

Manual de buenas prácticas en el sector de cacao para prevenir los impactos negativos de COVID-19



Créditos:

Equipo revisor:

Oswaldo Segura,
SECAC.

Alejandra Díaz Rodríguez,
IICA.

Ninoska Hurtado,
Proyecto GESCON/Rikolto.

Selene Casanova,
Comunicación Rikolto Latinoamérica.

Judit Vanegas,
Consultora de comunicación
Proyecto GESCON-Rikolto.

Diseño y diagramación:

Manuel Valle, Kromi Studio.

Ilustraciones:

Dick Sánchez / Aureliano Orozco

Managua, Nicaragua.
Noviembre, 2020.





Contenido

PRESENTACIÓN	7
Organizaciones y expertos que colaboraron en la elaboración del manual	8
1. OBJETIVO	9
2. ALCANCE	9
3. DEFINICIONES	9
4. ORGANIZACIÓN EN EL CENTRO DE TRABAJO	10
4.1 Plan de continuidad de las operaciones	10
4.2 Turnos y horarios	11
4.3 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo	12
4.4 Proveedores y visitantes	14
4.5 Transporte de personal	15
4.6 Transporte de insumos y productos de cacao	17
5. SALUD DEL PERSONAL	18
5.1 Control en el ingreso y durante las labores	18
5.2 Actuación en caso de que un trabajador presente algunos de los síntomas de la COVID-19	19
5.3 Actuación ante casos confirmados	19
6. INSTALACIONES PARA LA HIGIENE PERSONAL Y SERVICIOS SANITARIOS	20
7. HIGIENE PERSONAL	21
8. SANEAMIENTO	23
8.1 Limpieza y desinfección	23
8.2 Productos de limpieza, lavado y desinfección	24
8.3 Equipo de protección personal (EPP)	25
9. MANEJO DE RESIDUOS	26
10. INFORMACIÓN Y CAPACITACIÓN	27
11. REFERENCIAS	29





Presentación

La cadena regional de cacao posee un potencial importante en la Región SICA, en términos sociales, económicos y ambientales. Se trata de un cultivo con fuerte arraigo cultural e histórico en los países y representa un importante medio de vida para las familias en los territorios donde se cultiva. Su forma de cultivo bajo esquemas agroforestales impacta positivamente al medio ambiente y representa para el pequeño productor grandes ventajas para su seguridad alimentaria.

Los países de la región vienen realizando grandes esfuerzos para incrementar la producción de cacao fino o de aroma, el cual representa una ventana de oportunidades para acceder a mercados diferenciados.

En medio de estos esfuerzos, el sector de cacao, al igual que toda la agricultura, está siendo afectado por la pandemia de COVID-19, generando riesgos económicos y sociales en toda la cadena.

En el marco de la declaratoria de estado de emergencia nacional, los países han definido diversos lineamientos sanitarios y protocolos para prevenir y mitigar el contagio en la población, así como en los centros de trabajo.

En este contexto, los países de la región, con el liderazgo de la SECAC, el apoyo de Rikolto y el acompañamiento técnico del IICA, han elaborado el presente manual para el sector de cacao para complementar las acciones nacionales, salvaguardar la salud pública y reducir los impactos económicos de la enfermedad en la Región SICA.

La aplicación de las buenas prácticas en el sector cacao tiene por finalidad asegurar la continuidad de las operaciones en el sector y contribuir a la reactivación socioeconómica de los países. Su aplicación efectiva requerirá de una amplia difusión y preparación de productores, procesadores, extensionistas, entre otros actores de la cadena.

Agradecemos a todos los técnicos que han participado en la preparación del manual, cuyos conocimientos han contribuido en el análisis y la viabilidad de las diversas medidas recomendadas. Hacemos un reconocimiento especial al IICA por su apoyo técnico en el proceso de construcción del manual, con la mayor dedicación y compromiso.

Organizaciones y expertos que colaboraron en la elaboración del manual:

País	Organización	Participantes
Belize	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ministry of Food & Agriculture, and Immigration. ✓ Toledo Cacao Growers Association. ✓ Toledo Cacao Growers Association. 	Justaquio Tush Orlando Coc Justino Peck
Costa Rica	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ministerio de Comercio Exterior (COMEX). ✓ Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). ✓ Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica (CANACACAO). ✓ Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica (CANACACAO). ✓ Instituto Costarricense de Cacao y Chocolate (ICACAO) ✓ Consorcio del cacao y del chocolate: Costa Rica Passion 	Jaime Mora Rocío Fallas Hugo Hermelink Juan Pablo Buchert Enrique Chelmiski Albert Sánchez
El Salvador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). ✓ Mesa Nacional de Cacao. ✓ Rikolto - El Salvador. 	Genesis Amaya José Antonio Galdámez Santos Hernández
Guatemala	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA). ✓ Fundación Lachuá (FUNDALACHUA). 	Pablo Girón Raúl Quesada
Honduras	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG). ✓ Fundación para el Desarrollo Empresarial Rural (FUNDER). ✓ Proyecto PROCACAHO. ✓ Rikolto - Honduras. ✓ Sociedad de Cooperación para el Desarrollo Internacional (SOCODEVI). 	Leslie Salgado Ángel Meza Cindy Mancía Lourdes Zamora Mario Pavón
Nicaragua	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Asociación de Productores y Exportadores de Nicaragua (APEN). ✓ Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE). ✓ Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUFI). 	María José Torres Mauricio Peñalba Ernesto Bendaña
Panamá	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA). ✓ Cooperativa de Cacao Bocatoreña (COCABO). 	Adolfo Smith Manuel Palacio
República Dominicana	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ministerio de Agricultura ✓ Ministerio de Agricultura 	Dianola Martínez María del Orbe
Regional	Secretaría del CAC	Oswaldo Segura Ruiz Ericka Granados
Regional	Rikolto	Ninoska Hurtado
Regional	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)	Fernando Conde Alejandra Díaz

