

Protocolo General y Sectorial para la Reinserción Laboral

*Actualizado el 17 de mayo del 2020

Nota aclaratoria

Estos protocolos podrán ser modificados por las autoridades gubernamentales según la evolución de los principales indicadores de salud de la población y cumplimiento de los mismos por parte de los establecimientos. Todo cambio en los protocolos será informado mediante comunicación de la Comisión de Alto Nivel para la Prevención y Control del Coronavirus, y será de inmediato cumplimiento.

Acrónimos

- ASONAHORES
- BPA
- CDC
- CEPAL
- ENCFT
- EPCC
- EPI
- EPP
- HEPA
- IgM
- MSP
- MIPyMES
- NNPA
- OMS
- OPS
- PIB
- RRHH
- SENI
- Asociación Nacional de Hoteles y Restaurantes
- Buenas Prácticas Avícolas
- Centro de Control y Prevención de Enfermedades
- Comisión Económica para América Latina
- Encuesta Nacional Continua de la Fuerza de Trabajo
- Equipos de Prevención y Control de Contagio
- Equipos de Protección Individual
- Equipo de Protección Personal
- Filtros de Partículas de Alta Eficiencia
- Inmunoglobulina M
- Ministerio de Salud Pública
- Micro, Pequeña y Mediana Empresas
- Nomenclatura Nacional de Productos y Actividades
- Organización Mundial de la Salud
- Organización Panamericana de Salud
- Producto Interno Bruto
- Recursos Humanos
- Sistema Eléctrico Nacional Interconectado

I. Introducción

El COVID 19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente, siendo este el SARS-CoV-2. La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario. Alrededor de 1 de cada 5 personas que contraen la COVID 19 acaba presentando un cuadro grave y experimenta dificultades para respirar (OMS, 2020).

Los síntomas más comunes del COVID-19 son fiebre, cansancio, tos seca y pérdida del sentido del gusto y/o el olfato. Algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, dolor de garganta o diarrea. Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual.

Es un virus altamente contagioso, por lo que las autoridades sanitarias recomiendan dentro de las medidas principales el distanciamiento físico para disminuir su propagación y evitar que el sistema de red hospitalaria colapse.

Con el objetivo de dinamizar la economía nacional y mermar las inevitables consecuencias negativas producto de la suspensión de las operaciones, se proponen medidas puntuales en los diversos sectores del país, para prevenir el contagio del COVID-19.

En este documento se detallan los protocolos generales y sectoriales a seguir por todas las empresas a nivel nacional, con el propósito de que sirvan de marco para guiar la planificación de apertura de cada sector y empresa. En ese sentido constituyen un mínimo que cada uno deberá enriquecer y adecuar para garantizar la salud de su personal, clientes y sectores vinculados.

II. Protocolos Generales para la Reinserción Laboral

Interacciones humanas saludables

Realizar la limpieza y desinfección ambiental de rutina

- Limpiar y desinfectar rutinariamente (al menos cada dos horas) todas las superficies que se tocan con frecuencia en el lugar de trabajo, como estaciones de trabajo, teclados, teléfonos, pasamanos y perillas de las puertas.
- Eliminar el uso de equipos por más de un trabajador en un mismo turno, por ejemplo compartir teléfonos, escritorios, computadoras u otras herramientas. En casos de cambios de turno, desinfectar previo al uso por parte del personal del turno siguiente.
- Proporcionar toallitas desechables en cada departamento para que los empleados puedan limpiar las superficies de uso común (por ejemplo, perillas de las puertas, teclados, controles remotos, escritorios, otras herramientas y equipos de trabajo) antes de cada uso.
- Desinfectar utilizando jabón de cuaba o de otro tipo con agua, o agua con cloro (20 cc por litro de agua o 5 cucharadas por cada litro de agua para la limpieza), entre otros recomendados por el MSP.

Promover activamente a los empleados enfermos a quedarse en casa

- El empleado que presente síntomas asociados al virus debe notificar a su supervisor, quedarse en casa y procurar asistencia médica de inmediato.
- No reincorporar aquellos empleados afectados por la enfermedad hasta que cumplan con los criterios para interrumpir el aislamiento domiciliario de negatividad del virus en pruebas PCR, en consulta con los proveedores de atención médica, garantizando en primer lugar su pronta mejora.
- Los empleados que están negativos en COVID 19, pero que tienen un familiar enfermo en casa con COVID-19 deben notificar a su supervisor, permanecer en el hogar y de ser posible tele trabajar, o en otras labores con características similares que requiera la empresa, enviando a su supervisor evidencias de la positividad del virus en el miembro de su núcleo familiar.

Identificar empleados enfermos para proceder con protocolo previsto

- Devolver a los hogares a empleados que parecen tener síntomas (es decir, fiebre, tos o falta de aire) al llegar al trabajo, o que inicien presentación de síntomas durante el día deben separarse inmediatamente de otros empleados, clientes y visitantes y deben ser enviados a sus hogares, pidiendo que se realicen la prueba PCR lo antes posible.
- Informar a sus compañeros sobre su posible exposición al COVID-19 en el lugar de trabajo si se confirma que un empleado tiene una infección por COVID-19, manteniendo el respeto por los que se han enfermado. Los compañeros de trabajo deben mantener seguimiento para detectar síntomas (es decir, fiebre, tos o falta de aliento), y realizar prueba PCR a los de mayor contacto con el empleado positivo.
- Desarrollar medidas de solidaridad con los empleados que padecen de esta enfermedad por parte de los empleadores y empleados, que van desde estar pendientes de su condición, orientarlos sobre las medidas que ha dispuesto el gobierno para su protección, estimularlos para que mejoren, recordarles por diversos medios que son importantes para todos, hasta de ser necesario hacer colectas y depositarlas en sus cuentas para apoyarlos con sus gastos extraordinarios.

Identificar dónde y cómo los empleados pueden exponerse al COVID-19 dentro del espacio laboral

- Rediseñar los espacios de trabajo para minimizar el contacto cara a cara entre empleados y que les permitan mantener una distancia de 2 metros o bloqueo físico entre trabajadores, clientes y visitantes.
- Identificar todas las unidades que puedan tele trabajar o realizar otros trabajos en condiciones similares, y tratar de mantener en los hogares los empleados de esos departamentos.

Capacitar y dar participación a los empleados para reducir la propagación de COVID-19

- Divulgar por distintos medios físicos y electrónicos informaciones sobre el COVID-19, incluyendo vías de transmisión, formas de prevención, síntomas asociados, entre otros.
- Divulgar material sobre la importancia del lavado frecuente de manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos o usar desinfectante para manos con al menos 70% de alcohol si no hay agua y jabón disponibles.

- Promover la elaboración de sugerencias por parte del personal de la empresa, para mejorar sus niveles de seguridad sanitaria frente al COVID-19. Los trabajadores son una fuente importante de información y sugerencias para la gerencia poder tomar las medidas más adecuadas ante los problemas que se presentan. De esta forma, al trabajar y proponer novedades o iniciativas por la labor que desempeñan en la empresa, facilitan y contribuyen a que se cumplan con mayores niveles de calidad y rigor.

Mantenimiento de Operaciones Empresariales Saludables

Monitorear posibles síntomas

- Revisar la temperatura con termómetros infrarrojos digitales previo a la entrada de cada colaborador o cliente para empresas micro, pequeñas, medianas y grandes.
- Garantizar que el personal que toma la temperatura de las personas que ingresen a las instalaciones usen guantes, mascarillas (quirúrgicas o similares) o respiradores y al terminar dirigirse a lavado de manos y brazos correctamente.

Retrasar la reinserción de empleados de mayor riesgo y promover que se queden en el hogar

- No reincorporar al trabajo a las personas mayores a 60 años, VIH positivo, tuberculosis activa, sobrevivientes de cáncer, inmunodeprimidos, pacientes con anemia falciforme o pacientes en diálisis en esta fase inicial, sino hasta cuando sea seguro para ellos, con la autorización de sus médicos. Para los diabéticos, asmáticos, hipertensos y mujeres embarazadas su reintegro está condicionado a aprobación y seguimiento continuo de su médico, y consumo de sus medicamentos de tratamiento de uso continuo.
- Validar la reincorporación de personas con condiciones médicas cuando cuenten con la opinión favorable previa de sus médicos, estos inicialmente trabajando en otras áreas de menor riesgo o exposición, y siempre pudiendo realizar trabajos desde sus hogares temporalmente, de ser posible.
- Proveer resultados negativos de 2 pruebas consecutivas realizadas con un período de 5 a 10 días entre una y otra, así como la alta médica de ser aplicable, para el reingreso del personal afectado por el virus.

Designar un “Oficial de Cumplimiento normas COVID-19”

- Designar a un coordinador y responsable de la implementación y observancia de los protocolos de prevención del COVID-19, tanto a nivel individual como a nivel organizacional, siendo este parte el Comité Mixto de Seguridad y Salud en el Trabajo. Este “Oficial de Cumplimiento Normas COVID-19” debe velar por el cumplimiento de la normativa, escuchar a los trabajadores sobre los problemas que afrontan para cumplirla o sus sugerencias para mejorar, dar seguimiento a los empleados enfermos y organizar acciones para estimular su recuperación. Además, debe reportar a la alta gerencia y ser el punto de contacto con el Ministerio de Trabajo, tomando en cuenta el Comité Mixto de Seguridad y Salud en el trabajo.

Implementar políticas y prácticas flexibles y favorables de licencias laborales

- Asegurarse de que las políticas de licencia por enfermedad sean flexibles y consistentes con la guía de salud pública y que los empleados conozcan y entiendan estas políticas.
- Mantener políticas flexibles que permitan a los empleados quedarse en casa para cuidar a un familiar enfermo o cuidar a los niños debido al cierre de escuelas y guarderías.
- Revisar las políticas de recursos humanos para asegurarse de que las políticas y prácticas sean consistentes con las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública (MSP) y con las leyes.
- Promover programas de asistencia a empleados, en términos de salud (física y mental), económico y social. Es posible que los empleados necesiten más servicios sociales, conductuales y de otro tipo, por ejemplo para lidiar con el dolor del fallecimiento de un ser querido.

Evaluar sus funciones esenciales y la confianza que otros y la comunidad tienen en sus servicios o productos

- Estar preparados para cambiar sus prácticas comerciales si es necesario para mantener operaciones críticas (por ejemplo, identificar proveedores alternativos, priorizar clientes existentes o suspender temporalmente algunas de sus operaciones si es necesario).
- Identificar cadenas de suministro alternativas para bienes y servicios críticos.
- Promover entre empresas de subcontratación la importancia de que los empleados enfermos se queden en casa y aliéntelos a desarrollar políticas de licencia no punitivas y apoyarlos durante el proceso de la enfermedad.
- Promover entre proveedores políticas empresariales responsables y observancia estricta de los protocolos.

Determinar cómo va a operar si el absentismo incrementa debido al aumento de empleados enfermos, aquellos que se quedan en casa para cuidar a los miembros de la familia enfermos o para cuidar a sus hijos

- Diseñar planes de contingencia para continuar con sus funciones comerciales esenciales en caso de que experimente un absentismo superior al habitual.
- Capacitar a los empleados para realizar funciones esenciales para que la empresa pueda funcionar incluso si los empleados clave están ausentes.
- Consultar a los empleados sobre las nuevas situaciones que afronta la empresa puede ser de gran valor para integrar más al equipo de trabajo, tener sugerencias para enfrentar con éxito los nuevos retos de la empresa y comprometer al equipo para lograr las metas en este nuevo entorno.

Mantenimiento de Ambiente Laboral Saludable

Mejorar el sistema de ventilación del edificio y revisar los controles de entrada y salida

- Aumentar los niveles de ventilación, evitar las temperaturas muy bajas en las oficinas y darle mantenimiento a los aires acondicionados (limpieza o cambio de filtro).
- Aumentar el porcentaje de aire exterior que circula en el sistema.
- Instalar purificadores de aire de alta eficiencia en espacios cerrados o con aire acondicionado
- Inhabilitar relojes dactilares, marcadores y accesos con huella en oficinas y líneas de procesamiento para evitar contaminación cruzada.
Apoyar la higiene de manos para empleados, clientes y visitantes del lugar de trabajo
- Establecer la obligatoriedad del lavado de manos al ingreso al trabajo, estableciendo estaciones de lavado de manos en la entrada principal con jabón líquido. En caso de que no sea posible, proveer de gel líquido con alcohol al 70% previo al ingreso al lugar de trabajo.
- Proporcionar pañuelos desechables y recipientes de eliminación sin contacto.
- Mantener constantemente jabón y agua en los lugares de aseo de la empresa.

