



MANUAL INSTRUCTIVO CORONAVIRUS EN PREDIOS FRUTÍCOLAS

Santiago, marzo de 2020



I. ANTECEDENTES GENERALES

1. ¿Qué son los CORONAVIRUS?

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades en animales y humanos. Sus síntomas pueden ir desde un resfriado común hasta enfermedades más graves como el Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SARS).

El nuevo coronavirus, que está afectando actualmente al mundo, se llama **SARS-CoV-2**, y es el causante de la enfermedad respiratoria conocida como **COVID-19**.

2. ¿Cómo se transmite el COVID-19?

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) la principal forma de contagio es por contacto con una persona infectada por el virus (SARS-CoV-2). Esta enfermedad se propaga de persona a persona a través de microgotas procedentes de la nariz o boca de alguien infectado, las que salen expulsadas al toser, estornudar o exhalar. Estas microgotas pueden ser inhaladas a los pulmones o caer en la boca, nariz u ojos en personas cercanas.

Adicionalmente, existe una forma de transmisión que se considera secundaria, cuando las microgotas caen sobre objetos, materiales y superficies, siendo una fuente de riesgo de contagio si una persona toca esta superficie u objeto contaminado con el virus y luego se lleva las manos a la boca, nariz u ojos. Esta forma de propagación del virus no es considerada la principal.

3. ¿Cuáles son los signos y síntomas del COVID-19?

Según el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de los Estados Unidos, el COVID-19 provoca síntomas que van desde leves a graves, inclusive la muerte. Sin embargo, a nivel internacional se describe que sólo el 2% de los contagiados fallece. Las personas adultas mayores (de tercera y cuarta edad), personas inmunosuprimidas o quienes padecen de afecciones médicas preexistentes, como hipertensión arterial, problemas cardíacos o diabetes, pueden desarrollar síntomas más graves.



Los síntomas más comunes, que pueden aparecer entre los 2 a 14 días después de la exposición al virus, son los siguientes:

- Fiebre.
- Tos.
- Falta de aliento o dificultad para respirar.

Junto a los síntomas más característicos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) señala que algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, aumento de secreción nasal, dolor de garganta o diarrea.

Es importante considerar que pueden existir personas que se encuentran infectadas por el virus (SARS-CoV-2), pero sin desarrollar ningún tipo de síntomas y, por lo tanto, no sentirse mal.

4. ¿Cuánto dura el periodo de incubación?

El período de incubación es el tiempo transcurrido entre la exposición a algún patógeno, como bacterias o virus y la aparición de los signos y síntomas. La evidencia científica internacional indica que el periodo de incubación del SARS-CoV-2 oscila entre 1 y 14 días, situándose generalmente en torno a cinco días (Ministerio de Salud).

5. ¿Cuánto tiempo dura el SARS-CoV-2 en superficies?

Según algunos estudios disponibles de este nuevo virus, el SARS-CoV-2 puede mantenerse detectable en aerosol hasta por tres horas, en superficies de cobre hasta por cuatro horas, en cartón por hasta 24 horas y en plástico y acero inoxidable hasta por dos o tres días.

Es debido a lo anterior que las personas pueden adquirir el virus a través de microgotas suspendidas en el aire o después de tocar objetos contaminados.



II. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO

1. ¿Cómo puedo prevenir el contagio con el virus?

Existen simples medidas que pueden ayudar a cada uno y a otros del COVID-19 y de enfermedades infecciosas en general.

Las medidas de prevención son las siguientes:

- Al estornudar o toser, se debe cubrir la boca y nariz con la parte interna del codo o en un pañuelo desechable. Si se cubre con un pañuelo desechable, hay que lo más rápido posible en un basurero con tapa.
- Mantener las manos lejos del rostro. Hay que evitar tocarse la boca, los ojos y la nariz con las manos.
- Mantener suficiente distancia de las personas que tienen tos, un resfriado o fiebre (mínimo de 1 metro).
- Evitar saludar o despedirte dando la mano, besos o abrazos.
- No compartir bombillas, vasos o cubiertos con otras personas.
- Permanecer en casa si uno se siente enfermo.
- Limpiar y desinfecta objetos y superficies que se tocan con frecuencia.
- Lavarse las manos con agua y jabón regularmente y durante el tiempo suficiente (al menos 20 segundos), especialmente después de sonarse la nariz, estornudar o toser, al llegar a casa o al lugar de trabajo (ver anexo 1. Lavado de manos).

