puedan estar en casa antes del inicio del toque de queda.

En caso de emergencia, el administrador o propietario de la unidad productiva debe coordinarse con el hospital o centro de salud más cercano.

Unidades productivas que dan alojamiento a trabajadores temporales, habilitar servicios sanitarios, pilas y toallas desechables para lavado de manos. En la entrada de los dormitorios colocar dispositivos para la desinfección de la suela de los zapatos.

No sobrecargar los vehículos destinados para el traslado de colaboradores.

Importante conocer los números 1540 o 1517 para llamar en caso de algún caso sospechoso del COVID-19.

Para más información sobre Asistencia Técnica, comuníquese con el Asesor Regional más cercano a su localidad, llame al 1579 en horas hábiles o visite www.anacafe.org

Anacafé ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ Funcafé FUNDACION DE LA CAFICULTURA PARA EL DESARROLLO RURAL

PREPARACIÓN Y USO DE SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA CALZADO Y HERRAMIENTAS

Desinfección de la suela de los zapatos

1. Preparar la mezcla, la cual puede ser de:

   - 1 galón de agua limpia + 100 mililitros de cloro (hipoclorito de sodio al 5%).
   - 1 litro de agua limpia + 10 mililitros de amonio cuaternario al 20%, o usar la dosis de acuerdo con la concentración (seguir recomendaciones del fabricante).

2. Preparar el pediluvio: bandejas o estructuras de plástico, caucho, metal (aluminio, acero inoxidable, etc.) o cemento. Se sugiere que sean entre 40 a 50 cm de ancho x 60 a 80 cm de largo y de 10 a 15 cm de alto. También puede realizar el pediluvio con una caneca vacía de plástico de 20 litros cortada por la mitad por lo alto.

3. Colocar una esponja delgada o sacos de brin que cubra toda la base del pediluvio, evitará que se derrame la solución.

4. Añade la solución desinfectante.

5. Se recomienda antes de introducir la suela de los zapatos al pediluvio, eliminar la tierra de las suelas con un cepillo de cerdas o colocar rejillas de metal sobre reglas para frotar las suelas y eliminar la tierra.

6. Cambiar cada día la solución en el pediluvio porque pierde su eficacia (poder de control).

Desinfección de las áreas de contacto

Desinfección de las áreas que comúnmente entran en contacto con el trabajador, como escritorios, archivos, computadoras, impresoras, teléfonos, agarradores de puertas, maquinaria, vehículos, equipo de labranza, entre otros.

En la desinfección se aplican soluciones de productos específicos, para lo cual se utilizan recipientes plásticos para spray y una toalla limpia de tela o de papel para limpiar la superficie.

Soluciones desinfectantes para áreas de contacto con el trabajador:

- 1 galón de agua limpia + 100 mililitros de cloro (hipoclorito de sodio al 5%).
- 1 litro de agua limpia + 10 mililitros de amonio cuaternario al 20%, o usar la dosis de acuerdo con la concentración (seguir recomendaciones del fabricante).
- 1 litro de agua limpia + 1 litro de peróxido de hidrógeno al 3%.
- Alcohol al 70%. El uso repetido puede deteriorar superficies de plástico o de caucho (hule).

La preparación de soluciones debe hacerse al momento de usarlas.

Los residuos no deben almacenarse para usarlos al día siguiente porque pierden su eficacia (poder de control).

Para dudas o más información sobre el tema comuníquese con su **Asesor Regional**, llame al número corto **1579** en horas hábiles o visite **www.anacafe.org**.

Control de toma de temperatura corporal unidad productiva xxxxxxxx

Nombre del responsable del control:

No	Nombres y apellidos	Dirección domicilio	Fecha	Hora	Actividad	Temperatura ºC	Observaciones (No. DPI y teléfono)

Anacafé ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE
Todos somos gente del café

Guatemala, colocar mes en curso de 2020

Autoridades civiles y militares

Apreciables señores:

Reciban un cordial saludo de la EMPRESA / FINCA.

Solicitamos tener todas las consideraciones respectivas y permitir la movilidad, en el horario establecido, del señor:

- NOMBRES APELLIDOS, que se identifica con DPI con CUI XXXX XXXXX XXXX.

Esta persona labora en la unidad productiva de café EMPRESA / FINCA, ubicada en MUNICIPIO, DEPARTAMENTO y brinda servicios vinculados a la producción agrícola, actividades obligadas por el Gobierno a continuar prestando sus servicios y/o actividades y necesita movilizarse entre departamentos de la República para realizar sus labores.

Las Disposiciones Presidenciales en Caso de Calamidad Pública y Órdenes para el Estricto Cumplimiento, emitidas por el Organismo Ejecutivo indican que "la industria alimentaria y de producción agrícola: la cual consiste en el conjunto de operaciones materiales que se ejecutan para la producción, transformación y procesamiento de alimentos de consumo humano y animal, así como sus actividades complementarias entre las que se encuentran, el transporte, carga, descarga, almacenamiento, empaque, distribución y conservación de ésta y relacionadas" están obligadas a continuar sus actividades y prestando sus servicios, esto incluye al sector café.

Por lo anterior, agradecemos a las autoridades civiles y militares prestar la mayor colaboración posible al portador de este documento, para el buen desempeño de su labor.

Adjunto copia las Disposiciones emitidas por el Gobierno de Guatemala.

Acatando y cumpliendo con las disposiciones emitidas por el presidente de la República, Alejandro Giammattei, para contener la propagación del Coronavirus (COVID-19), reiteramos nuestro compromiso con la salud de los colaboradores, productores, exportadores y todas las familias vinculadas a la cadena productiva del café. El bienestar de las personas es lo más importante.

FIRMA
NOMBRE APELLIDO
CARGO

CC Archivo

Asociación Nacional del Café –Anacafé-
1ª edición, junio 2020
Guatemala
www.anacafe.org