- Disponer en cada departamento de desinfectante para manos que contenga 70% de alcohol.
- Colocar desinfectantes para manos en múltiples lugares comunes para fomentar la higiene de manos.
- Colocar carteles que fomenten la higiene de las manos para ayudar a detener la propagación en la entrada de su lugar de trabajo y en otras áreas del lugar de trabajo visible.
- Fomentar el uso de métodos de saludo sin contacto.
- Eliminar revistas y periódicos en áreas de espera o salas comunes (como salas de descanso y cocinas, recepción o sala de espera).
- Especificar responsabilidad de clientes en desinfectar y/o lavar, las mercancías y productos que llevan a sus casas, con alcohol al 70%, solución de agua con cloro (20 cc por litro de agua o 5 cucharadas por cada litro de agua para la limpieza) u otras recomendadas por el MSP. Además, deben tomar medidas especiales con sus prendas de vestir, vehículos y hogares, como se recomienda en la Guía de Orientaciones Básicas para el Hogar y la Comunidad, para la Prevención del Covid-19 y otros Virus Respiratorios, publicada por el MSP, la OMS y la OPS, entre otros materiales disponibles vía internet.

Realizar una limpieza y desinfección después de que las personas sospechosas o confirmadas de tener COVID-19 hayan estado en la instalación.

- Insistir entre los empleados en la necesidad de no estigmatizar a las personas enfermas o sospechosas de tenerlo, ya que esta enfermedad puede darle a cualquiera y no enterarse. Se estima que aproximadamente un 80%, es decir 80 de cada cien personas que dan positivo, no padecen síntomas, pareciera que no tienen la enfermedad, pero no es así, siendo asintomáticos.

Realizar desinfección y limpieza generalizada durante los fines de semana, previo al inicio de las labores. Evitar reuniones presenciales

- Considerar usar videoconferencia o teleconferencia cuando sea posible para reuniones y encuentros relacionados con el trabajo.

- Considere cancelar, ajustar o posponer grandes reuniones o reuniones relacionadas con el trabajo que solo pueden ocurrir en persona. Cuando no sea posible realizar videoconferencias o teleconferencias, celebre reuniones en espacios abiertos y bien ventilados, manteniendo las medidas de distanciamiento físico y uso de mascarillas, principalmente.

Evitar aglomeración de empleados

- Considerar usar videoconferencia o teleconferencia cuando sea posible para reuniones y encuentros relacionados con el trabajo.

- Considere cancelar, ajustar o posponer grandes reuniones o reuniones relacionadas con el trabajo que solo pueden ocurrir en persona. Cuando no sea posible realizar videoconferencias o teleconferencias, celebre reuniones en espacios abiertos y bien ventilados.

- Aumentar el horario de almuerzo (con tiempos predefinidos por grupos de personas) y descanso para reducir la cantidad de personas en lugares comunes. Reducir el horario de presencia en el comedor o cocina, dando el tiempo restante para disfrute personal en el lugar de trabajo.

- Promover el almuerzo en áreas al aire libre.

- Permitir de ser posible que el personal coma en sus escritorios e intercalar las horas de almuerzo para evitar la aglomeración de personal en los comedores, responsabilizando al empleado de la limpieza de su área de trabajo posterior a su almuerzo.

Desinfección transporte de personal

- Desinfectar vehículos de transporte de personal tanto en la ida como la vuelta con cloro doméstico o cloro blanqueador % u otras soluciones que han probado su efectividad y son recomendadas por el MSP.

- Limitar al 50% la capacidad del vehículo de transporte del personal, donde todos los empleados sentados del lado de la ventana o separar asientos por cada persona dentro del transporte.

- Promover circulación del aire dejando los vidrios abiertos en el transporte del personal

- Prohibir las conversaciones en el vehículo de transporte del personal por la seguridad del personal transportado y sus familias, tema a tratar con los empleados para que entiendan y compartan la importancia de cuidarse, fin ulterior de esta medida.

Uso obligatorio de mascarillas quirúrgicas o de telas de fibra no algodón (non-woven fabrics) antes, durante (proporcionado por el trabajador) y después del horario de trabajador.

- No compartir ningún equipo de protección personal (EPP) tales como guantes, mascarillas, botas, lentes u otros entre trabajadores. El empleador se asegurará de que cada trabajador tenga su EPP.

- Proveer zafacones específicos, con su respectiva bolsa identificable como desecho de riesgo biológico para mayor facilidad y menor riesgo al retirar la basura, para así desechar el equipo de protección personal.

- Educar a los trabajadores sobre el uso adecuado de los EPP y escuchar sus sugerencias para resolver los problemas que se presenten.

III. Protocolos Sectoriales

Agropecuario

Descripción

El Sector Agropecuario en República Dominicana está compuesto por las actividades Agrícolas y Ganadería, Silvicultura y Pesca. Dentro de la agricultura se incluyen cultivos como el arroz, caña de azúcar, tabaco y productos para preparar bebidas y otros cultivos.

Agricultura

Promover trabajo al aire libre con hidratación constante y protección a los efectos del sol

- Tener constante acceso a medios de hidratación en todas las actividades del sector agropecuario que se realicen al aire libre con exposición al sol, ya que la deshidratación puede agravar a un trabajador que pudiese llegar a tener COVID-19. Los empresarios deberán asegurar que los trabajadores tengan agua potable a temperatura fresca para hidratarse durante todo el tiempo de la jornada laboral, independientemente del sitio donde se encuentren realizando el trabajo.
- Promover el uso de gorras, material que proteja el rostro del sol y bloqueador solar.
- Disponer de agua potable por parte del empleador, donde los recipientes deberán cumplir con todas las medidas de higiene necesarias, por lo que, al finalizar la jornada laboral deberán ser vaciados y desinfectados, para su posterior uso.

Individualización de las herramientas de trabajo

- Evitar que los trabajadores compartan herramientas de trabajo, por lo que cada trabajador debe tener, de ser posible, las herramientas que utiliza.
- Adquirir productos que permitan la desinfección adecuada de las herramientas por parte de los empleadores, donde cada trabajador será responsable de mantener es-

tas herramientas limpias y ordenadas, utilizando los productos de limpieza y desinfección de manera responsable.

- Desinfectar y almacenar en un área dispuesta para tal fin las herramientas que no sean posibles individualizar tras el uso de las herramientas, siendo éstas desinfectadas y almacenadas, con el objetivo de proteger a los trabajadores de un posible contagio.

Desinfección de insumos, herramientas y equipos

- Desinfectar las canastas, cajas o cualquier otro recipiente que se utilice en las cosechas. El empleador tendrá a disposición de los trabajadores agua y cloro (20 cc por litro de agua o 5 cucharadas de cloro por litro de agua), para así poder desinfectar los utensilios, posterior a su uso.
- Desinfectar equipos pesados y equipos de transporte utilizados en este sector. Como mínimo se deben limpiar las manijas, el volante, la palanca de cambio y cualquier otra superficie del equipo que tenga contacto directo con los trabajadores. Los empleadores deberán adquirir productos que permitan la desinfección adecuada de los equipos y cada trabajador será responsable de mantenerlos limpios, utilizando los productos de manera responsable.
- Las empresas o propietarios de diferentes proyectos agrícolas deberán garantizar la educación y supervisión de los trabajadores en la limpieza y desinfección adecuada de los equipos.

Ganadería, Silvicultura y Pesca

Separación de ganado entre nuevo y existente

- Mantener alejado del ganado existente de ganado el nuevo ganado que fue comprado recientemente.

Proveer medios de hidratación

- Asegurar por parte de los agroempresarios que los trabajadores tengan agua potable fresca en todo momento de la jornada laboral, independientemente del sitio.
- Proveer a los empleados recipientes de agua, cumpliendo todas las medidas de higiene necesarias. Al finalizar la jornada laboral deberán ser vaciados y desinfectados para su uso posterior.

Evitar aglomeración de personas

- Evitar la acumulación de personas al momento de ingresar a las instalaciones, específicamente a las granjas reproductoras, granjas de engorde, granjas de producción de huevo, plantas de incubación y planta de proceso.
- Solicitar a los proveedores de materias primas para el sector avícola que al momento de ingresar al establecimiento limiten el ingreso de 1-2 personas.

Medidas de higiene

- Desinfectar los zapatos para todo el personal que ingresa a las instalaciones (suelas de zapatos) y esto es realizado a través de una alfombra sanitaria sumergiendo la plantilla del zapato en productos químicos que garanticen la eliminación del virus, como el cloro.
- Desinfectar con cloro u otros productos recomendados por el MSP para todos los vehículos como:
 - Contenedores de carga, transporte de desechos, camiones que ingresan a las instalaciones, vehículos particulares.
 - Llenar cuestionario de control de visitas a instalaciones a todo el personal visitante (Proveedores, contratistas entre otro personal que visita las instalaciones).
- Todas las herramientas, utensilios, equipo en los vehículos, partes del vehículo (volante, llaves, palancas, cierre de puertas, etc.) en que ingresan los trabajadores, contratistas serán desinfectadas con agentes químicos para asegurar toda reducción o eliminación de patógenos.

- Desinfectar artículos utilizados para el ordeño de la leche, garantizando que para cada jordana de ordeño los mismos estén desinfectados al iniciar y finalizar.

Trabajadores que laboran dentro de las instalaciones:

- Evitar la acumulación de personas dentro de las instalaciones aplicando el mecanismo de cambio de horarios para todo personal evitando que los trabajadores coincidan en el mismo espacio físico, asegurando que los trabajadores mantengan la distancia de 2 metros.
- Cumplir con las Buenas Prácticas Avícolas (BPA's), tales como:
 - La ropa que traen de sus casas debe ser colocada en casilleros.
 - Bañarse con agua y jabón antibacterial. Colocarse vestimenta proporcionada por el centro de trabajo: camisa, pantalón, medias, mascarilla (quirúrgica o similares), botas de hule.
 - Uso obligatorio de mascarilla.

Manejo de los grupos de trabajo en las líneas de producción y plantas de proceso (faena de pollos y aves de postura).

- Contar cada línea de producción con el número de trabajadores, que permita que operen de forma segregada, e independiente para sus ingresos y su operatividad.
- Contar con estaciones de lavados de manos y desinfección con gel de manos (alcohol base 70%) en todas las áreas como ser: granjas reproductoras, granjas de engorde, granjas de producción de huevo, plantas de incubación y planta de proceso de las líneas de producción, así como oficinas y sanitarios, para minimizar el riesgo.

Manejo de las granjas avícolas (producción de pollo y huevos de gallina) enfocado a MiPyMes

- Limitar el ingreso de personas a las granjas de producción, con excepción de proveedores de materias primas, contratistas, funcionarios y trabajadores.
- Cancelar temporalmente las visitas de cortesía y clientes.
- Evitar la acumulación de personas al momento de ingresar a las instalaciones, específicamente a las granjas

reproductoras, granjas de engorde, granjas de producción de huevo, plantas de incubación y plantas de proceso.

- Solicitar a los proveedores de materias primas que al momento de acceder al establecimiento, solo ingresen 2 o 3 personas.
- Realizar una adecuada desinfección de manos a través del lavado de manos con jabón y agua o gel antibacterial y desinfección de zapatos con cloro para todo el personal que ingresa a las instalaciones.
- Tomar la temperatura corporal, utilizando un termómetro clínico digital infrarrojo, al trabajador, contratista, proveedores, personal que ingresa con los camiones a dejar materias primas y demás personal autorizado, previo ingreso a las instalaciones (la temperatura aceptable registrada debe ser menor a 37.5 °C)
- Usar obligatoriamente equipo de protección personal antes de ingresar a las instalaciones (guantes, mascarillas, y lentes).
- Desinfectar todas las herramientas, utensilios, equipo en los vehículos, partes del vehículo (volante, llaves, palancas, cierre de puertas, etc.) en que ingresan los trabajadores y contratistas con agentes químicos (cloro u otro producto recomendado por el MSP) para asegurar toda reducción o eliminación de patógenos.
- Asegurar que todo el personal, a la hora de inicio y al finalizar su labor, pase nuevamente al área de lavado donde dejará su ropa de trabajo, pasará a bañarse y luego a colocarse su ropa de calle. La ropa de trabajo será lavada y estará disponible al otro día.