2. ¿Qué debo hacer si presento síntomas?

Hay que acercarse inmediatamente al centro de urgencia más cercano (CESFAM, hospital o clínica). Una vez allí se activará el protocolo respectivo y se realizará el examen para confirmar o descartar la presencia del virus (SARS-CoV-2).

Importante: si se tienen los síntomas, hay que procurar el uso de mascarilla y tratar de evitar el transporte público para no exponer a los demás. Si el test da positivo, es decir, se confirma el virus SARS-CoV-2, la persona será enviada a su casa para proceder al



aislamiento, ya que muy pocos casos son los que requieren internación en el centro de salud (Ministerio de Salud).

3. ¿Qué pasa si alguien es diagnosticado con COVID-19?

Las personas diagnosticadas tendrán derecho a licencia y a todos los derechos que eso significa. Sin embargo, se deberá evaluar en qué momento se produjo el contagio, si fue en una situación laboral o externa. Al ser en una situación laboral, los administradores de seguros y accidentes profesionales deberán hacerse cargo, en el caso de producirse el contagio en una situación externa, se deberá hacer cargo la institución previsional de salud a la cual te encuentres afiliado (Isapre o Fonasa).

4. ¿Es necesario que todas las personas usen mascarillas?

Las mascarillas solo deben ser usadas por profesionales de la salud y por personas que presentan síntomas de COVID-19. Las personas sin síntomas no requieren usar mascarillas.

Si se presentan síntomas y, por lo tanto, se requiere del uso de una mascarilla, se deben seguir las instrucciones del “Anexo 2. Uso de mascarillas”, para evitar convertirlas en una posible fuente de contaminación por uso inadecuado.



III. COVID-19 EN EL CONTEXTO DE PREDIO/CAMPO

1. ¿Qué hacer si un trabajador del predio/campo ha dado positivo para COVID-19?

En caso de existir sospecha o confirmación de algún trabajador enfermo con COVID-19, este debe alejarse a la brevedad del área y de sus compañeros de trabajo e informar inmediatamente a su supervisor.

El trabajador debe acercarse o ser enviado inmediatamente al centro de urgencia más cercano (CESFAM, hospital o clínica). Una vez allí se activará un protocolo y se le realizará el examen para confirmar o descartar el virus. Si el virus SARS-CoV-2 es detectado, el trabajador deberá cumplir con cuarentena.

La empresa deberá dar aviso a su empleador para que éste efectúe la respectiva denuncia de enfermedad (DIEP) y se coordine la atención en un centro asistencial de la respectiva mutualidad o Instituto de Seguridad Laboral.

La empresa deberá tomar todas las medidas apropiadas y necesarias para proteger a otros trabajadores y personas que puedan haber estado en contacto con el empleado enfermo, incluyendo redoblar sus esfuerzos de limpieza y saneamiento para controlar cualquier riesgo.

2. ¿El virus puede ser transmitido a través de los alimentos?

No hay evidencia de que los alimentos o los envases de alimentos estén asociados con la transmisión de COVID-19.

El virus se propaga principalmente de persona a persona y es posible que alguien pueda contraer COVID-19 al tocar una superficie u objeto que tenga el virus (como la superficie de las frutas, de las herramientas o superficies de trabajo) y luego tocarse la boca, la nariz o posiblemente los ojos. Hay que minimizar el riesgo de que esto ocurra y, para ello, es fundamental seguir las prácticas de higiene y manipulación de los alimentos incluidas en las Buenas Prácticas Agrícolas.



a) **Capacitación de trabajadores:**

Para controlar los posibles riesgos, los trabajadores deben estar conscientes de que pueden ser un vehículo de contaminación en el campo y que, de no adoptar prácticas apropiadas, se pueden convertir en una fuente de contaminación a superficies, herramientas, frutas, agua y a otros trabajadores. Para ello la empresa agrícola debería considerar los siguientes aspectos:

