

# GUÍA DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 PARA UNIDADES PRODUCTIVAS DE CAFÉ EN ÉPOCA DE COSECHA



# Guía de Prevención del Covid-19 para unidades productivas de café en época de cosecha

Departamento de Asistencia Técnica  
*Edición y Diagramación: Unidad de Comunicación*

Asociación Nacional del Café -Anacafé  
Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural -Funcafé

## Contenido

Recomendaciones para el traslado y hospedaje del personal temporal .....	3
Personal Temporal .....	3
Recomendaciones para traslado de personal temporal a las unidades productivas.....	4
Recomendaciones para el uso de alojamiento de personal temporal en viviendas dentro de las unidades productivas .....	7
Recomendaciones para el uso de áreas de alimentación del personal temporal en las unidades productivas.....	10
Recomendaciones para actividades de cosecha .....	11
Observaciones y recomendaciones finales .....	12

# Guía de Prevención del Covid-19 para unidades productivas de café en época de cosecha

## Recomendaciones para el traslado y hospedaje del personal temporal

Todas las Unidades Productivas de Café y el personal deben cumplir con las Disposiciones vigentes emitidas por el Gobierno, en especial las **Disposiciones Temporales de Medidas Sanitarias en el Sector Agropecuario para Prevenir y Mitigar el Contagio del Covid-19**, Acuerdo Ministerial 112-2020 emitido por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-, publicado en el Diario de Centro América el 30 de junio de 2020 y con las **Normas complementarias al reglamento de Salud y Seguridad Ocupacional, para la prevención y control de brotes de SARS COV-2 en los centros de trabajo**, Acuerdo Gubernativo 79-2020 del 14 de junio de 2020.

### Personal Temporal

En las Unidades Productivas de Café, el personal temporal se agrupa en dos segmentos:

1. Personal que brinda mano de obra y es contratado por un tiempo determinado durante el que vivirán en la unidad productiva.
2. Personal que brinda mano de obra y es contratado por día en unidad productiva, es decir que todos los días regresarán a sus hogares (no viven en la unidad productiva)

A todo el personal contratado se le debe brindar información sobre el Covid-19. Como mínimo, se les deberá informar sobre los riesgos de contagio en el lugar de trabajo, las medidas que se deben tomar para la prevenir y mitigar el contagio de la enfermedad, las medidas de control y vigilancia y demás información que se considere relevante.

La información se debe transmitir en idioma castellano (español), además, siendo Guatemala un país multilingüe, en el que también se hablan otros 24 idiomas (22 de origen Maya, Xinka y Garífuna), en la medida de las posibilidades, se recomienda brindar información en el idioma materno que hable la mayoría de los colaboradores.

Hacer afiches, pancartas, carteles y otros medios visuales con las recomendaciones, encaminados a crear y fomentar una cultura de prevención y combate al contagio del Covid-19. Se recomienda establecer horarios para trasladarles esta información de manera verbal y en el idioma respectivo y llevar un registro con fotos de estas actividades.

Todos los trabajadores deben cumplir con los protocolos implementados en cada área de trabajo de la unidad productiva y las disposiciones establecidos en el Acuerdo Ministerial 112-2020, acatando las recomendaciones del Protocolo de Prevención del Covid-19 para el Sector Café de Guatemala.

### **Recomendaciones para traslado de personal temporal a las unidades productivas**

A la fecha de emisión de este documento, las Disposiciones Presidenciales en Caso de Calamidad Pública y Ordenes para el Estricto Cumplimiento vigentes y todas las disposiciones anteriores emitidas por el ejecutivo, permiten al sector agrícola, pecuario, fitozoosanitarias y de recursos hidrobiológicos, realizar sus actividades, cumpliendo el distanciamiento social, el uso adecuado de mascarilla y todas las medidas sanitarias.

Derivado de lo anterior, las actividades agrícolas, incluyendo al sector café, están exceptuados de las restricciones de operación. Esta excepción abarca otras actividades complementarias como transporte, carga, descarga, almacenamiento, empaque, distribución y conservación de productos.

Para realizar estas actividades, es necesario contar personal, mano de obra que en muchos casos es contratada por un tiempo determinado y procede de poblaciones cercanas a la Unidad Productiva, otros municipios o departamentos, con quienes se deben implementar las medidas preventivas durante su traslado, entre estas: el uso obligatorio de mascarilla, lavado o desinfección de manos y distanciamiento social durante todo el trayecto para llegar a la unidad productiva y de regreso a su domicilio.