Ingreso a las Áreas de Proceso

- Asegurar el cambio de ropa en el área de vestidores, uso de la vestimenta proporcionada por el centro de trabajo, realizado de manera que siempre haya distancia de al menos 2 metros entre personas. En el caso de que no haya un área destinada a estos fines, proceder a hacerlo en los baños proporcionados a los trabajadores.
- Garantizar ventilación constantes tanto en los vestidores como en los baños.

Mantenimiento y limpieza de las instalaciones "oficinas, bodegas, cafetería, instalaciones sanitarias de servicio y aseo"

- Limpiar y desinfectar con cloro doméstico las mesas de los comedores de las granjas e incubadoras.

- Clasificar los utensilios con los que se realiza el lavado de pisos ya que estos deben de ser distintos a los utilizados para el resto del establecimiento. No pueden ser utilizados por ninguna otra persona, donde cada utensilio de limpieza debe de lavarse previo y posterior al uso, y secado en espacios con mucho sol y ventilación alejados de los otros utensilios que se utilizan para limpieza de las demás zonas.

- Utilizar guantes de hule destinados a la limpieza por parte de los trabajadores encargados del área de limpieza, recordando lavarse las manos y secarlas antes de colocarse los guantes.

- No mezclar los productos de limpieza, puede traer consecuencias químicas graves.

- Designar área específica y adecuada para guardar los guantes y otros utensilios que no deben quedar en el área de los sanitarios.

Procedimiento para trabajadores del sector avícola designados a rutas de distribución de productos

- Garantizar que los trabajadores que salen a rutas (envíos de productos a los clientes) tengan en sus vehículos gel con alcohol base al 70% o solución clorada (20 cc por cada litro de agua o 5 cucharadas por cada litro de agua).

- Desinfectar antes de ingresar al vehículo, siguiendo las recomendaciones brindadas previamente en este protocolo, haciendo énfasis en las zonas de mayor contacto como:

- Manijas externas.
- Volante.
- Palanca de cambios.
- Portavasos
- Manijas internas.
- Botones y perillas de los parabrisas
- Radio y controles del sistema de aire acondicionado.
- Pantalla multimedia y freno de mano
- Cinturones de seguridad y cualquier otro objeto que tenga contacto.
- Desinfectar suelas de los zapatos con solución de agua con cloro.

- Evitar la acumulación de personas al momento de ingresar a los centros de distribución donde preferiblemente el único que entrará será el conductor o persona designada (a dejar devoluciones y entregar documentación). En el caso de aquellos centros de trabajo que tengan cortina/anden el camión deberá pegarse a la cortina/anden para entregar las devoluciones al personal que esta de turno dentro del centro de distribución.

- Evitar aglomeraciones al momento de dejar documentación, procediendo a realizarlo de 1 en 1.
- Usar guantes para evitar contacto directo con el objeto cada vez que reciban documentos de personal de ruta, deben de
- Realizar la desinfección con agentes químicos recomendados por el MSP para todos los vehículos posterior a concluir la ruta de distribución al regreso al lugar de trabajo, siendo estos:
 - Contenedores de carga, transporte de desechos, camiones que ingresan a las instalaciones, vehículos particulares.
- Garantizar que al entregar el vehículo, el conductor será responsable de que todas las herramientas, utensilios, equipo en los vehículos, partes del vehículo (volante, llaves, palancas, cierre de puertas, etc.) sean desinfectadas con agentes químicos para asegurar toda reducción o eliminación de patógenos.

Trabajadores de áreas externas: protección de activos y áreas externas

- Garantizar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad que se han establecido por parte de todos los trabajadores y los que laboran en áreas externas (desinfección de zapatos, manos y cualquier objeto que ingrese a las instalaciones).
- Entregar kits de almuerzo en rutas.
- Instalar dispensadores de agua potable para lavado de manos.

Manejo de desechos sólidos, líquidos y orgánicos

- Destinar un solo zafacón para desechar guantes, mascarilla desechable y otros equipos que sean desechables, así como papeles con secreciones nasales y similares.
- Garantizar que el zafacón tenga tapa y apertura de pedal, preferentemente ser de metal.
- Velar por que el personal de limpieza encargado de sacar estos desechos utilice guantes desechables, y se los quite hasta poner la siguiente bolsa en su lugar.
- Identificar las fundas y zafacones de desechos de riesgo biológico, idealmente en una bolsa roja o de color identificado.
- Garantizar que el ente recolector de estos desechos debe darles el manejo apropiado desinfectado la superficie de la bolsa donde se depositan los desechos sólidos.

- Manejar los desechos líquidos, sólidos y orgánicos en cumplimiento del uso de equipos de protección personal (EPP) establecido por el Ministerio de Salud Pública para evitar el contagio de la COVID-19.

Relación con visitantes externos (proveedores, clientes, contratistas)

- Solicitar a los proveedores de materias primas cárnicas/ no cárnicas que al momento de ingresar al establecimiento observen de manera obligatoria el protocolo de bioseguridad y que limiten el ingreso de un máximo de 2 personas, preferiblemente.
- Mantener actualizada la bitácora de control de visitas a instalaciones a todo el personal visitante, incluyendo personal con quien va a interactuar, declaración de no presentación de síntomas, entre otros.

Método de limpieza pre - post de las operaciones

- Asegurar que todo procedimiento de limpieza en las líneas de producción cumpla con todos los procedimientos del Protocolo aprobado y autorizado por Ministerio de Agricultura observando entre ellos los siguientes pasos:
 - Preparación de los químicos de uso en la industria de los cárnicos para desactivar virus, bacterias.
 - Pre-enjuague con agua en área o maquinaria que amerite aplicando detergente alcalino clorado, dejar reposar 10 minutos.
 - Aplicación de agua caliente, a la temperatura mayor o igual a 82 °C.
 - Enjuague con agua potable del sistema.
 - Desinfección con agentes químicos.

Protocolos generales para la Pesca

- Mejorar la vigilancia remota para asegurarse del cumplimiento de las medidas de seguridad y distanciamiento, así como detectar actividades de pesca no reportadas/ reguladas.
- Limpiar la cubierta, cajas, tapas, contenedores y utensilios para manipular el pescado, así como las lonas, las fundas, los aparejos, la ropa de trabajo y cualquier superficie que esté en contacto con los trabajadores al finalizar la jornada.
- Permitir que los buques de pesca salgan del puerto sólo con un complemento de tripulación para realizar operaciones de pesca.

Industrias

El sector industrial está compuesto por Explotación de Minas y Canteras, Manufactura Local y Zonas Francas y el sector Construcción.

Explotación de Minas y Canteras

Medidas Generales

- Disponer de un plan de gestión de emergencias con el propósito de contar con un “equipo de respuesta a emergencias” y sus mecanismos, que establezcan las estrategias y marquen los objetivos del plan.
- Disponer de medidas preventivas de contagio, como: constante lavado de manos con agua y jabón, disponer de dispensadores de desinfectante a base de alcohol al 70%, imágenes que identifiquen la forma idónea de toser o estornudar, que muestre como utilizar el ángulo interno del codo o toallas, evitar realizar viajes a zonas con reportes de coronavirus confirmados, si no es posible informarse antes del viaje sobre la situación actual del brote.
- Elaborar planes de continuidad para las áreas que puedan acogerse al trabajo remoto de modo que se garantice la continuidad del servicio de las empresas mineras y sus colaboradores.
- Mantener el mínimo de trabajadores en los campamentos mineros, solo permitiendo la cantidad necesaria para la ejecución de las actividades fundamentales y elementales. No rotar el personal, deberán mantener el personal en sus campamentos hasta que dure las medidas adoptadas por la Comisión de Alto Nivel y el Ministerio de Salud Pública.

Transporte de materia y mercancía

- Limitar transporte en camionetas a 2 personas si es de doble cabina como máximo por vehículo, sin excepción.
- Realizar el control de toda persona en portería, donde la empresa deberá disponer que los porteros cuenten los Equipos de Protección Personal (EPP) designados para su prevención.
- Disposición por parte de la empresa que todos los vehículos cuenten con los elementos necesarios para su desinfección. Deberá realizarse su desinfección cada vez que sea utilizado para el transporte de trabajadores.
- Los vehículos de transporte deben tener un sanitizante de manos en base a 70% de alcohol.

- Se debe realizar desinfección previa y posterior de medios de transporte utilizado.

Protocolo para proveedores

- Tomar temperatura de los proveedores previo al ingreso a la mina en cuestión.
- Establecer un espacio independiente para la descarga de proveedores, donde estos puedan hacer sus trabajos de descarga en zonas intermedias asignadas por el titular minero. Este deberá contar con servicios higiénicos, para evitar el contacto con las áreas de la unidad minera, entre otras instalaciones temporales que definirá el titular minero.

Construcción

Previo a la reactivación de las obras:

- Realizar un cuestionario de salud al representante y supervisor directo de los trabajadores subcontratados, sobre cada uno de estos colaboradores.
- Capacitar y orientar a todo personal de nuevo ingreso sobre la situación del COVID-19 y el protocolo de acción vigente.
- Limitar la cantidad de personas que pueden asistir a las inducciones de obra en función del espacio disponible y en lo posible considerar su ejecución al aire libre.
- Capacitar a los subcontratistas, cabecillas de brigada y supervisores sobre el respeto a las normas trazadas.
- Firmar un acuerdo escrito entre las partes donde se haga constar la participación consciente y de buena fe del trabajador-colaborador-subcontratista en la obra.
- Utilizar como apoyo Matrices de Evaluaciones de Riesgo para estructurar un Plan de Prevención y Control ante el COVID-19 eficiente y funcional.
- Estudiar las distintas áreas del proyecto y su tipología:

espacios abiertos, cerrados y confinados, entradas y salidas, áreas de flujo de personas y áreas de uso colectivo.

- Analizar y establecer los grupos de trabajo, turnos y jornadas laborales con la antelación adecuada tomando en cuenta el uso de las áreas colectivas, los flujos de personas.

Auto aislamiento:

- Exhortar a que personal con presentación de síntomas no se presente al lugar de trabajo, y comunicarlo vía telefónica inmediatamente a su responsable directo y a las autoridades de salud.

Transporte desde y hacia la obra:

- Utilizar transporte propio o proporcionado por la empresa cuando los trabajadores deban viajar a la obra solos.
- Aplicar desinfectante, alcohol al 70% o gel desinfectante previo al inicio del viaje y limpiar tableros, volante, cambio de marchas, etc., para desplazamientos al lugar de trabajo en vehículos particulares.

Procedimiento de tratamiento en caso de presentación de síntomas:

- Regresar a casa inmediatamente e iniciar el proceso de aislamiento voluntario.
- Buscar asistencia médica, llamando con antelación para que el personal lo dirija hacia el centro de salud adecuado y prevenir la propagación del virus y otras infecciones.
- Gestionar la indicación de la prueba y toma de esta, mediante su médico de cabecera o según procedimiento establecido por las autoridades oficiales.

Distanciamiento físico e higiene personal:

- Mantener la distancia de 2 metros y evitar tocar cualquier objeto.
- Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente. El uso de gel antiséptico solo es recomendable en superficies limpias.
- Suministrar y asegurar a toda persona que ingrese en obra, los Equipos de Prevención y Control de Contagio (EPCC) necesarios. Uso esencial y obligatorio de al menos un EPCC que proteja las mucosas faciales (mascarilla o careta), para toda persona que ingrese y se encuentre en obra.
- Se debe promover las informaciones o carteles en todo el sitio de trabajo para crear conciencia sobre las medidas preventivas en espacios comunes de toda la obra u oficina sobre el COVID-19.

- Proporcionar instalaciones de lavado de manos tomando en cuenta el área física de la obra y la cantidad de personal en el sitio.