- Contar con un programa de capacitación: Todos los trabajadores deben capacitarse en buenas prácticas de higiene, estableciendo programas de capacitación, supervisión y corrección en caso de detectar falencias en las prácticas implementadas.
- Medios de capacitación: Las capacitaciones se pueden entregar a través de medios como talleres, charlas cortas al inicio de la jornada, material educativo como volantes y afiches o carteles recordatorios, entre otros.
- Aglomeraciones en la capacitación: Debido a la emergencia sanitaria actual, puede ser una buena medida entregar material escrito o charlas cortas, procurando una distancia prudente entre las personas.
- Comprensión de las instrucciones: La empresa debe preocuparse que los trabajadores efectivamente entiendan las instrucciones. Se debe tener en cuenta el idioma de los trabajadores al momento de entregar información, ya sea en forma escrita o verbal. Además, se debe considerar el caso de trabajadores que no sepan leer o escribir, para entregar la información de maneras más apropiadas.

Entre los temas que se debieran abordar en las capacitaciones se pueden mencionar los siguientes:

- Reconocer síntomas de enfermedades de importancia para la inocuidad de los alimentos, tales como síntomas gastrointestinales como vómitos, diarrea y/o ictericia (cuando la piel se torna de un color amarillo), síntomas relacionados a las enfermedades respiratorias (mocos, dolor de garganta, estornudos frecuentes, tos) y síntomas más frecuentes asociados al COVID-9 (tos seca, fiebre mayor a 38°C y dificultad respiratoria).



- Reportar a los supervisores de cualquier signo de enfermedad. Una persona enferma no debe continuar trabajando. Es importante dar la confianza a los trabajadores de reportar estas situaciones, sino no lo volverán a hacer.
- Capacitación a todo el personal sobre las medidas consideradas por el MINSAL para evitar el ingreso y/o propagación del COVID-19.
- Procedimientos del lavado adecuado de manos y conductas de higiene personal en el trabajo.

b) Prácticas que deben seguir los trabajadores:

- **Lavado de manos:**
 - Se deben seguir los pasos descritos en el Anexo 1 para un adecuado lavado de manos.
 - Los trabajadores deben lavarse las manos apenas lleguen al campo y cada vez que sea necesario. Debe ser frecuente ya que las manos pueden contaminarse cuando se va al baño, se tocan objetos, ropa (si está sucia), calzado, cabello o el teléfono celular y cuando se fuma o se consumen alimentos.
 - El uso de guantes no lo exime de un adecuado lavado de manos frecuente y de mantener la higiene de los guantes, ya que podrían ser un vehículo de contaminación, por dar una sensación de “falsa seguridad”.
- **Mantener distancia apropiada:** Evitar todo tipo de contacto físico entre las personas, manteniendo una distancia de un metro como mínimo.
- **Uso apropiado de los baños e instalaciones sanitarias:** Lavado de manos después de ir al baño o cuando sea necesario. Ayudar a mantener la limpieza y evitar el contacto con áreas de contaminación como papeleros y desagües.
- **Cuidado de heridas:** Trabajadores que sufren heridas pueden ser un riesgo de contaminación para los alimentos. Dependiendo de la gravedad de la lesión, estas se podrían curar, vendar y luego utilizar guantes sobre el vendaje o bien, separar a trabajadores tal como se realiza con otras enfermedades.



- **Hábitos higiénicos:** Los trabajadores deben contar con ropa limpia y adecuada para el trabajo y mantener un buen aseo personal para el trabajo. No se debe hablar o estornudar sobre los alimentos. No se debe escupir, masticar chicle o fumar en las zonas de manipulación de alimentos. No se debe usar joyas o esmalte de uñas cuando se manipulan alimentos.
- **Animales domésticos:** Se debe evitar la presencia de animales domésticos en las áreas de manipulación de alimentos o de almacenaje, ya que pueden transmitir patógenos o parásitos a través de fecas y orina.