1. Objetivo

Apoyar a los países en la aplicación de medidas de bioseguridad en la cadena de cacao ante la pandemia de COVID-19, dirigidas a proteger la salud de las personas que participan en la cadena agroalimentaria y mantener la continuidad de las operaciones en el sector; y de esta forma, contribuir en la seguridad alimentaria y nutricional de la población.

2. Alcance

La aplicación de este manual va dirigida a todas las actividades que se realizan en la cadena de cacao, como: fincas de producción, acopio, beneficio, procesamiento y comercialización.

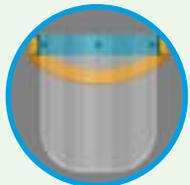
3. Definiciones

a



Burbuja social: grupo de personas que conviven regularmente en el mismo hogar, en la mayoría de las ocasiones coincide con el núcleo familiar (MS, 2020). No son burbujas sociales grupos de amigos, personas o integrantes de familias que no están día a día conviviendo.

b



Careta: dispositivo de protección facial, que no dificulta la visibilidad, de uso personal, de material que facilita la limpieza y desinfección, liviana y reusable.

c



Caso confirmado: corresponde a una persona a quien se la ha confirmado la infección por el virus que causa la enfermedad COVID-19, indistintamente de los síntomas y signos clínicos. La confirmación es realizada por laboratorios públicos y privados debidamente autorizados por la autoridad competente en salud pública.

d



Continuidad del negocio: capacidad de la organización para continuar suministrando productos o servicios a niveles predefinidos aceptables, posterior a un incidente disruptivo (INTECO, 2015).

e



Establecimiento: local con infraestructura definida, abierta o cerrada, destinada a desarrollar una actividad agropecuaria, comercial, industrial o de servicios; de manera permanente o temporal.

f



Mascarillas: producto sanitario que permite tapan la boca y las fosas nasales para evitar el ingreso agentes patógenos a las vías respiratorias y contagiarse de enfermedades. Igualmente se pueden usar en sentido contrario, para evitar contagiar a otras personas en caso de estar infectado.

4. Organización en el centro de trabajo

4.1 Plan de continuidad de las operaciones

a

Se recomienda que las organizaciones del sector de cacao desarrollen un plan de continuidad del negocio, con la finalidad de mejorar sus capacidades para responder de manera efectiva ante un incidente disruptivo (inadecuado, inoportuno).

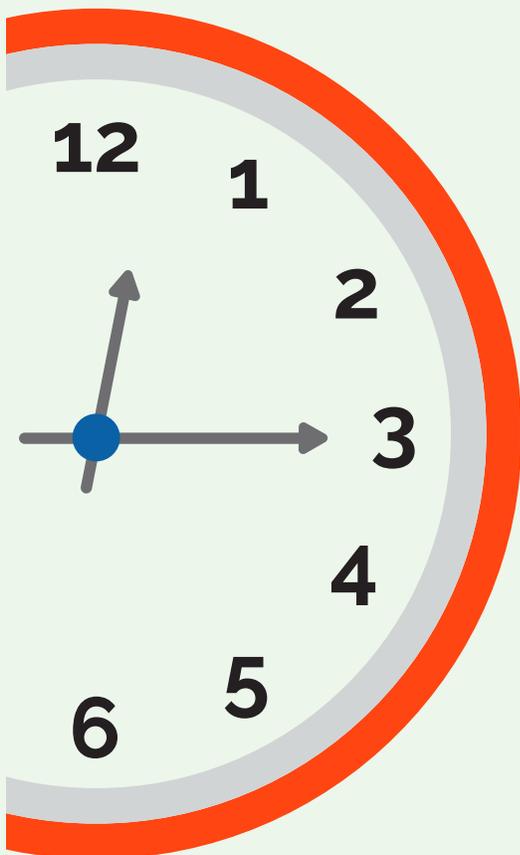
NOTA

Tomar como referencia la norma ISO 22301. Sistema de Gestión de Continuidad del Negocio.



- b** En la medida de lo posible, capacitar al personal para cumplir más de una función, particularmente crítica, en caso se necesite suplir a alguna persona que se enferme.
- c** Designar un supervisor o responsable en la finca o establecimiento de acopio, beneficio, procesamiento y comercialización, de verificar que los trabajadores están cumpliendo con las nuevas prácticas respecto a la COVID-19.