La unidad productiva debe crear un directorio de contratistas por municipio y comunidad que incluya nombre completo, número de DPI (CUI), teléfono y demás datos de contacto para un mejor control del personal y de las medidas de prevención.

Para el traslado del personal, el contratista debe elaborar previamente una nómina de trabajadores que, como mínimo contenga:

- Nombres y apellidos del colaborador
- Edad
- Número de DPI (CUI)
- Estado civil
- Número de teléfono
- Identificar si padece de alguna enfermedad crónica, si padece de alguna enfermedad actualmente, si ingiere alguna medicina de forma permanente.
- Con un termómetro que no requiera contacto, tomar y registrar la temperatura de todas las personas previo a abordar el transporte. La temperatura normal del cuerpo humano debe de estar en un rango de entre 36.1°C y 37.2° centígrados (C). **Se considera fiebre cuando la temperatura es igual o mayor a los 38° C.**

El piloto o persona a cargo debe llevar una copia de la nómina de trabajadores sellada y firmada por el encargado de la empresa o unidad productiva. Este listado debe llevar fecha reciente, apegada a las disposiciones presidenciales vigentes.

El piloto o encargado de la unidad de transporte debe llevar copia de esta nómina durante el traslado del personal a la unidad productiva.

- Gestionar y tramitar vía internet en <https://www.mineco.gob.gt/> del Ministerio de Economía el **Formulario para Autorización de Transporte Colectivo de Personal de Empresas**. Esta autorización permite la circulación de vehículos para el traslado de personal de los sectores excluidos de la prohibición.
- Esta autorización se debe imprimir, junto con el formulario de solicitud y entregarle una copia al piloto del transporte colectivo indicado para que la lleve durante todo el trayecto de ida y vuelta.
- Se recomienda transitar en los horarios y días permitidos para circulación, fuera del toque de queda. Se debe de estar pendiente de los horarios permitidos y adecuarse a estos, ya que pueden ser modificados por decisión Presidencial.

- En el caso contratar a terceros (contratistas) para realizar el traslado del personal, **se recomienda elaborar un documento simple en el que la persona encargada del transporte exprese su compromiso de verificar, implementar y tomar las medidas básicas salud y seguridad para la mitigación y prevención de contagios en los vehículos durante el traslado del personal contratado.**
- De acuerdo con lo establecido en la Ley, se deben utilizar vehículos adecuados para el traslado de personas. Los vehículos deben de ir plenamente identificados, con todos los documentos vigentes y en orden, incluyendo los del piloto.
- Todos los pasajeros, incluyendo el piloto, deben ir identificados y portar su Documento Personal de Identificación (DPI).
- Contar con pediluvio u otro sistema que permita la desinfección de la suela del calzado previo a ingresar al vehículo de transporte.
- Tomar y registrar temperatura de cada persona previo a ingresar al vehículo.
- El vehículo debe contar con un dispensador de gel a base de alcohol para que cada persona se desinfecte las manos con frecuencia, en especial antes de abordar el vehículo.
- Todos los pasajeros y tripulantes del vehículo están obligados a utilizar mascarilla de forma adecuada.
- Además de la mascarilla, el piloto debe portar un escudo facial (careta) durante todo el recorrido.
- El vehículo debe contar con un botiquín con medicamentos básicos e insumos para primeros auxilios.
- Los pasajeros deben conservar una distancia mínima de un metro y cincuenta centímetros entre cada uno.
- **Con el objetivo de garantizar este distanciamiento, la ocupación máxima permitida por vehículo debe ser equivalente al cincuenta por ciento de la capacidad registrada.**
- No se permite transportar personas de pie, bajo ningún motivo.

- Las superficies del vehículo con las que los trabajadores y el piloto tengan contacto (timón, palanca de velocidades, sillones, tubos o pasamanos para sujetarse, entre otros) deben ser desinfectadas con solución de cloro, amonio cuaternario u otra sustancia equivalente, antes y después de realizar cada viaje de personal.
- Se debe planificar y realizar el recorrido o ruta tomando en cuenta la distancia a recorrer, los horarios permitidos y lugares para escalas.
- Idealmente, se debe procurar que los vehículos realicen viajes directos, desde los municipios o comunidades hasta su destino en la unidad productiva.
- Al llegar a la unidad productiva y previo a ingresar a las instalaciones, nuevamente se debe realizar la toma de temperatura a cada una de las personas, verificando que no sea igual o mayor a los 38° C y se debe desinfectar la suela del calzado. Idealmente desinfectar también la ropa.
- Para aclarar dudas sobre transporte y rutas puede marcar a Provia 1520, en la Ciudad Capital a la Policía Municipal de Tránsito -PMT- de Guatemala al 1551 o comunicarse a la Alcaldía municipal o Gobernación Departamental correspondiente.