c) Prácticas que debe seguir el predio

- **Instalaciones Sanitarias:** Los predios deben disponer de instalaciones de lavado de manos y sanitarios con agua potable, jabón, papel sanitario, papel de secado de manos de un solo uso y basureros con tapa. Las instalaciones sanitarias se deben distribuir en todos los sitios de trabajo, el número de instalaciones dependerá de la cantidad de trabajadores.
- **Programa de mantenimiento de baños e instalaciones sanitarias:**
 - Mantener programas escritos de limpieza y desinfección frecuentes y verificando que este programa se cumpla. Para esto es importante contar con bitácoras de limpieza y desinfección,
 - Contar con los análisis microbiológicos respectivos en el agua de consumo en caso de que los baños no estén conectados a una red pública y monitorear que no falten los elementos necesarios para los trabajadores.
 - Limpieza frecuente de papeleros.
 - Revisión de filtraciones o pozas en desagües o en baños portátiles que puedan contribuir a la contaminación del calzado.
 - Los desechos generados en las letrinas deben eliminarse diariamente con un extractor que contenga alguna sustancia con capacidad de reducir poblaciones microbianas y desecharse fuera del campo para evitar la contaminación cruzada.



- Para el lavado y desinfección de baños e instalaciones sanitarias, se deben usar herramientas y guantes que permitan su desinfección continua, principalmente al inicio, durante y final de las labores.
 - **Supervisión del lavado de manos:** Los supervisores del predio deben monitorear el correcto lavado de manos (ver anexo 1) de los trabajadores y asegurarse de que lo hagan cada vez que utilicen los sanitarios, sino ocurre, se debe volver a capacitar al respecto.
 - **Número de trabajadores en cosecha:** Durante la cosecha se debe prestar especial atención al número de trabajadores a considerar, buscando que su concentración evite que estos se acerquen a menos de un metro de distancia.
 - **Mantención de equipos de cosecha:** Todos los equipos de cosecha deben mantenerse perfectamente limpio antes, durante y después de la operación. En caso de material en contacto con alimentos, se deben seguir pasos de limpieza y desinfección tratados más adelante.
 - **Áreas de descanso:** Deben estar lejos de la zona de producción, con acceso cercano a agua potable y baños. Estos lugares al igual que cualquier instalación, deben ser limpiados y desinfectados de forma frecuente y removiendo la basura para que no se acumule. Muy importante ante la emergencia sanitaria actual, es no permitir aglomeraciones, por lo cual se pueden diferir los horarios en que los trabajadores ocupen estas áreas.
 - **Empaque en campo:** En los casos que existan empaques en el campo, los trabajadores deben cumplir con los mismos requisitos de higiene y sanidad de cosecha y como si fuera un empaque central.
- d) **Prácticas para empaques centrales:**
- **Programas de limpieza y desinfección:** Se deben mantener programas de limpieza y desinfección escritos, verificando que este programa se cumpla, indicando



claramente en el procedimiento quien debe realizarlo, con qué frecuencia, como debe realizarlo y con qué elementos.

- **Prácticas de limpieza y desinfección:** En aquellas superficies que lo requieran (como las superficies de contacto con alimentos), recuerde limpiar bien en aquellas zonas donde se pueda acumular mayor suciedad o es más difícil acceder para limpiar.

Los pasos a seguir son:

- Limpieza: primero la remoción física de suciedad y desechos obvios, luego aplicar agua potable y detergente tallando las superficies, luego remover el detergente con agua.
 - Desinfección: Aplicar un desinfectante adecuado para uso en alimentos. Es muy importante respetar las instrucciones y concentraciones indicadas en las etiquetas, luego dejar secar al aire. No se puede hacer desinfección sin limpieza previa o el desinfectante no actuará de manera adecuada eliminando los microorganismos.
- **Higiene personal de trabajadores:**
 - Al igual que el campo, los trabajadores deben ser capacitados en estas materias siguiendo las mismas indicaciones entregadas anteriormente. Recordar que ante esta emergencia sanitaria se debe agregar información entregada por el Ministerio de Salud y el reconocimiento de síntomas del COVID-19.
 - En el empaque se debe fomentar la higiene personal en los empleados y se debe concientizar en lo importante de tener un buen manejo del producto durante el empaque, embalaje y estibado, así como en el almacenamiento y refrigeración en cuartos fríos.
 - Las herramientas como cuchillos, botas, guantes, batas y delantales se lavarán e inspeccionarán periódicamente y deberán reemplazarse cuando sea necesario.