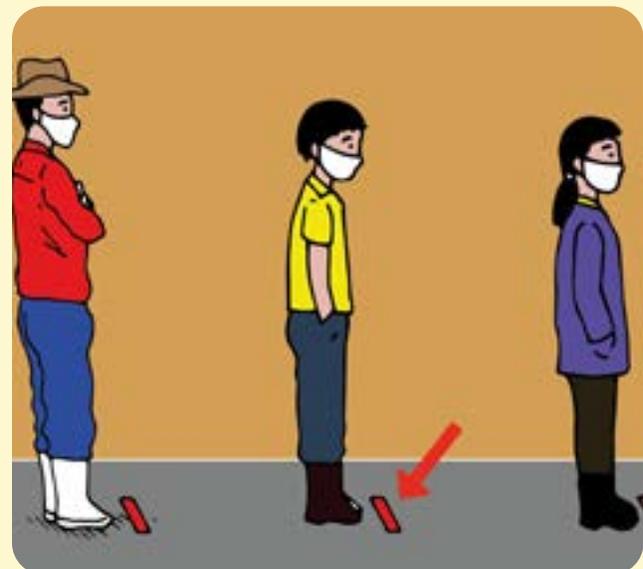
4.2 Turnos y horarios



- a** En cada una de las etapas de la cadena de cacao, elaborar e implementar un plan de distribución de turnos u horarios de acuerdo con las necesidades de las operaciones y las medidas de seguridad requeridas frente a la pandemia.
- b** Cuando sea necesario, implementar horarios flexibles para el desarrollo de las operaciones, a fin de reducir una alta concurrencia de personas en las áreas de trabajo.
- c** Establecer horarios escalonados para el uso de los espacios comunes (comedores, salas de descanso, etc.) para evitar aglomeraciones del personal.
- d** Coordinar la entrada y la salida del personal de los establecimientos, de forma escalonada y ordenada, manteniendo siempre la distancia física recomendada entre las personas.
- e** Desinfectar el lugar al finalizar un turno de trabajo, antes del ingreso de nuevo personal.

4.3 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo

- a** De acuerdo con las características propias de cada etapa de la cadena, identificar las actividades de los trabajadores que se pueden realizar por medio del teletrabajo o trabajo domiciliario e implementarlos.
- b** En caso de llevar a cabo reuniones de personal presenciales, que sean estrictamente necesarias, asegurar el distanciamiento mínimo por persona, respetando los requerimientos de protección personal definidos por la autoridad competente (p.ej. escuelas de campo, asistencia técnica, reuniones de coordinación, etc.).
- c** Restringir todos los viajes relacionados con el trabajo considerados como “no esenciales” para el personal hasta que no se reduzca el nivel de alerta sanitario.
- d** Coordinar las acciones relacionadas con el aprovisionamiento de las fincas de producción, establecimientos de acopio, beneficio, procesamiento y comercialización (p.ej. insumos agrícolas, ingredientes y aditivos alimentarios, envases, equipos de protección personal, productos de limpieza, etc.) para limitar el movimiento y las salidas innecesarias del personal.
- e** En cada una de las etapas de la cadena de cacao, asegurar el distanciamiento recomendado entre los trabajadores durante sus labores:



En fincas de producción:

- ✓ Asegurar que las personas que realizan las labores de finca y de recolección mantengan la distancia recomendada entre personas o burbujas sociales.
- ✓ Establecer controles en las áreas de entrega de cacao para asegurar que se mantengan las distancias de separación entre las personas o burbujas.

En establecimientos de acopio, beneficio, procesamiento y comercialización:

- ✓ Mantener la distancia recomendada entre las personas en las áreas administrativas del establecimiento. Se recomienda marcar los pisos para orientar la formación de filas para la atención de los usuarios.
- ✓ Delimitar las áreas de trabajo y restringir la movilidad de los trabajadores en zonas en donde no realizan sus tareas. Cuando no se disponga de separaciones físicas, se recomienda utilizar marcas en el piso para definir los espacios de trabajo tomando en cuenta el distanciamiento recomendado entre las personas.
- ✓ Instruir al personal el uso de las escaleras y los pasillos en un sentido único con el propósito de disminuir el contacto de persona a persona.
- ✓ En donde sea posible, implemente medios virtuales para el pago, utilizando por ejemplo transferencias bancarias.
- ✓ Instalar en las áreas de recepción y sitios de pago barreras de protección, como pantallas acrílicas transparentes o el uso de caretas, considerando que se trata de áreas de alta concurrencia.