### **Recomendaciones para el uso de alojamiento de personal temporal en viviendas dentro de las unidades productivas**

- Al ingreso a la unidad productiva, cada trabajador debe desinfectar la suela de sus zapatos con solución de agua y cloro en proporción de 5 a 1.
- Se debe llevar un registro de cada colaborador que al que se le brinde alojamiento. El registro debe incluir, al menos:
  - Fecha del día de alojamiento
  - Nombres y apellidos del colaborador
  - Dirección de domicilio (procedencia)
  - Temperatura corporal, se registra (en un formulario) al menos 2 veces al día.
- La temperatura normal del cuerpo humano debe de estar en un rango de entre 36.1° y 37.2° centígrados (C). **Se considera fiebre cuando la temperatura es igual o mayor a los 38° C.**

- En caso la temperatura de la persona sea igual o mayor a 38 grados centígrados, la persona debe de aislarse y no se le debe permitir el ingreso al lugar de trabajo. Se debe informar inmediatamente al Centro de Salud más cercano y buscar asistencia del personal de salud. Puede solicitar asesoría sobre las acciones específicas a realizar al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social a los números 1540, 1517.
- Si la persona está estable, se debe asegurar el transporte de la persona a donde indiquen las autoridades de salud, de conformidad con la política interna de la entidad y atendiendo los protocolos correspondientes.
- En caso de que la persona se rehúse a ser trasladado al área de aislamiento, se debe de avisar a las autoridades locales correspondientes.
- La unidad productiva deberá contar con áreas equipadas para el lavado de manos constante, servicios sanitarios y duchas de acuerdo con el número de colaboradores alojados.
- Se debe contar con suficiente agua.
- Antes de ingresar por primera vez a la vivienda asignada, se recomienda que cada trabajador tome una ducha usando suficiente jabón. Si se tiene alguna limitante, el trabajador debe al menos lavarse bien las manos y antebrazos con agua y jabón.
- Se debe contar con un área adecuada para que los trabajadores puedan cambiarse de ropa, la suela de los zapatos debe desinfectarse en la entrada. La ropa debe lavarse con frecuencia. Una vez desinfectada la suela, los zapatos pueden seguirse utilizando en las diferentes actividades propias de unidad productiva.
- Se debe garantizar la limpieza y desinfección de todas las áreas comunes y superficies de uso frecuente y manipuladas por los trabajadores temporales (pisos, duchas, pilas, servicios sanitarios y otros) con soluciones de cloro o amonio cuaternario, por lo menos una vez al día.
- En los dormitorios, las camas que utilizan los trabajadores deben de tener una separación de al menos 1.5 metros. Se recomienda señalar estos los distanciamientos pintándolos o haciendo uso de cinta autoadhesiva o material similar.

- El uso de literas (de 2 niveles) es otra modalidad de camas, estas también deben de mantener una separación mínima de 1.5 metros.
- En la medida de lo posible, restringir el ingreso al área de camas a personas ajenas a los ocupantes de las viviendas.
- Obligatoriamente el personal debe usar mascarilla, desde que salgan de la vivienda, durante la jornada de trabajo, mientras está con otras personas, hasta regresar a la vivienda. Se exceptúa el uso de mascarilla durante el tiempo de alimentación o toma de bebidas, reforzando el distanciamiento de al menos 1.5 metros en esos períodos.
- Para no usar la mascarilla dentro de la vivienda, los trabajadores deben conservar una distancia mínima de un metro y cincuenta centímetros (1.5 metros).
- Evitar el saludo de manos (no estrechar la mano) y abrazos.
- Fumar debe restringirse al máximo y es prohibido hacerlo dentro de la vivienda.
- El trabajador que manifieste síntomas como:
  - Dolor de cabeza
  - Dificultad para respirar o agotamiento físico
  - Decaimiento
  - Fiebre
  - Escalofríos
  - Tos seca con escasa flema
  - Dolor muscular o articular (rodillas, tobillos y muñecas)
  - Dolor o malestar en la garganta
  - Congestión nasal
  - Pérdida del sentido del olfato o gusto (no siente olores y/o sabores)

Debe informar inmediatamente al propietario, administrador o encargado de la unidad productiva, aislar al paciente con síntomas sospechosos y coordinar apoyo de las autoridades de salud.