- Deben implementarse procedimientos de limpieza mejorados en toda la obra, particularmente en áreas comunes y en puntos de contacto.

Control de acceso a las obras:

- Restringir la entrada a los que presenten al menos dos de los síntomas del COVID-19 y actuar de acuerdo con el Protocolo de Casos Sospechosos.
- Tener personal para control de ingreso en obra que pueda evitar la aglomeración de personas en la entrada.
- Tomar la temperatura a todos los trabajadores antes de autorizar el ingreso a la obra, recomendablemente con termómetros de medición a distancia como el infrarrojo corporal o laser.

Trabajadores del sector de construcción de edificaciones:

Es responsabilidad de cada uno de los trabajadores tomar las capacitaciones y comprometerse con el cumplimiento de todas las medidas y usar los equipos que están a su disposición para preservar su seguridad y salud, así como la de sus compañeros. Así como todas aquellas responsabilidades que se le asignen de forma particular dentro de los espacios de trabajo para salvaguardar la salud del colectivo.

- Promover líneas de trabajo y esquemas de horarios que eviten la aglomeración de personas, respetando la distancia de 2 metros si es al aire libre y de 6 metros si es en interiores.

- Realizar en carácter obligatorio el proceso de higienización de las estaciones de trabajo a ser reutilizadas por personal de relevo, en los casos de cambios de turnos entre empleados.

- Asegurar el abastecimiento de jabones de manos, desinfectantes, gel de manos con alcohol al 70% y agua en todos los lugares de trabajo, así como las jornadas de sensibilización sobre el uso correcto y frecuente.

- Lavar el casco con un paño limpio húmedo y con jabón, lavarlo con jabón suave y agua, al igual que el resto de los elementos de trabajo o rociar el mismo con alcohol al 70%.

- Secuenciar procesos que anteriormente se llevaban en paralelo, aunque retrase tiempo.

Manipulación de equipos y herramientas

- Mantener limpias e higiénicas el interior de las cabinas, limpiando y desinfectando previo y posteriormente a su uso, con material desinfectante en base a cloro, especialmente el manubrio, las palancas, botones de uso frecuente, la silla de conducción y en general cualquier elemento o espacio que este en contacto directo con las manos.
- Almacenar herramientas u otro material de uso en lugares previamente especificados y adecuados.
- Desinfectar previamente las zonas donde el personal pone las manos con alcohol u otro producto adecuado antes de entregar una herramienta en almacén.
- Preparar salas de desinfección de insumos de la obra.

Transporte y recepción de materias primas e insumos

- Garantizar que el transporte se lleve a cabo con vehículos desinfectados y uso de equipos de protección personal a todos los conductores previo al traslado de materia prima a las plantas de concreto.
- Realizar desinfección de los vehículos de transporte de operaciones antes de ser usados, cuando terminen su turno o vayan a ser operados por otro personal diferente. Se deben usar soluciones desinfectantes aprobadas por el Ministerio de Salud Pública y hacer énfasis en superficies de mayor contacto como volantes, chapas de puertas, manijas o botones de ventanas, barra de cambios, pedales y lavado de las llantas.
- Indicar que el conductor del vehículo permanezca dentro de la cabina del vehículo sin contacto con el personal de la planta salvo que exista alguna exigencia para descender del vehículo.
- Ventilar el vehículo de manera natural
- Modificar todos los procesos de inspección y registros en los cuales se realizaban interacciones entre conductores y personal de planta (dosificadores, paleros y vigilantes), tales como revisión, firma y sello de conduces, de modo que estos establezcan mecanismos que permitan mantener una distancia de 2 metros (en lo posible, sin contacto personal) para completar estas tareas.
- Evitar llevar pasajeros en cabina salvo que sea estrictamente necesario y con previa autorización de la empresa. En estos casos, cada pasajero debe mantener uso de lentes y mascarillas dentro de la cabina, así como reducir las conversaciones a temas necesarios como medida preventiva de esta enfermedad.

Cadena de producción, abastecimiento, suministros y servicios.

No es posible llevar a cabo avances en las obras sin la provisión oportuna de los respectivos materiales; por tanto, se hace necesario dar lineamientos en materia de las acciones que minimicen el riesgo de contagio entre los trabajadores en obra y los proveedores de materiales de construcción.

- Informar a los proveedores antes de despachar los pedidos que la validación y la recepción de facturas y soportes se hará de manera electrónica, preferiblemente. De no ser posible la recepción de documentos de manera electrónica, el personal que vaya a recibir debe usar guantes y mascarillas, y limitar el contacto físico con personal externo.
- Disponer de medios mecánicos, cuando sea posible, para que las operaciones de carga y descarga se lleven a cabo con mayor rapidez.
- Habilitar diferentes entradas a las obras.
- Realizar controles diarios de personal vinculado a la ferretería para identificar factores de riesgo en caso de contagio.
- Restringir el acceso a visitantes no esenciales a través de controles para la entrada.
- Restringir el horario de acceso físico e instar a la compra a través de medios digitales para posterior despacho de mercancías facturadas en tienda o por delivery.
- Establecer tiempos de inicio y finalización de jornadas escalonadas entre personal.
- Establecer al menos tres rutinas de limpieza diaria, con énfasis en las áreas de uso común y recepción de clientes.

Construcción

Personal de Planta

- Mantener siempre la distancia mínima de 2 metros entre operarios, especialmente en los puestos de trabajo. Si es necesario para ello, reorganizar las posiciones de trabajo siguiendo este criterio de distancia mínima. En trabajos en cadena valorar modificar la velocidad de la cadena si fuese necesario.
- Promover el uso de separadores entre áreas de trabajo.
- Prohibir que los manipuladores fumen, recomendar que no mastiquen goma de mascar, coman en el puesto de tra-

bajo, estornuden o tosan sobre la mercancía ni realicen cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de la mercancía.

- Revisar que se cuenta con las instalaciones correctas para que el personal pueda practicar una buena higiene (vestuarios, lavamanos, duchas, etc.), y asegurarse de que estas se encuentran en perfecto estado.
- Promover al máximo la ventilación natural y la entrada de luz solar en el área de trabajo al menos dos veces al día, de ser posible y no generar peligro de contaminación,
- Reforzar la limpieza de los filtros de todos los aires acondicionados de la empresa y aumentar el nivel de ventilación de los sistemas de climatización.
- Establecer túneles y cabinas de desinfección, conforme la necesidad de la empresa, de ser posible.
- Promover la consciencia entre los colaboradores en cuanto a decir la verdad sobre el COVID-19 (importancia de que se diga la verdad sobre familiares y allegados con síntomas o si ha estado expuesto).

Control de entrada de operarios y visitas a la planta

- Adecuar horarios de turnos de manera que no se produzca aglomeración en vestuarios o zona de acceso. Para ello puede evitarse el solape de turnos o escalonar la entrada y salida en grupos más reducidos.
- Proceder a una desinfección adicional del área de entrada, asegurándose de utilizar productos efectivos para la misma.
- Evitar cualquier tipo de visita a planta, y en especial de personal externo a la misma. Se debe posponer cualquier visita hasta el cierre de la crisis como medida de precaución y siempre que sea posible, de ser posible. En caso de ser imprescindible permitir el paso a personal ajeno a la planta, deberá éste seguir los mismos protocolos de acceso que el personal de planta, y en especial:
 - Seguir el control de temperatura corporal.
 - Rellenar el cuestionario de salud.
 - Asegurarse de que se le dan instrucciones para un correcto lavado de manos y de que éste se hace de forma correcta.
 - Utilizar mascarilla y guantes. Proceder a lavarse las manos antes y después de colocarse los guantes. De ser desechables, retirar y desechar. En caso de ser reusable, proceder a lavar y desinfectar.
 - Utilizar uniforme de protección, y si es de un solo uso y desechar todos los elementos de protección tras la visita. No reutilizar estos elementos en ningún caso. En el caso de que sea reusable, proceder a lavar y desinfectar tras uso.

- Aplazar auditorías siempre que sea posible. Durante el desarrollo de las inspecciones o auditorías esenciales, se adoptarán en todo momento las precauciones necesarias, de acuerdo con las recomendaciones destinadas a los empleados de la planta

- Eliminar el uso de huellas dactilares para acceso a las instalaciones de la empresa, en aquellos casos donde aplique.

Vestimenta en el área de trabajo

- Guardar la ropa de trabajo en áreas separadas de las áreas donde se guarda la ropa de calle. No se acudirá con la ropa de trabajo desde casa. No se saldrá al exterior, ni a las zonas próximas del recinto con la ropa de trabajo. Tampoco a otras zonas de la propia industria que no sean el propio recinto productivo al que se esté asignado. El uniforme es exclusivo para el puesto de trabajo, exceptuando el comedor o áreas de descanso internas.

- Desinfectar la vestimenta del hogar previo al ingreso al área de cambio de ropa, incluyendo desinfección de manos a través del lavado de manos, desinfección de zapatos para todo el personal que ingresa a las instalaciones (suela de los zapatos) y esto es a través de lavado de plantillas del zapato con productos químicos (cloro o cualquier otro producto recomendado por el MSP) que garanticen la eliminación del virus.

Interacción dentro de las instalaciones

- Trasladar productos en procesos entre trabajadores sin contacto físico, cuando se trate de procesos productivos. Este debe ser dejado en el punto de trabajo o mesa para ser recogido por el operador responsable del siguiente proceso.

- Evitar en lo posible el uso de las mismas máquinas por diferentes operarios. Si no es posible, desinfectar máquinas antes de cambiar de operador.

- Evitar el intercambio de herramientas manuales y eléctricas entre operadores, así como los equipos de trabajo. En caso de no ser posible, desinfectar antes de cambiar de operador.

- Aumentar la existencia de material de trabajo, insumos o repuestos para disminuir el número de interacciones con proveedores.

- Evaluar los peligros a cuáles los trabajadores pueden estar expuestos, riesgo de exposición.

- Evitar las reuniones cara a cara haciendo uso de teleconferencias o reuniones en línea, siempre que sea posible.

- Para fines de seguimiento, conserve los nombres y de-

talles de contacto de todos los participantes durante al menos un mes.

- Prohibir compartir alimentos o bebidas.

Limpieza y desinfección

- Revisar las áreas incluidas en los procesos de limpieza y desinfección. En general se hace hincapié en las superficies en contacto con los alimentos. En este caso se debe extremar la precaución en las zonas en las que entre cualquier tipo de material del exterior, como materiales de envase y embalaje que acompañen a las materias primas o a otros productos. Estas áreas deberán incluirse como zonas de riesgo.

- Verificar las operaciones de limpieza. Incrementar en su caso los controles, y revisar los puntos de muestreo. Como indicador general de higiene, aerobios totales parece ser el más indicado. Aunque como es lógico no da ninguna información específica sobre virus, es el indicador más genérico del nivel de higiene y nos permite comprobar que las operaciones de limpieza y desinfección han sido eficaces.

- Contactar con los proveedores de productos de limpieza y desinfección para asegurar de que se está utilizando los productos más adecuados en cada caso, manteniendo pendiente las recomendaciones por parte del Ministerio de Salud Pública.

- Evitar el solape de operaciones de limpieza y desinfección general con otras como las de mantenimiento., al igual como la mezcla de productos de limpieza.

- Proveer servilletas desechables con desinfectante para que los empleados puedan limpiar ellos mismos las superficies más usadas.

- Utilizar orinales alternados en caso de que haya dos o más personas simultáneamente en el baño.

- Realizar rondas de vigilancia y seguimiento de la ejecución correcta de las medidas higiénicas y de seguridad dentro de la empresa.

- Limpieza y desinfección de celulares, impresoras y equipos de comunicación recurrente.

Prevención de la Contaminación Cruzada

- Con el fin de identificar focos de contaminación cruzada, se debe revisar:

- Movimientos de material de envase, ingredientes, utensilios de trabajo, limpieza, transporte o residuos.
- Procedimiento de limpieza y desinfección de vehículos internos y externos.

- Asegurar la limpieza y desinfección de los envases retornables (barriles, contenedores, etc.) a la entrada y salida de la planta.

- Evitar al máximo que entren en la planta productos con restos de tierra.