4.4 Proveedores y visitantes

- a** Restringir las visitas a las fincas de producción y a los establecimientos de acopio, beneficio, procesamiento y comercialización, de manera que solo ingresen personas esenciales como servicios de asistencia técnica, toma de muestras, mantenimiento externo, autoridades sanitarias y auditores.
- b** En la medida de lo posible, atender a los proveedores por medio de canales que eviten el contacto, como cita previa autorizada, correo electrónico o video llamada.
- c** Informar al visitante sobre los procedimientos que se han dispuesto en la finca o en el establecimiento de acopio, beneficio, procesamiento y comercialización ante la COVID-19 y asegurar que los haya entendido.
- d** Solicitar a los visitantes que informen si llegaron a salir positivos a la COVID-19 en los 10 días posteriores a la visita.
- e** Colocar carteles o afiches en el área de visitantes con los lineamientos y procedimientos que se deben aplicar dentro de la finca o en el establecimiento de acopio, beneficio, procesamiento y comercialización, respecto al lavado de manos, uso de equipo de protección personal, formas de saludar, entre otros.
- f** Mantener un registro de las visitas, en el que se indique: nombre de la persona, día y hora de ingreso, teléfono, control de temperatura o datos sobre la ausencia de síntomas y contactos previos, nombre del área y de las personas que atenderán la visita.



4.5 Transporte de personal

Si el transporte es facilitado por la finca o establecimiento de acopio, beneficio, procesamiento y comercialización:



- a** Se debe capacitar al conductor para cumplir los lineamientos establecidos por la autoridad competente.
- b** Mantener los medios de transporte limpios y desinfectados. Deben de limpiarse internamente al menos al final de cada jornada de trabajo.
- c** Realizar la limpieza, lavado y desinfección de superficies que se tocan con frecuencia, tales como, cerraduras de las ventanas, barras de sujeción, asientos. Estas medidas se deben realizar cada vez que llegue a su destino final o antes de realizar un nuevo recorrido.
- d** La limpieza, lavado y desinfección de los medios de transporte debe realizarse, con jabón o detergente y un desinfectante autorizado.
- e** Identificar o detectar la presencia de síntomas más comunes de COVID-19 (fiebre, tos, secreciones nasales, dolor de garganta, dificultad para respirar, etc.) en el personal antes de que suba al medio de transporte. Por ejemplo: control de temperatura con equipos adecuados o desarrollo de preguntas simples sobre el estado de salud del personal o de contactos con personas enfermas.

- f** Personas con presencia de síntomas de COVID-19 o que hayan tenido contacto con personas enfermas no deben subir al medio de transporte, se debe comunicar de forma inmediata al responsable del establecimiento, quien dará cuenta a las autoridades pertinentes.
- g** Controlar el uso correcto de mascarillas, caretas o protectores faciales por las personas dentro del medio de transporte.
- h** Proporcionar soluciones desinfectantes para uso del personal durante el transporte
- i** Favorecer la ventilación natural. Si se utiliza aire acondicionado, este debe de hacerse con recambio de aire y no recirculando el mismo.
- j** Colocar avisos que informen sobre el protocolo de lavado de manos y de estornudo, acciones a tomar cuando se detecten signos de la enfermedad, no tocarse la cara y otras formas de saludar.

Si el personal utiliza medio de transporte público:

- a** Los trabajadores que viajen en transporte público deben cumplir las medidas de bioseguridad establecidas por las autoridades de salud pública en cuanto al uso de mascarillas o caretas, desinfección, distanciamientos, entre otros.



Si el personal utiliza transporte propio:

- a Los vehículos propios del personal que laboren en la finca o establecimiento de cacao deben seguir las mismas medidas de bioseguridad indicadas arriba. Si se transporta a personas adicionales que no son parte de la burbuja social, se debe utilizar equipo de protección personal y respetar la capacidad del 50% del vehículo.

4.6 Transporte de insumos y productos de cacao

- a Asegurar que el transportista que ingresa a la finca o establecimiento de acopio, beneficio, procesamiento y comercialización cumpla con los mismos requerimientos sanitarios establecidos para el resto del personal.
- b El número de personas en el vehículo debe ser el mínimo y deben estar equipados con mascarillas, caretas o protectores faciales, colocados de forma apropiada.
- c Se recomienda que los conductores no bajen de los medios de transporte, procurar el recibo o entrega de la documentación necesaria a través de la cabina del vehículo.
- d Proporcionar soluciones desinfectantes para uso de los conductores y personas en el medio de transporte.



5. Salud del personal

5.1 Control en el ingreso y durante las labores



- a** Se recomienda establecer un mecanismo para controlar la condición de salud del personal que ingresa a la finca o al establecimiento de cacao. La comprobación de la ausencia de síntomas puede ser realizado por medio del control de temperatura del personal o un cuestionario sobre su condición de salud y contactos previos.
- b** En todas las etapas de la cadena de cacao, asegurar que el personal, en particular los supervisores, sean capaces de reconocer los síntomas más comunes de la COVID-19 (fiebre, tos, secreciones nasales, dolor de garganta y dificultad para respirar) y tomar las medidas necesarias.
- c** Solicitar al personal que reporte a sus supervisores o a la persona responsable si tiene alguno de esos síntomas o si los observa en algún otro trabajador.
- d** Redactar un protocolo sencillo para que el personal sepa qué hacer cuando sienta u observe alguno de esos síntomas.
- e** Ubicar este protocolo en lugares visibles.

- f** Se debe evitar cualquier situación de estigma y discriminación en el lugar de trabajo, recuerde mantener la confidencialidad del estado e historial médico de cada persona.