- En los horarios no laborales o nocturnos se deben seguir todas las normativas de uso de mascarilla, distanciamiento mínimo de 1.50 metros, no actividades deportivas o de más de 10 personas.
- En el horario nocturno, implementar un toque de queda interno para prevenir contagios. Debe prohibirse la convivencia social innecesaria.

## **Recomendaciones para el uso de áreas de alimentación del personal temporal en las unidades productivas**

- Destinar áreas específicas para ingerir alimentos, las instalaciones deben de contar con pediluvio para desinfección de la suela de los zapatos y áreas para el lavado de manos constante (agua y jabón), habilitando una entrada y una salida para evitar aglomeraciones.
- De acuerdo con el número de personas, se debe de establecer horarios escalonados de comidas y descansos para mantener el distanciamiento y evitar aglomeraciones. Los grupos no deben ser mayores a 10 personas, de preferencia agrupar por familias.
- Cuando se tenga que comer en el campo, se debe respetar el distanciamiento entre una y otra persona, de al menos 1.5 metros. El Caporal o persona a cargo, debe verificar que esto se cumpla y asegurar el distanciamiento.
- Antes de preparar o ingerir los alimentos deben lavarse bien las manos con agua y jabón o usar gel a base de alcohol para desinfección.
- En muchos casos, dependiendo de la cantidad de trabajadores, el personal temporal cuenta con una o más cocineras y con una o más personas que se encargan de trasladar y distribuir los alimentos a los trabajadores en las diferentes áreas de trabajo. Este personal debe cumplir con el uso obligatorio de mascarilla y todas las medidas de higiene necesarias al momento de procesar los alimentos.
- Si se hace uso de una cocina compartida, se debe guardar el distanciamiento entre cada persona de 1.5 metros. El lavado constante de manos con agua y jabón o desinfección con alcohol en gel antes de preparar y distribuir los alimentos es indispensable para prevenir cualquier tipo de enfermedad.
- El alcohol es un producto inflamable, de debe manejar con mucho cuidado dentro de las cocinas, evitando tenerlo cerca del fuego generado por estufas u otros artefactos.
- Se debe prohibir o al menos evitar al máximo que las personas compartan los utensilios para comer o beber líquidos (platos, vasos, tazas o cubiertos). Deben lavarse con agua y jabón antes de ser reutilizados.

## Recomendaciones para actividades de cosecha

- En las plantaciones que estén en época de cosecha, los cortadores deben mantener el distanciamiento social de mínimo 1.5 metros. Se recomienda distribuir los cortadores de café siguiendo los surcos de la plantación y de preferencia dejar de por medio un surco para mantener el distanciamiento.
- Durante la jornada de trabajo todos están obligados a utilizar adecuadamente la mascarilla y mantener el distanciamiento social mínimo de 1.5 metros.
- Establecer diferentes puntos para recibir el café maduro y pesarlo, evitando las aglomeraciones. Estos puntos deben de estar señalizados, marcando el distanciamiento que deben de mantener las personas durante la entrega del producto cosechado (1.5 metros mínimo).
- Para grupos mayores de 10 personas, se sugiere analizar la opción de recibir café en grupos y horarios diferentes
- Asignar a personas para la supervisión de la actividad en campo y observar que en el recibo de café se esté cumpliendo la normativa y los protocolos.
- Periódicamente, realizar desinfección de las instalaciones de recibo de café maduro cuando sean espacios cerrados (beneficios, tanques recibidores).
- En el área de beneficiado húmedo, incluyendo secadoras, utilizar el número de personas adecuado para evitar aglomeraciones y mantener el distanciamiento. Se deben de tomar en cuenta todas las medidas de prevención al ingreso de la unidad productiva.
- Prohibir actividades deportivas y de entretenimiento que conlleven aglomeración de personas.