- Reducir al mínimo las operaciones de mantenimiento y reparación, y especialmente las obras. Se revisarán para evitar la entrada de cualquier contaminación. Si no se puede evitar, se debe aislar la zona de forma completa y segura, realizando una limpieza y desinfección intensa del área antes y después de la realización de esas tareas

- Realizar la recepción de materiales sin contacto directo entre personal de la empresa y externo. Los materiales los depositará el proveedor en un área designada para ello y el albarán en un buzón o bandeja. Posteriormente el personal propio realizará la revisión del material para que el albarán se firme y sea entregado sin necesidad de que el transportista entre en las instalaciones de la empresa

- Realizar desinfección con agentes químicos recomendados por el Ministerio de Salud Pública todos los vehículos como: Contenedores de carga, transporte de desechos, camiones que ingresan a las instalaciones, vehículos particulares.

- Evitar alimentos que requieran de la selección del empleado, promover alimentos pre-empacados.

Visitas externas

- Programar por citas las visitas de proveedores y clientes para minimizar el flujo de personas simultáneas.

- Informar a los proveedores que deben respetar las citas, y en caso de aglomeración la recepción de insumos se realizará en orden de llegada y solo se atenderá a un proveedor a la vez.

- Prohibir las visitas externas que no sean indispensables para las operaciones de la empresa (ejemplo: visitas de cortesías, inspecciones y auditorías que puedan ser postergadas).

- Realizar la atención a personal externo a través de mostradores o ventanillas siempre que sea posible. En estos puestos se contará con pantalla de metacrilato o similar y se marcará con una cinta separadora, marca adhesiva en el suelo u otro medio la distancia de seguridad para ser atendidos. En los casos que no sea posible se guardarán así mismo las distancias de seguridad y se utilizará mascarilla.

- Realizar desinfección con agentes químicos para productos del personal externo que vienen a entregar materias primas y deben de ingresar a las instalaciones. Se sugiere la mezcla de cloro con agua (20 cc por litro de agua o 5 cucharadas por cada litro de agua para la limpieza).

- Llenar cuestionario de control de visitas a instalaciones a todo el personal visitante (incluyendo declaración jurada de no presentación de síntomas, áreas a visitar, personas con quienes tuvo contacto, etc.).

Trabajadores que laboran dentro de las instalaciones:

- Evitar la acumulación de personas dentro de las instalaciones aplicando el mecanismo de cambio de horarios para todo personal evitando que los trabajadores coincidan en el mismo espacio físico, asegurando que los trabajadores mantengan la distancia de 2 metros.
- Mantener en las diferentes áreas de los centros y puestos de trabajo dispensadores con gel con alcohol al 70% o cualquier otro desinfectante de manos que cumpla con los requerimientos de eliminación del virus causante de la COVID-19 especificados por el Ministerio de Salud Pública.
- Realizar un levantamiento que permita identificar las condiciones de salud preexistentes, forma de desplazamiento hacia el lugar de trabajo y condiciones de vivienda de cada empleado para identificar y perfilar aquellos más vulnerables.
- Identificación de los empleados que deben tener presencia física en las instalaciones y de aquellos que pueden hacer su trabajo de forma remota, a fin de evitar la aglomeración de personas

Manejo de los grupos de trabajo en las áreas de producción y plantas de proceso.

- Cada área de producción debe contar con el número de trabajadores que permita que operen de forma segregada e independiente para sus ingresos y su operatividad.
- En todo proceso que se realice en el centro de trabajo deberá existir separación física y contar con el equipo de protección personal para los trabajadores (mascarillas) cuando estén cerca de otras personas y no en trabajos de campos abiertos separados considerablemente unos de otros.
- Contar con estaciones de lavados de manos y desinfección con gel con alcohol al 70% o cualquier otro desinfectante de manos que cumpla el propósito de eliminar al SARS-CoV-19 recomendado por el Ministerio de Salud Pública y en todas las áreas como ser: áreas de producción y planta de proceso.

Talleres de costura

- Lavar las manos al ingresar y salir del taller, si no cuenta con agua y jabón, use un desinfectante de manos que contenga 70% de alcohol.
- Evaluar los peligros a cuáles los trabajadores pueden estar expuestos.
- Seleccionar, implementar, y asegurar que los trabajadores

estén tomando medidas de protección para prevenir la exposición, incluir barreras físicas para detener la propagación de gérmenes y limitar los contactos sociales.

- Usar guantes, lentes y mascarillas en la operación de corte de telas, mediante cortadoras eléctricas verticales y circulares.
- Desinfectar diariamente las máquinas de costura, solo las partes inoxidable con rociadores tipo aerosol (agua con cloro, 20cc por cada litro de agua o 5 cucharadas por cada litro de agua) y posteriormente secarlos con una toalla seca y limpia.
- Limpiar las superficies de trabajo de los mesones de corte, de manera que permita un fácil deslizamiento de las máquinas que utiliza.

Manipulación de insumos y productos

- Descargar los insumos y pedidos solo en la zona destinada a descargues.
- Utilizar las medidas de protección adecuadas, donde deben desinfectar cajas o embalajes utilizando alcohol al 70% o mantenerse en la zona entre 24 y 72 horas permitiendo la inactivación del virus.
- Destapar las cajas para los casos que apliquen y retirar los insumos y realizar el mismo procedimiento. Cada insumo que es desinfectado es ubicado en la zona amarilla o de transición.
- Tomar los insumos recibidos y ubicarlos en los estantes correspondientes, recomendación destinada al personal de bodega que recibe habitualmente los insumos.
- Lavar las manos con agua y jabón o gel desinfectante con alcohol al 70% antes y después de recibir los insumos por parte del personal de bodega.
- Informar a los proveedores antes de despachar los pedidos, que la validación y la recepción de facturas y soportes se hará de manera electrónica. De esta manera, se evita el cruce de documentos. De ser necesario el soporte físico, se debe dejar en sobre sellado en el área de correspondencia y mantenerlo en un lugar seguro al menos por 24 horas, mientras el virus se inactiva.
- Promover la entrega digital y electrónica de documentos.
- Realizar con las manos limpias o los guantes desinfectados el ingreso de los insumos a las áreas de almacenamiento.
- Despachar los productos lavados con una solución desinfectante antes de ubicarlos en el área de despacho, en los vehículos o antes de la entrega al punto de venta.
- Limpiar y desinfectar las superficies de almacenamiento,

así como los elementos donde se carguen los mismos, al comenzar y terminar la jornada laboral, y antes de cargar cada despacho, si las entregas se realizan en vehículo de la empresa. Adicionalmente, una vez finalizado cada despacho, se debe desinfectar el contenedor o plataforma de transporte utilizado para mover la carga en el lugar de despacho, rociándolo con alcohol al 70% al igual que los accesorios que utilice.

Procedimiento para aquellos centros de trabajo que cuentan con una clínica médica dentro de sus instalaciones:

- Designar un área especial para atención a pacientes con síntomas respiratorios, misma que cumplirá con las medidas de bioseguridad requeridas.
- Limpiar y desinfectar los pisos otras superficies que se utilizan con frecuencia, como escritorio, botones de llamada, barras de seguridad, perillas de las puertas, inodoros y superficies de equipos entre otros. Los muebles de esta área deben ser de fácil limpieza y que no disimulen o retengan polvo o humedad, limpiando diariamente los artículos para el cuidado del paciente y las superficies que tengan contacto con el paciente.
- Cambiar la solución clorada de los recipientes cuando amerite.
- Esterilizar todo el equipo médico.

Trabajadores de áreas externas: protección de activos y áreas externas

- Cumplir con las medidas de bioseguridad que se han establecido por parte de todos los trabajadores y los que laboran en áreas externas están obligados (desinfección de zapatos, manos y cualquier objeto que ingrese a las instalaciones).
- Portar su mascarilla en todo momento dentro y fuera de las instalaciones cuando se encuentre cerca de otros trabajadores.
- Asegurarse de la adecuada higiene de manos y desinfección periódica de manos durante su puesto de trabajo, deben de evitar cualquier contacto con sus compañeros como medida de protección, manteniendo la distancia de mínima 2 metros.
- Realizar pruebas serológicas a los trabajadores, usando equipos y reactivos aprobados por el Ministerio de Salud Pública, por un personal capacitado y sus resultados deben ser reportados a dicho Ministerio.

Manejo de desechos sólidos, líquidos y orgánicos

- Destinar un solo zafacón para desechar guantes, mascarilla y otros equipos que sea desechables, así como papeles con secreciones nasales y similares. Dicho zafacón

debe contar con tapadera y apertura de pedal y ser preferentemente de metal.

- Utilizar guantes por parte del personal de limpieza encargado de sacar desechos sólidos y no se los quitará hasta poner la siguiente bolsa en su lugar.
- Identificar las fundas y zafacones como desechos de riesgo biológico e idealmente en una bolsa roja.

Adecuación

- Diseñar en su organización un área de recepción de insumos con las características ajustadas al tamaño de los insumos.
- Generar barreras físicas en el área de recepción de facturas y correspondencia, como una ventana que separe la persona que recibe de las que llevan correspondencia, garantizar el uso de tapabocas y guantes de látex, nitrilo o vinilo para que entre la recepcionista y el mensajero se reduzca la exposición.
- Disponer de alcohol glicerinado al 70% en la recepción, en caso de que la persona que acude al área de recepción no cuente con guantes, e informar a la persona que llega, que debe higienizar sus manos primero.
- Disponer, del lado de la recepción, de un rociador de alcohol con toallas de papel, para desinfectar paquetes o elementos que sean recibidos.
- Solicitar a sus proveedores que la correspondencia llegue en sobres debidamente marcados y no en hojas sueltas.
- Desinfectar el sobre y ubicarlo en su bandeja de entrada.
- Ajustar la ubicación de la máquina de modo que propicien un distanciamiento físico de al menos 2 metros entre los trabajadores en cada departamento. Los operarios de las máquinas deben utilizar adecuadamente tapabocas convencional en todo momento y realizar el protocolo de lavado de manos de manera regular al menos cada tres horas.
- Mantener el registro especial con información diaria de cada vehículo y los viajes que este realice.
- Ajustar la ubicación de las maquinarias y estaciones de trabajo de modo que propicien un distanciamiento físico de al menos 2 metros entre los trabajadores. Los operarios de las máquinas deben utilizar adecuadamente mascarilla en todo momento y realizar el protocolo de lavado de manos de manera regular al menos cada tres horas.

Comunicación

- Impulsar una campaña de comunicación táctica y rápi-

da para que todos los trabajadores y personal externo, apliquen las medidas de higiene establecidas por la empresa y las autoridades gubernamentales de la salud.

- Dotar el lugar de trabajo con carteles informativos relativos al lavado de manos e higiene respiratoria (forma de toser y estornudar) en áreas de mayor visibilidad.
- Proporcionar canales de información con relación a las medidas del uso correcto de equipos de protección individual y medidas de prevención.
- Proveer información de contacto de las autoridades de salud local para que los participantes puedan llamar en caso de dudas.

Transporte

- Mantener registro especial con información diaria de cada vehículo y los viajes que este realice.
- Facilitar dentro de lo posible transporte hogar-trabajo-hogar
- Colocar un dispensador de desinfectante (manitas limpias) en la puerta de cada vehículo destinado al transporte de empleados, de manera que cada empleado que ingrese al

vehículo se desinfecte las manos.

- Tomar la temperatura corporal al momento de ingresar al transporte de empleados.
- Mantener la mayor distancia posible entre ocupantes dentro del vehículo, por lo que solamente podrá sentarse una persona por fila de asientos y en diagonal.
- Utilizar una mascarilla quirúrgica y guantes durante el desplazamiento (siempre teniendo especial precaución al poner y quitar esta).
- Mantener cristales abiertos para permitir circulación de aire, de ser posible.
- Fomentar la salida ordenada del vehículo de transporte (de adelante hacia atrás) con la finalidad de evitar tumulto de personas.
- Disponer de un desinfectante en aerosol en cada vehículo de transporte empresarial
- Colocar o exponerse un anuncio/recordatorio a los pasajeros sobre las medidas a ser tomadas en el transporte, previo a la salida del autobús.