5.2 Actuación en caso de que un trabajador presente algunos de los síntomas de la COVID-19

- a** En cualquier etapa de la cadena de cacao, el supervisor o la persona responsable debe aislar al trabajador e informar al centro oficial (definido por el país) más cercano para su valoración médica.
- b** Identificar los contactos directos de la persona sospechosa, en caso se requiera tomar medidas.
- c** No suministrar ningún medicamento, el centro de salud se encargará de brindar las indicaciones correspondientes.
- d** El trabajador retornará a sus labores de acuerdo con las indicaciones que le brinde el centro de salud.

5.3 Actuación ante casos confirmados

- a** Si existe confirmación médica, el trabajador debe informar al responsable de la finca o establecimiento de cacao. Esta persona debe seguir las medidas establecidas por el Ministerio de Salud.
- b** Llevar un registro o bitácora de los casos confirmados y contactos directos de la persona para su documentación e información al Ministerio de Salud.
- c** El registro debe contar al menos con la siguiente información: nombre completo, identificación, número de teléfono o correo electrónico, tanto de la persona como de los contactos directos.



6. Instalaciones para la higiene personal y servicios sanitarios

6.1 Control en el ingreso y durante las labores



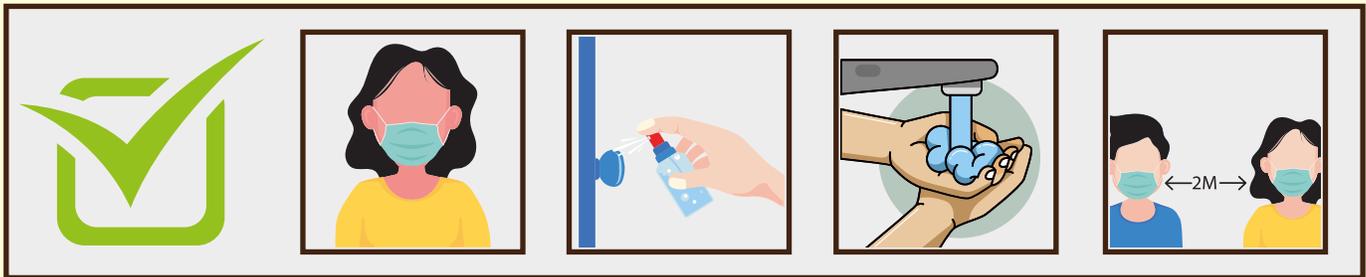
- a** El responsable de la finca o establecimiento de acopio, beneficio, procesamiento y comercialización debe poner a disposición instalaciones sanitarias apropiadas para la higiene personal.
- b** Ubicar adecuadamente dichas instalaciones, las cuales deben contar con:
 - ✓ Estaciones de lavado de manos con agua, jabón líquido y papel toalla.
 - ✓ Lavamanos cuyo diseño responda preferiblemente a medidas higiénicas adecuadas; por ejemplo, que tengan grifos o llaves de agua no accionables con la mano.
 - ✓ Servicios sanitarios, dotados de papel higiénico y basurero con tapa de pedal.
 - ✓ Vestuarios adecuados para el personal, cuando sea necesario.
- c** Se recomienda contar con estaciones para la desinfección de manos en las áreas de ingreso de personas o de mercancías, en cantidad suficiente y en lugares que correspondan, las cuales deben estar dotadas de soluciones desinfectantes

7. Higiene personal

- a** En cualquier etapa de la cadena de cacao, proporcionar a los trabajadores elementos esenciales para la prevención del contagio (según corresponda desinfectante de manos, elementos de protección personal, entre otros).
- b** Controlar que los trabajadores se laven las manos de forma correcta, utilizando agua y jabón por al menos 30 segundos y secándose las manos con papel toalla, y de que usen el agua de manera responsable.
- c** Exigir al personal que se lave las manos regularmente, incluso si utiliza guantes, en especial:
 - ✓ Al comenzar las actividades.
 - ✓ Al regresar al trabajo después de los descansos.
 - ✓ Inmediatamente después de usar el baño.
 - ✓ Después de manipular cualquier material contaminado.
 - ✓ Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
 - ✓ Antes y después de comer.
 - ✓ Después de algún contacto con animales.
 - ✓ Antes y después de acercarse a una persona para brindarle atención.
- d** Explicar a los trabajadores que luego del lavado de manos pueden aplicarse en ellas un desinfectante, como por ejemplo alcohol al 70 %.
- e** Explicar a los trabajadores que los desinfectantes de manos no reemplazan al lavado de manos con agua y jabón y que solo deben usarse después de este lavado.

- f** Exigir a los trabajadores que eviten conductas que puedan facilitar la propagación de la COVID-19, tales como:
- ✓ Saludar con apretones de manos, abrazos o besos.
 - ✓ Fumar o vapear (inhalar el vapor creado por un cigarrillo electrónico).
 - ✓ Escupir.
 - ✓ Masticar, comer o beber en áreas no destinadas para este fin.
 - ✓ Tocarse los ojos, la boca o la nariz.
 - ✓ Colocarse las manos en la boca al estornudar o toser.
 - ✓ Compartir alimentos, vasos, platos y otros utensilios personales.
- g** De acuerdo con los requerimientos de la producción, proveer a todos los trabajadores de mascarillas, y asegurar de que las utilizan correctamente.
- h** Informar a los trabajadores que no deben reutilizar las mascarillas descartables, sino más bien desecharlas en un recipiente cerrado, luego de lo cual deben lavarse las manos con agua y jabón.