- a) **Protocolo para visitas, reuniones y eventos en el predio o empaque:** Bajo el contexto de la emergencia sanitaria actual, el ingreso de personas ajenas a las faenas quedará prohibidas o restringidas para casos especiales. Se priorizarán sistemas de comunicación remotas vía sistemas electrónicos y/o redes sociales minimizando el contacto con el personal de la empresa. Las reuniones grupales se eliminarán, salvo casos de fuerza mayor. Se deben cancelar o posponer aquellas reuniones que no sean prescindibles. En el caso de que deban ingresar personas ajenas, estas deben seguir los mismos protocolos que cualquier trabajador de la empresa.
- b) **Transporte de productos agrícolas:**
- **Servicios de transporte externo:**
 - Los servicios de transportes externos que prestan servicios en el predio o empaque deben ser informados de los requerimientos de higiene de la empresa antes de su ingreso.
 - Deben ser registrados y desinfectados antes de ser cargados. Los conductores deberán permanecer en la cabina del camión, evitando el contacto directo con personal de la empresa o terceros que ingresen a sus instalaciones.
 - Una vez cargado el camión podrán revisar de manera aislada el estibado de la carga.
- a) **Transporte de personal:**
- Se capacitará a los trabajadores para que eviten el transporte de pasajeros en medios que aglomeren a sus usuarios, favoreciendo transportarse de manera individual hacia y desde el lugar de trabajo.
 - Los transportes de pasajeros contratados para movilizar trabajadores deben dar instrucciones de evitar el contacto entre personas.



- Limpiar y desinfectar el interior de buses y/o furgones de acercamiento (AM y PM). Se recomienda el uso de desinfectantes que sean viricidas. Deben ser lavados y desinfectados luego de las labores.

a) Uso de mascarillas en la producción de frutas:

- El uso de mascarillas desechables en la industria de alimentos es recomendado generalmente para manipular alimentos listos para el consumo, es decir, alimentos que no poseen un paso posterior capaz de eliminar bacterias o virus presentes, como es el caso de la fruta fresca, entre otros, y por lo tanto el manipulador, a través de microgotas de saliva o mocos, puede contaminar los alimentos con bacterias o virus presentes en su boca o nariz.
- A pesar de ser una barrera física adecuada para evitar la contaminación de alimentos por el manipulador, se debe considerar que el uso de mascarillas muchas veces puede resultar incómodo para los trabajadores, especialmente en lugares con altas temperaturas, lo que puede llevar a un uso inadecuado, pudiendo convertirlas en posibles fuentes de contaminación debido al mal uso o constante contacto de la mascarilla con la mano del manipulador. De esta forma, la necesidad de uso de mascarilla debe ser analizada por los supervisores, considerando sus ventajas y desventajas, e instruyendo a los manipuladores sobre el correcto uso de esta.
- En el caso de que los trabajadores de campo o de empaque requieran utilizar mascarillas se recomienda seguir las recomendaciones del Anexo 2. Uso de mascarillas.



e) **Recomendaciones para evitar aglomeraciones en las operaciones de Campo y Empaque:**

• **Actividades de Cosecha:**

Una sugerencia para llevar un control de la salud de los trabajadores respecto al periodo de cuarentena preventiva recomendado para el COVID-9, es que las cuadrillas de cosecha se puedan rotar, así una cuadrilla puede trabajar por 14 días corridos, mientras otra cuadrilla descansa. Al volver a su jornada de 14 días, si se presenta algún síntoma en la cuadrilla de descanso, se debe reportar a los supervisores y seguir los pasos recomendados anteriormente para una persona con síntomas. Esto último también corre para cuadrillas que se encuentran en faena.

Diferir los horarios en áreas de descanso y colación.

• **Ingreso de trabajadores a los empaques:**

En este caso, se puede diferir el horario de entrada de trabajadores de los empaques para evitar aglomeraciones a la entrada y a la salida, así como en vestidores antes de la faena y después de ella. Recordarles constantemente a trabajadores de la distancia que deben mantener entre ellos.