Servicios

El sector servicios, también conocido como sector terciario, es uno de los tres grandes sectores en los que se dividen las actividades económicas. En general, podemos definirlo como el sector que no produce bienes materiales, sino que provee a la población de servicios necesarios para satisfacer sus necesidades. Este sector es muy variado y engloba una amplia gama de actividades: comercio, transporte, comunicaciones, servicios financieros, servicios sociales (educación, salud), turismo, entre otros.

Energía y Agua

La actividad de Energía está compuesta por la generación de energía eléctrica a gran volumen, la transmisión desde las instalaciones generadoras a los centros de distribución, y la distribución a usuarios finales. Los principales productos que comprenden esta actividad económica según la Nomenclatura Nacional de Productos y Actividades (NNPA) son: la energía eléctrica generada y los servicios de distribución y transmisión de energía eléctrica. Para el caso de la República Dominicana, el sistema energético nacional se divide en dos: las empresas generadoras, de distribución y transmisión de energía que pertenecen al Sistema Eléctrico Nacional Interconectado (SENI) y las que realizan la generación y comercialización de la energía fuera de este sistema interconectado.

Sector eléctrico

Salud ocupacional y seguridad de los empleados

- Asignar vehículos para el transporte de personal de operación y mantenimiento de la infraestructura eléctrica, con procesos de desinfección previo al uso y posterior al uso.
- Impedir el aglomeramiento de personas respetando las distancias de al menos 2 metros entre personas, en el caso de trabajos dentro de subestaciones, bases operativas, salas de control y salas de comando y demás establecimientos de maniobra.
- Proveer a los trabajadores de protección personal según el Reglamento 522-06 (pudiendo ser visual – lentes de seguridad), protección respiratoria (personal de calle o en contacto con clientes), guantes, calzado de seguridad, ropa de trabajo de manga larga impermeable al paso de microorganismos.
- Organizar las tareas de manera tal que no se encimen las cuadrillas en los trabajos que se presente la intervención de varios servicios, ya sea en generación, transmisión o distribución de la energía eléctrica (contratistas, subcontratista y/o servicios complementarios), y no puedan estos ser suspendidos por extrema necesidad de servicio. Se debe lograr la menor concentración de trabajadores posible, debiendo ejecutar y cumplir los procedimientos en forma ordenada, manteniendo las recomendaciones de higiene y seguridad correspondiente, de todas las reglas que permitan condiciones seguras de trabajo.
- Proveer un kit de higienización para antes y después del contacto con el cliente, público en general, guardias o personal de calles. En este caso se deberá proveer al personal con protección respiratoria, ya que se encontrarán en contacto con personas de las cuales se desconoce su situación de salud. (Kit mínimo: mascarilla, jabón, alcohol al 70% en gel, recipiente de agua, toalla de papel y rociador con alcohol líquido 70% o cloro 1/10).
- Desinfectar diariamente en cada cambio de guardia o al finalizar la jornada el vehículo utilizado para traslado, y en su uso transitar con la menor cantidad posible de trabajadores. Al circular se debe mantener la ventilación permanente y en lo posible, natural.
- Identificar el móvil como “higienizado”, indicando fecha, hora y personal que lo realizó, en el caso de que la limpieza pueda realizarla el personal especializado en dicha tarea luego de la limpieza.
- Higienizar y desinfectar diariamente, con cada cambio de guardia o al finalizar la jornada herramientas y equipos de trabajo.

Comercio

El Comercio comprende aquellos establecimientos cuyas ventas se destinan al público en general para su consumo o uso personal. Está compuesto en mayor medida de las ventas en supermercados y grandes tiendas, ventas de artículos de ferretería, aparatos, muebles, artículos y equipos de uso domésticos, productos textiles, prendas de vestir, calzado, productos farmacéuticos, entre otros.

Medidas para colaboradores internos y terceros

- Flexibilizar horarios o celebrar pactos sobre horarios diferidos de ingreso y salida de los trabajadores, con el objeto de evitar aglomeraciones en traslado y/o adaptarse a la disponibilidad de transporte público.
- Establecer un aforo que permita distancia entre colaboradores internos de al menos 6 metros cuadrados de distancia en las áreas donde entren los clientes. Esto se calcula tomando el total de metros cuadrados del establecimiento y dividiendo por 6. En caso de áreas donde no entren clientes (ej: almacenes, áreas administrativas) la distancia debe ser 2 metros entre empleados.
- Publicar y señalizar mediante gráficas la capacidad máxima en el interior y exterior de la tienda para que sea de conocimiento de los clientes.
- Cerrar 2 horas antes los establecimientos comerciales antes de la hora del toque de queda.

Medidas generales de distanciamiento e higiene para locales individuales y áreas comunes

- Obligar al uso de mascarillas o caretas para todos los clientes, colaboradores, propios o de terceros en todos los espacios cerrados.
- Establecer el lavado obligatorio de manos previo al ingreso al lugar de trabajo, para lo cual se deberá disponer de agua y jabón en la entrada. De no ser posible, asegurar la provisión de gel con alcohol al 70%.
- Resguardar el distanciamiento de 2 metros en lugares comunes donde se requiera un tiempo de espera, tales como: filas para pago, servicio al cliente, cajeros automáticos, baños, caseta de pago de estacionamientos, comercio anexo, filas para ingresar a un establecimiento, entre otros. Por ejemplo, mediante su marcación en el piso, mediante una cinta adhesiva o pintura permanente con color visible o mediante entrega números de atención que permitan a las personas expandirse.
- Implementar dispensadores de alcohol o alcohol gel en varios lugares del establecimiento.
- Limpiar y desinfectar permanentemente superficies y ambientes siguiendo las recomendaciones establecidas en el Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes - Covid-19.
- Permitir únicamente la entrada de la capacidad máxima de personas que soporte el local tomando en cuenta las medidas de distanciamiento físico, considerando la distancia recomendada de 2 metros entre personas.

Medidas generales para empleados, visitantes y de limpieza y desinfección:

- Medir las temperaturas a todo el que ingrese y al personal adicionalmente después de receso de almuerzo.
- Establecer obligatorio el lavado de manos y cara durante 30 segundos de todo el personal al ingresar. De ser necesario instalar lavamanos adicionales en lugares estratégicos. Colocar letreros sobre forma correcta del lavado de manos y uso del jabón.
- Limpiar semanalmente de filtros aire acondicionado y utilización de ventanas abiertas cuando sea posible.
- Instalar alfombra con desinfectante en las entradas de los locales.
- Fomentar que los empleados compartan vehículos entre el personal (car-pooling) y el servicio de vehículos privados, usando mascarillas. Un máximo de cuatro personas en carro. Desinfectar el vehículo (toda superficie interior o exterior de contacto) después de cada uso. No se recomienda para personas con condiciones de riesgo o para personas conviviendo con familiares (padres, tutores o hermanos) con estas u otras condiciones especiales.
- Desinfectar entregas afuera antes de ser ingresadas. Además, los mensajeros de entregas a domicilio no podrán ingresar al local.
- Desinfectar el área de comida cada vez que se termina de comer y considerar posibilidad de que sólo puede comer una persona por mesa a la vez, por turnos. Los instrumentos de comer deben traerlos los empleados y no se permite lavarlos para que los use otra persona.
- Exigir a los suplidores el envío de facturas por vía electrónica y suspender recepción de facturas por mensajería.
- Implementar sistema de compra por teléfono o internet y entrega a domicilio de los repuestos. Por igual, ofrecer la posibilidad de recoger el vehículo en la residencia o lugar de trabajo del cliente.

Medidas adicionales para locales

- Instalar barreras físicas que impidan el paso de fluidos (sudores, saliva o secreciones nasales), como láminas de plástico, entre el personal que atiende y el público, de ser posible.
- Recomendar a los usuarios evitar el uso de dinero en efectivo, privilegiando otros métodos de pago y desinfectando los Puntos de Venta de forma permanente.

- Utilizar guantes desechables o reusables por parte de los cajeros y personal de manejo de estantes.

Política de operación en experiencia de compra

- Establecer acciones para que la experiencia de compra sea más rápida y ágil.
- Mantener la mayor cantidad posible de cajeros en todos los turnos y horarios.
- Priorizar las ventas online y ofrecer mecanismos de entrega por mensajería para minimizar el contacto.

Limpieza y desinfección

- Desarrollar un protocolo de limpieza y desinfección permanente con cloro o similar del lugar de trabajo, que defina el procedimiento, frecuencia, insumos, personal responsable, elementos de protección empleados, entre otros. Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área de trabajo, pisos, paredes, puertas, ventanas, muebles y todos los elementos con los que se tenga contacto.
- Establecer un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y cierre del establecimiento, incluyendo zonas comunes y mobiliario.
- Garantizar jornadas de limpieza durante las operaciones.

Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

- No permitir el ingreso a las instalaciones de personas que presenten síntomas, mediante la toma de temperatura de las personas al ingreso del lugar.
- Disponer la higiene de las manos de los clientes con gel con alcohol al 70% antes de ingresar a las instalaciones.

Vehículos de provisión de mercancías

- Desinfectar los zapatos para todo el personal que ingresa a las instalaciones (suela de zapatos) a través de pediluvio o alfombra sanitaria sumergiendo la plantilla del zapato con productos químicos que garanticen la eliminación del virus.
- Desinfectar con agentes químicos recomendados por el Ministerio de Salud Pública para todos los vehículos como: contenedores de carga, camiones que ingresan a las instalaciones, vehículos particulares.

Medidas adicionales para comercios específicos minoristas: Colmados, bodegas y ventas al por menor

- Higienizar los productos diariamente, con rociado-

res tipo aerosol (agua con cloro, 20cc por cada litro de agua o 5 cucharadas de cloro por litro de agua). Posteriormente, secarlos con una toalla seca y limpia. Nunca pueden mezclarse dos productos químicos.

- Mantener zafacones con tapa y fundas plásticas en su interior.
- Empacar de forma correcta el pedido del cliente, cerrando bien las fundas para evitar contacto directo con el producto.
- Utilizar una bandeja o recipiente lavable para entregar y recibir el pedido.

Entrega por delivery

- Permitir un empleado por cada 6 metros de local en el lugar de preparación y empaque, tomando temperatura diariamente y preguntando por síntomas asociados al COVID 19. En caso de que un empleado presente algún síntoma o muestre fiebre, debe ser inmediatamente despachado a su hogar sin entrar al lugar de trabajo.
- Usar mascarillas quirúrgicas o de mayor nivel de protección, guantes y gorros en el cabello en el espacio de trabajo. Debe requerirse que los empleados se laven o se higienicen las manos al menos cada tres horas, y se debe desinfectar el área de trabajo diariamente.
- Uso obligatorio por parte del equipo de protección y de medio de transporte. El mismo debe ser individual sin prestarse entre ellos y deben lavarse las manos obligatoriamente siempre que regrese del exterior a recoger un paquete, y deben higienizar las superficies del medio de transporte al inicio y al final de las labores.
- Uso obligatorio de mascarillas y guantes por parte del personal de delivery,
- Higienización de manos con gel que contenga 70% del alcohol cuando el personal de delivery regrese al lugar de despacho, aun este esté utilizando guantes.
- Disponer de un aerosol con alcohol al 70% o detergente para rociar en la funda previo entrega al cliente al momento de la entrega de la mercancía, manteniendo distancia con el cliente de 2 metros.
- Establecer que no haya contacto en la entrega con el cliente, dejando los productos en la puerta o entregar a través de una ventana, y evitar entrar al domicilio. En propiedad horizontal, el domiciliario o socio repartidos no debe ingresar y se debe solicitar al usuario que los reciba en la entrada principal.

- Desinfectar el vehículo al ir y regresar de cada entrega por el domiciliario con alcohol al 70% al igual que los accesorios que utilice (canastas, cascos, gafas, etc.)