Correcto:

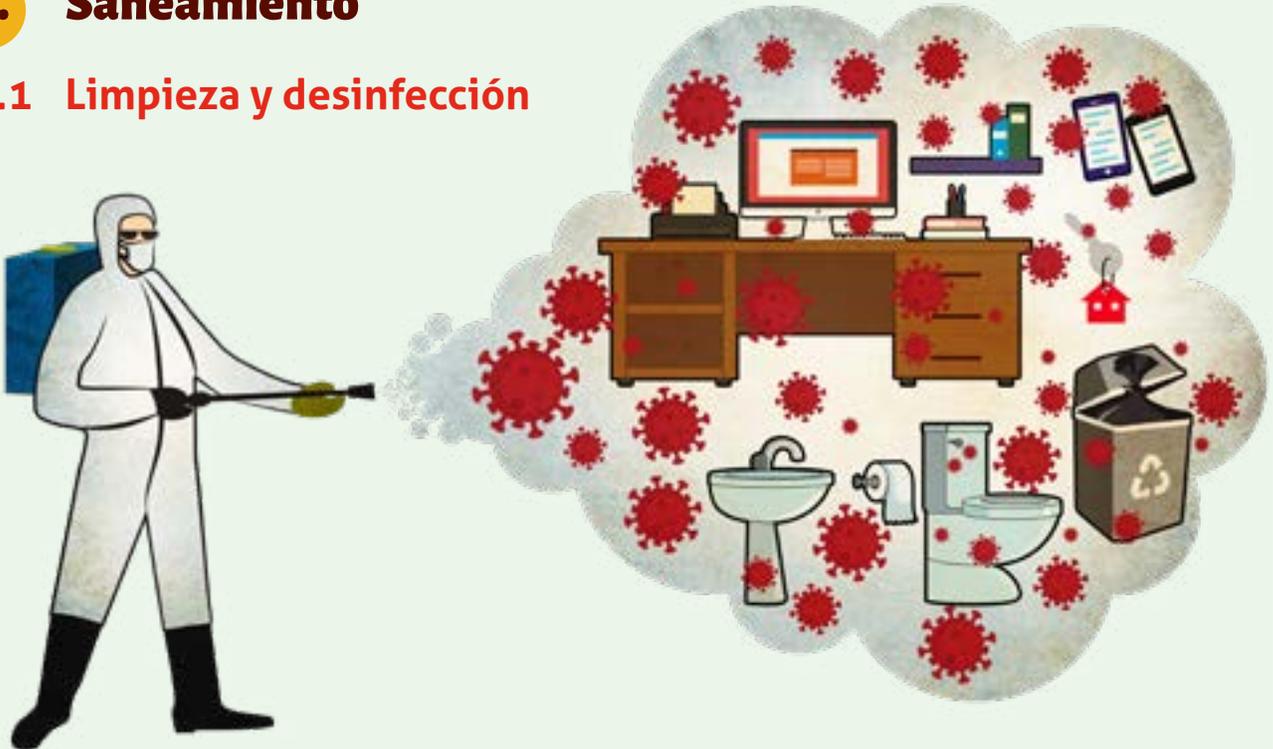


Incorrecto:



8. Saneamiento

8.1 Limpieza y desinfección



- a** En todas las etapas de la cadena de cacao, elaborar o reforzar los planes, procedimientos y actividades de limpieza, lavado y desinfección en el lugar de trabajo y áreas comunes.
- b** Poner a disposición de los trabajadores instrucciones de forma escrita, para llevar a cabo las actividades de limpieza y desinfección.
- c** Procurar mantener los ambientes ventilados de manera natural.
- d** Priorizar la limpieza y desinfección de las superficies que son manipuladas con frecuencia por los trabajadores y visitantes, tales como: superficies de contacto, manijas, muebles y mostradores, mesas, teclados y equipo de cómputo, herramientas de trabajo, equipos, entre otros.
- e** Realizar la limpieza de los elementos electrónicos (teléfonos, pantallas, teclados, mouse, celulares, entre otros) con alcohol isopropílico al 70%, aplicándolo según las recomendaciones del fabricante.
- f** Intensificar los procedimientos de limpieza y desinfección en aquellos puestos de trabajo donde no haya circulación de aire del ambiente exterior.
- g** Limpiar y desinfectar las herramientas y los utensilios de los trabajadores después de cada uso o turno de trabajo, dependiendo de las características de la producción, manteniéndolos en buena condición y estado.

- h** Asegurar que las herramientas y los utensilios se encuentren limpios y desinfectados antes de su uso.
- i** Asignar responsabilidades entre los trabajadores para el correcto cumplimiento de las medidas de limpieza y desinfección.
- j** Se debe evitar la utilización de las áreas donde se tenga certeza que ha permanecido un caso sospechoso o confirmado, hasta su completa limpieza y desinfección conforme a lo establecido en el procedimiento.
- k** Es importante asegurar la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección, ya sea con personal propio o servicio contratado.
- l** Asegurar de contar con un supervisor o encargado de verificar que los trabajadores están cumpliendo con las medidas de limpieza y desinfección.
- m** Garantizar que siempre se cuente con los insumos necesarios para la limpieza y desinfección de áreas de trabajo y de ambientes comunes.