Diferir los horarios de descanso y colación de trabajadores.

f) **Otras Recomendaciones:**

El personal de las empresas agrícolas o empaques que regrese a Chile desde el extranjero debe permanecer en su casa durante 14 días.

Se recomienda el uso de alcohol gel al subir y descender de los buses y furgones.

Se recomienda también, en caso de ser posible, tomar la temperatura antes de comenzar el trayecto y ante cualquier sintomatología que presente una persona



esta no debe subir al bus y/o furgón, y debe comunicar de forma inmediata a su jefatura.

Contactarse con sus proveedores de insumos, para gestionar y minimizar el riesgo de la falta de algunos de éstos (insumos).

Estar atentos a medidas a aplicar por parte de la autoridad (por ejemplo: salvoconductos) para permitir el tránsito desde y hacia sus hogares de las personas que trabajan en la empresa.



ANEXO 2. PROTOCOLO DE USO DE MASCARILLAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS (V.3 18.03.2020)

Existen diferentes tipos de mascarillas desechables, las cuales se pueden agrupar en dos grupos según sus características;

- Mascarilla desechable tipo quirúrgica o cubre boca: Su uso es para la prevención y reducción de la exposición de saliva y secreciones que podrían contener bacterias o virus. Es una barrera que disminuye la posibilidad de que microgotas de saliva o mocos desde la persona que la está usando se dispersen al ambiente. Por estas características es la mascarilla de elección para los manipuladores de alimentos.
- Mascarilla desechable N95 certificación NIOSH: Usadas principalmente en el entorno de la salud, pues brindan protección dual, evitando también que el usuario esté expuesto a microgotas de saliva o mocos contaminadas a través de su respirador, el cual que posee un filtro que evita el paso del 95% de las partículas en suspensión al respirar. Esta mascarilla está recomendada para uso por personas que están en contacto directo con personas infectadas, como el personal de atención en salud.

¿Cómo usar las mascarillas desechables?

Si se requiere utilizar mascarillas desechables, es esencial comprender la forma adecuada de uso para asegurar su efectividad, e impedir cualquier aumento del riesgo de transmisión asociado a su uso incorrecto. A continuación, se enumeran las principales acciones a considerar para un uso correcto de la mascarilla.

1. Lavarse las manos apropiadamente antes de ponerse una mascarilla (ver Anexo 1).
2. La mascarilla debe cubrir la boca y nariz: Amarrarla y ajustarla firmemente para reducir al mínimo la separación entre la mascarilla y la cara, asegurándose de que quede cómoda para evitar ajustarla nuevamente con las manos durante la manipulación de alimentos.



3. Las mascarillas desechables deben cambiarse y eliminarse tan pronto cuando se humedezcan o ensucien.
4. No reutilizar la mascarilla por más tiempo que lo indicado por el fabricante. Una vez quitada, hay que eliminarla en contenedores apropiados, evitando la contaminación de superficies u otras personas.
5. Si se están usando mascarillas reutilizables, deben ser limpiadas bien después de su uso (por ejemplo, lavándolas con detergente a temperatura normal) y asegurarse de que el estado de los filtros sea óptimo.
6. No tocar la mascarilla mientras se esté usando. Si se hace, es necesario lavarse inmediatamente las manos.
7. Quitarse la mascarilla si no se está usando. No hay que dejarla colgando alrededor del cuello o en el bolsillo de la ropa. Hay que eliminarla en contenedores apropiados.
8. No alterar ni decorar la mascarilla, pues podría disminuir su eficacia.
9. Para la industria de alimentos se debe considerar que si bien la mascarilla es una barrera física que disminuye el riesgo de contaminar los alimentos, se debe recordar al personal que evite hablar mientras los manipula, pues esto aumenta la humedad de la mascarilla y disminuye su efectividad.

Disclaimer

Este documento fue realizado entre FEDEFRUTA F. G. y ACHIPIA en base a la información disponible hasta el día 18 de marzo de 2020. El contenido se redactó en base a información obtenida desde la Organización Panamericana de la Salud.