- Desinfectar vehículos de transporte de manera integral (volante, manijas, sillas, botones, comandos, etc.) preferiblemente con sistemas de aspersión.
- Mantener un kit que contenga agua jabonosa o alcohol al 70%, toallas desechables y funda para recoger residuos.
- Asegurar un distanciamiento de 2 metros entre personas, incluyendo los periodos entre pedidos, en la espera, recogida y entrega de productos a transportar.
- Utilizar gel con alcohol al 70% o toallas desinfectantes antes de la entrega del servicio, después de utilizar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes
- Evitar que la persona encargada de entregar la mercancía ingrese a la vivienda y, de ser posible, preferiblemente recibirlo por una puerta o ventana
- Llevar un registro de entregar de los clientes con dirección y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador o socio repartidos salga positivo para Covid- 19 de modo que se puedan rastrear los contactos.
- Pagar con medios electrónicos para evitar el contacto y la circulación de efectivo, en la medida de lo posible. En caso contrario, se debe procurar pagar el valor exacto del producto para evitar recibir cambio.
- Solicitar que el producto venga en funda o empaçado. Este debe ser sacado de la funda o empaque al ingresar a la vivienda, y ser lavado y desinfectado. La funda o empaque debe ser desechada o lavada y desinfectada también.

Talleres de reparación de vehículos

- Recibir los repuestos, u otros equipos, en las áreas indicadas y demarcadas previamente por el distribuidor.
- Establecer una rutina de limpieza , cada dos horas, en puntos de contacto específicos, con énfasis en puertas, manecillas, manubrios de los vehículos automotores, mostrador, sillas y escritorios.
- Promover la ejecución de mantenimientos preventivos y elementos de desgaste. Aquellas reparaciones mayores se podrán atender sólo si es un caso de urgencia, las cuales deberán ser analizados caso por caso.
- Establecer que el mecánico automotriz verifique la salida del conductor de las instalaciones del taller, para garantizar que no ingrese a otras áreas de la empresa.
- Recibir un vehículo por cada zona de servicio. Se recomienda que no existan filas. Para evitar aglomeraciones, los clientes deberán esperar su turno dentro de sus vehículos, explicarles que se realizará el proceso de desinfección, verificar que usen su mascarilla en todo momento y brindarles alcohol en gel a la salida del vehículo.

Distanciamiento y prevención en centros comerciales

- Habilitar un acceso de manera exclusiva para el ingreso y otro de manera exclusiva para la salida. En el caso de no ser factible lo anterior, es decir, donde se cuente sólo con un acceso, utilizado para entrada y salida, esta deberá dividirse, indicando y demarcando el sentido de circulación para el ingreso y para la salida. En ambos casos, se debe señalar claramente el tránsito para el ingreso y salida. Señalización en pisos y pasillos para distancia social. Si el establecimiento tiene más de dos puertas de acceso, debe limitar la cantidad de entradas para tener mayor control.
- Mantener cerrados los espacios de entretención como cines, áreas de comidas y juegos infantiles.
- Iniciar solo con la modalidad de take-out (para llevar) en las áreas gastronómicas. Gradualmente, se permitiría el uso limitado de las mesas, manteniendo como mínimo 2 metros entre las mesas.
- Mantener un límite inferior a la capacidad del centro comercial (que permita tener a los clientes y empleados, siempre con 2 metros de distancia entre ellos), lo mismo se debe de cumplir en los comercios que operan dentro del centro. En las tiendas se coloca en la puerta de entrada la capacidad máxima, visible al exterior. En el caso de los malls, se suma la cantidad de las tiendas y se suma el área común y se coloca en la entrada del mall.
- Determinar una capacidad máxima para los baños identificándolo fuera de la entrada y con un manejo adecuado de las filas. Se debe colocar gel con alcohol al 70% y tener jabón disponible. Lavar baño cada 2 horas con lejía.
- Colocar vías o circuitos de una vía de circulación dentro de los pasillos del mall o tienda, organizando el tránsito fluido.
- Exigir en escaleras dejar tres escalones libres entre las personas que la usan para garantizar distancia.
- Tomar la temperatura a los empleados y clientes en las entradas. Hacer un plan de contingencia y respuesta para tratar casos de visitantes con alta temperatura corporal.

Limpieza y Desinfección en centros comerciales

- Colocar gel con base en alcohol al 70% en las entradas y luego cada 100 metros.
- Desinfectar de manera diaria las áreas comunes del mall, con aplicación de los químicos recomendados por el Ministerio de Salud Pública, a través de diversos medios como pueden ser trapeado y desinfección de áreas de contacto o uso, desinfección electrostática y moto-bombas, entre otros.
- Programa de limpieza profunda de equipos y ductería de aires, cada mes.
- Desinfectar cada tres horas las áreas más tocadas (escaleras eléctricas, puertas, botones de ascensor y ascensores).

Ventilación en centros comerciales

- Aumentar la ventilación y la aportación de aire exterior. Aumentar el volumen de aire de impulsión, abriendo los reguladores de flujo de los equipos, evitará que se acumulen concentraciones de aire viciado con una carga bacteriana o viral, diluyéndolo con el aire fresco.
- Colocar filtros de alta eficacia. Las unidades de ventilación con filtros de partículas de alta eficiencia (HEPA) eliminarán las bacterias y los virus del aire, reduciendo así la carga viral.
- Limpiar cada semana los filtros de unidades de aire acondicionado, unidades de inyección y extracción de aire.

Intermediación Financiera, Seguros y Actividades Conexas

Las sociedades financieras ofrecen servicios financieros, los cuales consisten en la gestión de riesgos y la transformación de liquidez, además de la obtención y distribución de fondos propios o no. En la actividad se contraen pasivos, teniendo como objetivo principal la de obtener activos, de los cuales reciben comisiones o intereses.

Medidas para locales de recepción de clientes

- Establecer un horario especial donde se reciban exclusivamente personas con más de 60 años.
- Obligar al uso de mascarillas o caretas para todos los clientes, colaboradores, propios o de terceros en todos los espacios cerrados.
- Resguardar el distanciamiento de 2 metros en lugares comunes donde se requiera un tiempo de espera, tales como: filas para pago, servicio al cliente, cajeros automáticos, entre otros. Por ejemplo, mediante su marcación en el piso, mediante una cinta adhesiva o pintura permanente con color visible o mediante entrega números de atención que permitan a las personas expandirse.
- Tomar la temperatura a los trabajadores en forma diaria y previo al ingreso o egreso de su puesto de trabajo. En caso de que la temperatura supere los 37.5 grados no podrá ingresar al local.
- Higienizar las manos de todos los clientes con gel con alcohol al 70% previo a la entrada al local, a ser provisto por el personal del banco o entidad financiera.
- Mantener distancia entre los clientes dentro de los locales de 2 metros y deberán llevar elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en el local.
- Uso obligatorio de mascarillas y guantes por parte del personal que interactúa con los clientes.

Limpieza del lugar

- Garantizar limpieza total de pisos como lo recomienda la OMS (dos trapeados) antes del inicio del ingreso del personal.
- Instrumentar la limpieza y desinfección cada dos horas de las estaciones de servicio al cliente, lo cual coincidirá con el "turno de lavado de manos" del trabajador a cargo del puesto.
- Garantizar una buena ventilación del inmueble.

Entrada y Salida de la organización o centro de trabajo

- Coordinar presentación al trabajo únicamente de los trabajadores indispensables para realizar aquellas actividades que únicamente se pueden hacer presencialmente.
- Mantenerse en las zonas de ingreso tapetes sanitarios o recipientes con solución de cloro preparada según la recomendación de este protocolo que cubran la plantilla de los zapatos de los trabajadores que ingresen.

Medidas para los empleados

- Asegurar que todos los trabajadores usen su mascarilla correctamente.
- Procurar que posterior a la entrada todos los trabajadores deben lavarse las manos antes de comenzar las tareas, siguiendo las recomendaciones debidas del procedimiento correcto de lavado de manos.

- Evitar tocarse la cara mientras realiza su trabajo y manipula papelería, dinero, etc.
- Procurar limitar la circulación entre un área de trabajo y otro, y utilizar las vías telefónicas locales para comunicarse entre oficinas.
- No realizar intercambios de objetos personales entre trabajadores, incluyendo lápices, papelería asignada, teléfonos etc.
- Usar el alcohol gel de manos al 70% en sus estaciones de trabajo después de atender un cliente (manejo de dinero, intercambio de documentos, etc.) o manipular aparatos de uso común (impresoras, etc.).
- Procurar lavarse las manos con agua y jabón en los intercambios o recesos del trabajador.

Transporte

Descripción

El sector Transporte y Almacenamiento incluye la provisión del servicio de traslado tanto de pasajeros como de carga, por vía terrestre, aérea, marítima, así como las actividades de apoyo al transporte tales como terminales e instalaciones de estacionamiento, consolidación y manipulación de carga, almacenaje, manejo de puertos y aeropuertos, peajes, entre otros. En el año 2019, este sector tuvo una incidencia de 8.3% en el PIB dominicano.

Personas transportadas

- Limitar capacidad del transporte masivo de pasajeros inicialmente a un 30%, e ir incrementando progresivamente en la medida en que el riesgo de contagio disminuye en el país.
- Tomar la temperatura de la persona previo al ingreso al lugar, preferiblemente con escáneres térmicos, en caso de alguien con temperatura alta facilitar la aplicación de prueba serológica rápida.
- Colocar suministros de alcohol en gel al 70% y su uso obligatorio previo a la entrada al lugar.
- Exigir uso de mascarillas previo a la entrada al lugar de transporte.
- Tener disponibles al ingreso de los pasajeros insumos para higiene de manos y etiqueta respiratoria como gel alcoholado, toallitas húmedas con desinfectante, pañuelos desechables.

Higiene del medio de transporte

- Realizar limpieza y desinfección antes de iniciar cada recorrido, es decir entre uno y otro recorrido de la ruta, con el propósito de eliminar cualquier posible foco de infección. Realizar mayor énfasis en las superficies de contacto como tubos, pasamanos, timbres, barandales, manijas de puerta, máquinas de acceso, volante, palanca de velocidades, tablero, asientos y respaldos de los asientos o en su caso cubre asientos, cristales de las ventanas, entre otros.
- Realizar limpieza y desinfección constante de las instalaciones de terminales con énfasis en áreas de alto contacto como puertas, pasamanos, elevadores, escaleras eléctricas, salas de espera, servicios sanitarios, comedores de comida rápida, entre otros.
- Realizar la limpieza de estas superficies debe realizarse con agua y detergente. Posterior aplicar un desinfectante: Mezcla de cloro con agua (20cc por litro de agua o 5 cucharadas por cada litro de agua) o Alcohol al 70% o algún desinfectante común de uso doméstico (preparar y aplicar según indicaciones del fabricante).

Comunicaciones

Comunicaciones por otro lado, comprende la transmisión de voz, datos, texto, sonidos y video usando una infraestructura de telecomunicaciones por cable, inalámbrica o satelital, así como las otras actividades de telecomunicaciones. Se encuentra desagregado en los siguientes productos: servicios de telefonía fija, servicios de telecomunicaciones móviles, servicios de internet, y otros servicios de telecomunicaciones.

Establecimientos

- En todos los establecimientos que ofrecen servicios de comunicaciones, aplicar el Protocolo correspondiente de Comercios.
- Priorizar a realización de ruedas de prensa virtuales.
- En las ruedas de prensa presenciales, limitar al mínimo necesario los equipos de prensa. La autoridad se debe sentar a un extremo de la sala, los periodistas al menos a 3 metros de distancia de las autoridades. En caso de preguntas por turnos, uso de micrófonos con protección (la cual debe ser cambiada o desinfectada en cada entrevista) o realizar la comunicación con un micrófono y bocinas o enviar las preguntas por vías digitales.
- Las mesas y las sillas deben ser desinfectadas con alcohol o cloro diluido en agua según sugiere el Ministerio de Salud Pública, previo a una persona sentarse, sea empleado o invitado.

Hoteles, Bares y Restaurantes

Descripción

Este sector consta de dos subsectores principales: servicios de alojamiento y los servicios de suministro de comidas y bebidas. La mayor parte de estos servicios se orienta a las exportaciones de servicios (turismo) y al consumo de hogares, y en una menor proporción a la demanda intermedia de otras industrias. Para el caso de alojamiento se considera tanto la estadía del tipo temporal como el suministro de alojamiento por tiempo prolongado para residentes y extranjeros.