8.2 Productos de limpieza, lavado y desinfección

- a** Para desarrollar las tareas de limpieza, lavado y desinfección, utilizar solo productos aprobados por las autoridades, según el tipo de superficie, y siga las instrucciones indicadas en la etiqueta sobre el grado de concentración, el método de aplicación, el tiempo de contacto, etc.
- b** Disponer, de preferencia, productos o utensilios desechables en el proceso de limpieza, lavado y desinfección, tales como: guantes y mascarillas.



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

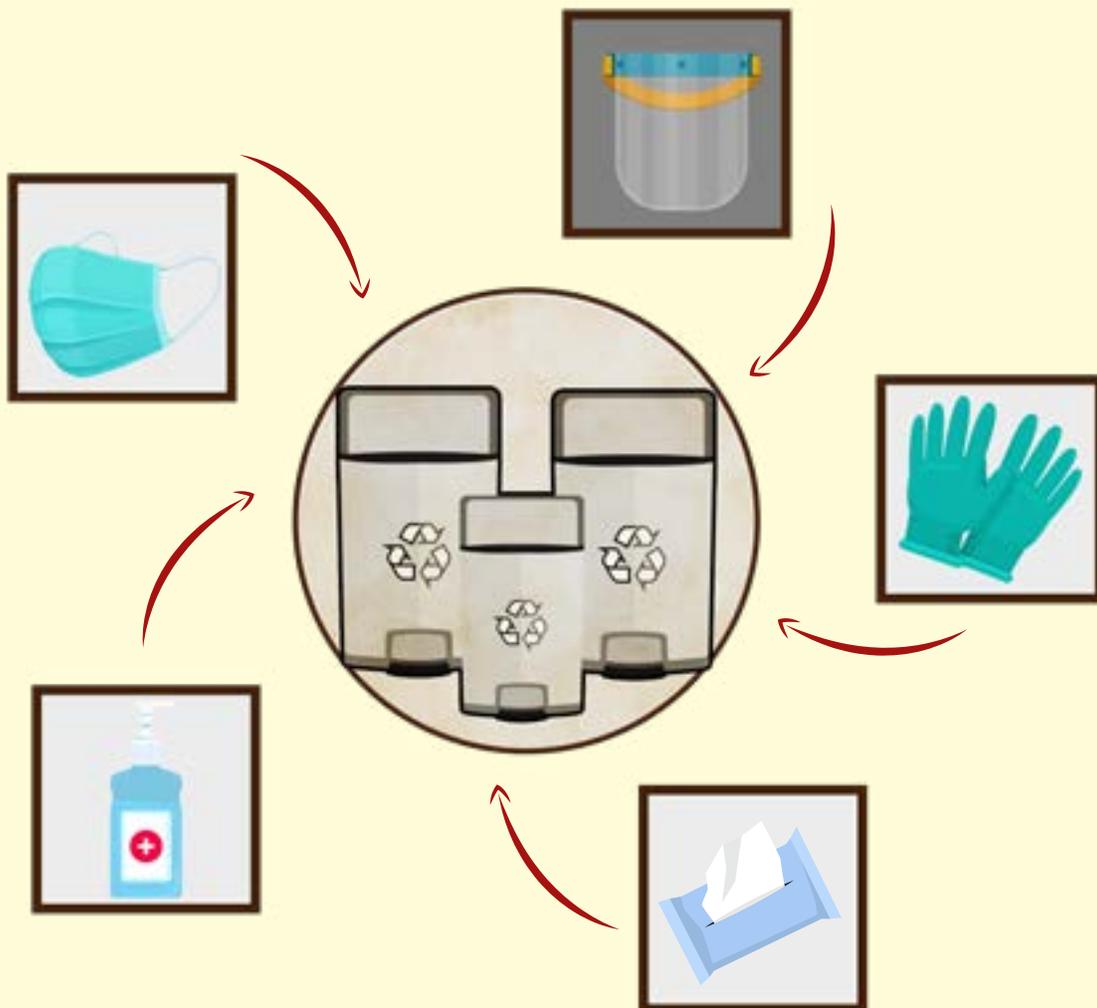
8.3 Equipo de protección personal (EPP)

- a** Proporcionar mascarillas, caretas y protectores faciales a los trabajadores, de acuerdo con las características de las actividades.
- b** Asegurar la provisión suficiente de equipo de protección personal requerido por los trabajadores, supervisando su uso correcto.
- c** Colocar contenedores cerrados específicos para mascarillas, guantes y cualquier otro elemento descartado.