## Observaciones y recomendaciones finales

- Procurar hacer uso de áreas abiertas y con buena ventilación, este tipo de virus tienden a disiparse en áreas ventiladas, minimizando el contagio.
- Por considerarse personas con mayor riesgo, se debe evitar contratar mujeres embarazadas y adultos mayores de 60 años en la unidad productiva.
- Es prohibido contratar y hacer trabajar a personas menores de edad. Personas entre 15 y 17 años de edad, deben contar con una constancia extendida por el Ministerio de Trabajo y Previsión Social y deben ser acompañados de, al menos, un adulto responsable (padres o tutores).
- La unidad productiva debe de contar con uno o varios botiquines con medicamentos e insumos para primeros auxilios, especialmente para tratar el Covid-19. **No permitir la automedicación y se debe consultar con personal médico calificado previo a recomendar un medicamento.**
- El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social presentó un '**Kit de medicamentos Covid-19 para pacientes con síntomas leves**' que incluye:
  - Ibuprofeno
  - Loratadina
  - Vitamina D
  - Vitamina C
  - Zinc
  - Aspirina
  - Acetaminofén
  - Ivermectina

**Consulte al centro de salud más cercano o al personal médico calificado antes de consumir o recomendar cualquier medicamento.**

- En caso de presentar diarrea, se recomienda el consumo de sales de rehidratación oral (suero oral) y consultar al centro de salud más cercano para su evaluación.
- La mascarilla es de uso obligatorio y debe cubrir nariz, boca y barbilla.

- El tiempo de uso de una mascarilla y su utilización depende del material del que está fabricada. Si se trata de una mascarilla lavable y reutilizable, el trabajador deberá lavarla, al menos, una vez al día con agua y jabón suave.
- Las soluciones que deben usar para desinfectar superficies de contacto común en vehículos (timón, palanca de velocidades, sillones, tubos o pasamanos para sujetarse, entre otros) y en la vivienda (pisos, duchas, pilas, servicios sanitarios y otros), son:
  - 1 litro de agua limpia + 100 mililitros de cloro (hipoclorito de sodio al 3%).
  - 1 litro de agua limpia + 20 mililitros de amonio cuaternario al 20%.
- La solución que se debe usar para desinfectar las suelas del calzado es:
  - 5 partes de agua + 1 parte de cloro (hipoclorito de sodio al 3%)

Para facilitar su aplicación se debe utilizar una bandeja de plástico (pediluvios), un bote plástico partido verticalmente a la mitad o una estructura de cemento que cumpla esta función (pileta). Además, considerar la construcción de rejillas para que los trabajadores puedan eliminar la tierra de sus zapatos antes de introducirlos a la solución desinfectante.

- Se recomienda suspender o restringir al máximo las visitas de transportistas, proveedores o cualquier otra persona ajena a la labor de la unidad productiva. Podrán ingresar con autorización previa.
- En caso de emergencia o dudas marque el 1540, 1517 o 2415-1800, también puede reportar casos sospechosos con síntomas Covid-19.

# 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.

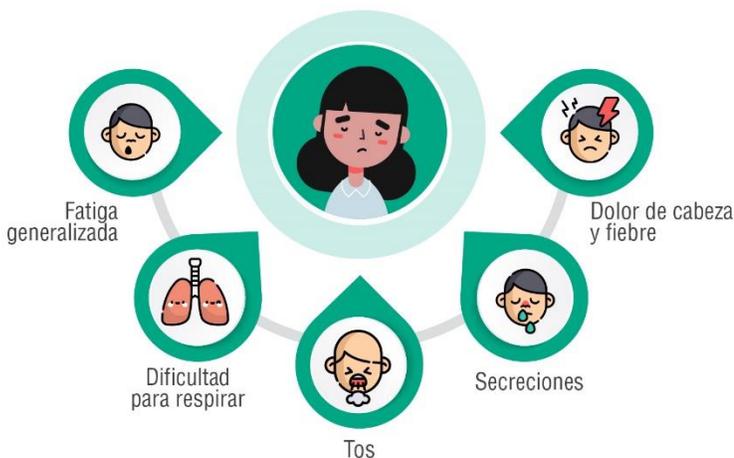


**Cúbrase la boca y la nariz** con el brazo o pañuelo al toser o estornudar.



**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](http://www.anacafe.org)



## 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 35° y 37° centígrados). Si se detecta fiebre, acudir al personal de salud.



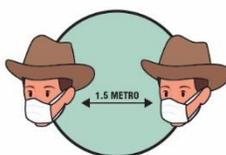
Constantemente y en especial previo a iniciar labores, lavarse las manos con agua y jabón, restregando por al menos 20 segundos.



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](http://www.anacafe.org)

## 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.



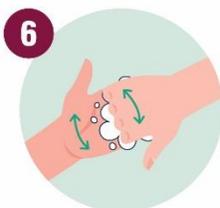
3 Frote las palmas de las manos entre si, haciendo espuma.



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 opuesta, 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".





## 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 desinfectelas con alcohol (líquido 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 desinfectelas con alcohol (líquido o gel).



Retire la mascarilla sin tocar la parte frontal.



**MASCARILLA 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.