9. Manejo de residuos

- a Elaborar o actualizar los procedimientos para el manejo y eliminación de los residuos, de acuerdo lineamientos de la autoridad competente.
- b Describir en estos procedimientos la forma en la que son gestionados los residuos derivados de las tareas de limpieza, lavado y desinfección, como utensilios de limpieza y equipo de protección personal desechables.
- c Utilizar contenedores de basura con tapa de pedal dentro de las instalaciones del lugar de trabajo.
- d Realizar la limpieza de los contenedores de basura con una mayor frecuencia de la que era habitual, evitando la acumulación y el desborde de basura.
- e Revisar la frecuencia con que se retiran los desechos y aumentarla, en caso necesario.



10. Información y capacitación



- a** En todas las etapas de la cadena de cacao, brindar información al personal sobre los lineamientos y las medidas de protección individual y colectiva, emitidos por la autoridad en salud pública, que deben ser adoptadas en el lugar de trabajo y en los hogares para la prevención del contagio. Todo el personal implica supervisores, trabajadores temporales, de tiempo parcial y tiempo completo, personal administrativo y de servicios, etc.
- b** Colocar en espacios visibles los protocolos de tos, estornudo, lavado de manos y otras formas de saludar, así como el procedimiento que deben seguir para reportar en caso de presentar síntomas.

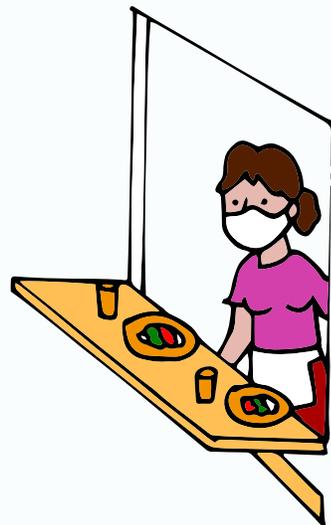
- c** En todas las etapas de la cadena de cacao, capacitar a todo el personal en los aspectos relacionados con la COVID-19 y su prevención.
- d** Para la capacitación, en lo posible, manejar grupos pequeños para asegurar el distanciamiento recomendado entre las personas.
- e** Utilizar información de fuentes confiables, en especial información proveniente de las autoridades nacionales.
- f** Usar medios y métodos de aprendizaje adecuados, como carteles, boletines, videos, etc.
- g** Utilizar la lengua materna de los trabajadores.
- h** Llevar un registro de las capacitaciones que realice (como listas de asistencia, temas tratados, fotos, etc.).



11. Referencias

- ✓ AGEXPORT (Asociación de Exportadores de Guatemala). 2020. Protocolo de Higiene y Salud del Sector Agrícola Exportador. Guatemala. Consultado 2 oct. 2020. Disponible en:
<https://export.com.gt/covid-19/sites/default/files/pdf/2020-05/Protocolo%20de%20salud%20e%20higiene%20del%20sector%20agri%CC%81cola%20de%20AGEXPORT%20-%20Version%20Final%205.pdf>
- ✓ CDC (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, Estados Unidos de América). 2020. Enfermedad del coronavirus 2019 (en línea). Atlanta, Estados Unidos de América. Consultado 05 oct. 2020. Disponible en <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>
- ✓ IICA (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura). 2020. Medidas preventivas en el sector agropecuario ante la COVID-19 para asegurar la provisión continua de alimentos a la población. Consultado 1 oct. 2020. Disponible en: <http://opac.biblioteca.iica.int/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=139985>
- ✓ ICAFE (Instituto del Café de Costa Rica). 2020. ICAFE-P-001. Protocolo para la implementación de directrices y lineamientos sanitarios para COVID-19 en el sector cafetalero. Sector cafetalero. Consultado 6 oct. 2020. Disponible en: http://www.icafe.cr/icafe/protocolos_covid19/
- ✓ INTECO (Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica). 2015. Norma INTE/ISO 22301: 2015. Seguridad de la sociedad. Sistemas de gestión de continuidad del negocio. Requisitos. Primera Edición.
- ✓ MS (Ministerio de Salud de Costa Rica). 2020. MS-DM-4149-2020 Disposiciones sanitarias dirigidas a las personas encargadas de establecimientos que cuenten con permisos sanitarios de funcionamiento. Consultado 1 oct. 2020. Disponible en: <https://www.ict.go.cr/es/documentos-institucionales/material-de-apoyo-coronavirus/decreto-declaratoria-de-emergencia/1687-ms-dm-4149-2020-resolucioon-establecimientos-16-al-31-de-mayo/file.html>

- ✓ Ministerio de Agricultura. 2020. Protocolo Bioseguridad COVID-19. Laboratorio del cacao. División de Comercialización. Departamento del Cacao. República Dominicana.
- ✓ OMS (Organización Mundial de la Salud, Suiza). 2020. Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19): Orientaciones para el público (en línea). Ginebra, Suiza. Consultado 06 oct. 2020. Disponible en <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>



**Manual de buenas prácticas
en el sector de cacao para prevenir
los impactos negativos
de COVID-19**

Contactos de SECAC
Teléfono: +506 2216 0335
www.cac.int

IICA
Tel. (+506) 2216 0302
Fax (+506) 2216-0221
www.iica.int

Rikolto
Tel. (+ 505) 2278-3775
<https://latinoamerica.rikolto.org/es>