Hoteles

Área de recepción

- Tomar la temperatura y preguntar por síntomas asociados al COVID 19 de todos los clientes en el check-in. El personal de recepción estará en condiciones de informar a los clientes que quieran conocer la aplicación de este protocolo, y servicios médicos o farmacéuticos de información que puedan precisar.
- Garantizar la debida separación de 2 metros entre personas, marcando en el suelo los espacios para que se respete esta distancia. Se debe garantizar la puesta de pantallas de vinyl protectoras para áreas de recepciones, restaurantes, concierges y áreas de contacto frente al huésped.
- Garantizar que el personal de recepción esté lo suficientemente informado sobre COVID-19 para que pue-

dan llevar a cabo sus tareas asignadas y evitar la posible propagación, y así ser capaces de informar a los huéspedes sobre las políticas del establecimiento en términos de prevención u otros servicios que los huéspedes pueden requerir. Debe recordarse como una forma de hospitalidad. Este personal no debe ser mayor de 60 años o padecer de condiciones de salud subyacentes.

- Disponer de gel o solución desinfectante con alcohol al 70%, si no hay un baño cercano, además de poseer el equipamiento necesario y kit médico, máscaras faciales/oculares (separadas o combinadas, gafas), guantes (desechables), delantal protector (desechable), vestido largo de manga larga, bolsa de residuos desechable de riesgo biológico) y cubos de basura específicos para la eliminación de residuos peligrosos, con tapa accionada por pedal.
- Limpiar y desinfectar el mostrador de manera recurrente, evitando tener muchos objetos o elementos que los clientes puedan manipular.
- Eliminar estaciones de hidratación en recepciones.

Actividades turísticas

- No realizar excursiones ni actividades que impliquen salida de los turistas de la infraestructura del hotel.
- Las actividades de diversión quedan limitadas a ser realizadas dentro del establecimiento o locales destinados a otra actividad propiedad exclusiva del hotel, las cuales deben permanecer cerradas al público.
- Disponer de jabón desinfectante para el lavado de manos y/o geles hidroalcohólicos o desinfectantes con alcohol al 70%
- Garantizar, sin excepciones, la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros.

Restricciones sanitarias complementarias en espacios comunes dentro de establecimientos hoteleros

- Respetar capacidad establecida para las áreas de piscina, playa, parques y actividades de animación, de manera que su uso sea coherente con los principios establecidos por el presente protocolo y el distanciamiento físico de 2 metros. Esto debe ser controlado en todo momento por los salvavidas y seguridad con apoyo de conserje y camareros de playa y piscina.
- No compartir objetos entre clientes y disponer de instalaciones o productos para el lavado de manos.
- Limpiar y desinfectar pesas, pelotas, utensilios, bicicletas y todos los demás equipos dentro del gimnasio antes y después del uso de los huéspedes delante de ellos.

- Señalar zonas que no estén en uso con una clara identificación de acceso restringido o clausurado, existiendo carteles informativos en los idiomas más habituales de los clientes exponiendo las condiciones y las normas de higiene.

Medidas de higiene y/o prevención sanitaria para los clientes

- Realizar la correspondiente desinfección de objetos tras su manipulación por el cliente o entre trabajadores y se dispondrá geles hidroalcohólicos o desinfectantes y desinfectante de superficies. Si no hay jabón y agua corriente disponibles de inmediato, proporcione desinfectantes para manos que contengan al menos 70% de alcohol.
- Garantizar en todo momento que el cliente esté informado sobre las condiciones restrictivas que le aplicarán en el uso de las instalaciones. Se garantizará que el cliente conozca, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia en el alojamiento (en formato escrito y en idioma comprensible por el cliente), las normas especiales que regirán en el establecimiento.
- Asegurar protección total (boca, nariz y manos), tanto del empleado como del cliente, y un mínimo de 2 metros de distancia. Se le debe proporcionar a los clientes, y al público, pañuelos desechables y recipientes para basura. Fomentar la etiqueta respiratoria, particularmente cubrir la boca al toser y estornudar.
- Entregar kits sanitizantes con porta gel, jabón líquido, guantes y mascarillas para los huéspedes para puesta de amenidad en habitaciones y ser entregadas al check in como un "Kit" acompañado de la llave de habitación.

Medidas de higiene y/o prevención sanitaria para los empleados

- Lavar diariamente los uniformes del personal al menos a 70°C y con detergente desinfectante.
- Llevar a cabo diariamente un cuestionario de salud que incluye el control de la temperatura de todos los empleados en la entrada de colaboradores, coordinado con RRHH y Seguridad.
- Desarrollar políticas y procedimientos para que los empleados informen cuando están enfermos o experimentan síntomas de COVID-19. Los trabajadores deben de quedarse en casa si están enfermos.
- Asegurarse de que las políticas de licencia por enfermedad sean flexibles y consistentes con la guía de salud pública y que los empleados conozcan estas políticas.
- Disuadir a los trabajadores de usar los teléfonos, escritorios, oficinas u otras herramientas y equipos de trabajo de otros trabajadores, cuando sea posible.

- Realizar pruebas periódicas para empleados previo a entrar al hotel y mantener el lugar libre de COVID-19, acorde a la muestra de protocolos epidemiológicos.
- Evitar abrazos, besos o estrechar las manos, y no compartir objetos con huéspedes u otros empleados.
- Digitalizar las tarjetas de presentación. Se recomienda que tengan código QR para ser descargada en el momento por parte de los que la reciben.
- Especificar que el uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP) puede ayudar a prevenir efectivamente el virus, no siendo este reemplazado por otras herramientas de prevención o higiene. Todos los tipos de EPP deben ser:
 - Seleccionado en función del peligro para el trabajador.
 - Adecuadamente ajustado y reacondicionado periódicamente, según corresponda (por ejemplo, respiradores).
 - Usado de manera consistente y adecuada cuando sea necesario.
 - Inspeccionados, mantenidos y reemplazados regularmente, según sea necesario.
 - Retirada, limpiada y almacenada o eliminada adecuadamente, según corresponda, para evitar la contaminación de uno mismo, de otros o del medio ambiente.
 - Ejemplo de EPPs: Gafas de protección ocular, mascarilla, guantes desechables, bata de un solo uso, cobertor de zapatos para colaboradores dependiendo del área donde laboren. Se debe definir periodicidad con que se cambiaran los equipos y mascarillas.
 - Se entregarán al entrar al hotel y seguridad debe asegurar que todos los tengan.

Procesos de limpieza e higiene

- Realizar limpieza previa a la apertura del establecimiento en las instalaciones, incluyendo zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, parcelas y viviendas.
- Limpiar y desinfectar al menos cada 3 horas durante sus correspondientes periodos de uso todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser manipuladas o contaminadas por diferentes personas, tales como botoneras de ascensores o máquinas, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos compartidos.
- Desinfectar diariamente el área laboral, ya sea en recepción, alimentos y bebidas, administración, mantenimiento y áreas sociales, seguridad, lavandería.
- Agregar al estándar de habitaciones gel sanitizante y jabón líquido, los cuales deben estar en la habitación al momento de check-in, reponiéndose diariamente aparte

de estar disponible por solicitud.

- Separar y aislar todos los útiles de limpieza de baños públicos. Deben cambiarse con mucha frecuencia. Debe controlarse el lavado de manos en los baños de huéspedes y colaboradores haciendo campañas visuales de lugar.
- Disponer el gel o solución desinfectante en los carros de limpieza para manos y demás materiales de prevención (pañuelos, guantes desechables, mascarillas y bolsas de basura).
- Detectar dentro de las instalaciones, de forma aleatoria y con la frecuencia recomendada acorde a los protocolos epidemiológicos contra COVID 19, la presencia de virus y bacterias, a través de las pruebas correspondientes.
- Asegurar a los clientes que existe un programa efectivo de gestión de Coronavirus
- Desinfectar elementos textiles fijos, como cortinas, cojines, moquetas, cortina de baño, donde se les aplicará desinfección térmica usando un limpiador a vapor. Para el lavado de los mismos se utilizarán bolsas de lavandería marcadas y se lavarán a temperaturas elevadas (mínimo 70°C).
- Retirar ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa separada del resto (se recomienda disponer de bolsas identificadas) hasta el momento de lavarlas, advirtiéndolo al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo de la piel). Lavar a máquina a 60°-90°C con detergente ordinario.
- Certificar que las habitaciones estén limpias y desinfectadas de COVID 19, con una señalización en la puerta luego de proceso de lugar con ama de llaves y mantenimiento certificada por calidad.

- Desinfectar vehículos de transporte colaboradores y huéspedes dentro de hotel por lo maleteros y choferes delante de los huéspedes y los trenes dotarlos de gel sanitizante.

Proveedores de bienes y servicios para el funcionamiento de establecimientos hoteleros

- Llevar todo el equipo EPP en todo momento siendo acompañados con staff del hotel para asegurar se cumplan las debidas reglas. El ingreso de estos al hotel debe ser calendarizado para seguimiento oportuno con seguridad y responsable del departamento.
- Desinfectar las mercancías recibidas y empaques en su totalidad con cloro u otra sustancia recomendada por el Ministerio de Salud Pública.

Manejo para el área de Alimentos y Bebidas

- Recomendar a los clientes desinfectar sus manos con alcohol en gel a la entrada y a la salida del comedor, bar o salones, siempre utilizando mascarilla y guantes de forma habitual, manteniendo una adecuada higiene con lavado frecuente de manos.
- En los bufés cambiar frecuentemente las pinzas, cucharones y otros utensilios de servicio, evitando la manipulación directa por parte de los clientes.
- Evitar el autoservicio en el área de bufés
- Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería, incluida todas aquellas que no se utilizaron, pero hayan podido estar en contacto con las manos de los clientes.
- Lavar los manteles y servilletas de forma industrial, aumentando la frecuencia del cambio de manteles.
- Respetar rigurosamente las capacidades previstas de cada sala, aconsejando máximo de 4 personas por cada 10 metros cuadrados. Las mesas deberían ser de tal forma que las distancias entre silla a silla, y de una mesa a otra, sea superior a 2 metros. Si es preciso se establecerán turnos en el uso del restaurante. Después de cada turno se procederá a la retirada de todos los elementos desechables y limpieza y desinfección de aquellos elementos que hayan podido estar en contacto con las manos de los clientes.
- Instalar dispensadores de geles desinfectantes para el uso de clientes y de personal, lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores a 80°, manteles, servilletas y ropa de trabajo a más de 60°.
- Ventilar los restaurantes con aires acondicionado después de cada servicio.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70 °C, manteniendo la cadena de frío y conservando los alimentos protegidos en todo momento con films, vitrinas, envases y etiquetas.
- Eliminar la opción de que los clientes manipulen directamente alimentos y utensilios en áreas de buffet, bares y snack bar.
 - Tener unos carteles en el área de servicio para informar al cliente que las mesas se limpian y desinfectan antes de sentarse
 - Mantener la mayoría de los restaurantes a la carta abiertos independientemente de la ocupación del hotel.
 - Eliminar el menú de los restaurantes y ofrecer ver el menú con código QR o a través de la APP
 - Se priorizará el servicio de porciones de uso individual frente a bandejas de uso colectivo.

- El cliente no tendrá opción de acceder a cubertería. Las mesas estarán montadas con mantel, cubiertos, vasos, servilletas.

Detección de una persona diagnosticada o con aparentes síntomas de COVID-19

- Informar de inmediato a las autoridades sanitarias y disponer de la máxima colaboración por parte de la gerencia o dirección.
- Colocar todos los desechos generados en la habitación del paciente (guantes, mascarillas, pañuelos, entre otros) en un recipiente con bolsa dentro de la habitación, y eliminarlos posteriormente con el resto de los residuos del hotel.
- Evitar el contacto de personas que no han sido afectadas por la enfermedad con objetos contaminados del paciente afectado (no compartir cepillos de dientes, platos, cubiertos, bebidas, toallas, sábanas, entre otros.) Los utensilios como platos y cubiertos deben ser de uso único del paciente, lavados con agua y detergente adecuadamente después de cada uso.
- Mantener la ropa sucia del paciente afectado en bolsas hasta el momento de ser lavadas, no debe ser sacudida y evitar el contacto de la ropa contaminada con la piel y ropa de quien realiza la tarea. Lavar la ropa de las personas enfermas con agua y detergente, de manera individual, sin contacto con la del resto de los huéspedes del hotel.
- Limpiar y desinfectar diariamente las superficies cercanas al huésped enfermo (mesita de noche, barandales, teléfonos, entre otros), así como baños y servicios de uso del paciente. Así como las superficies del entorno como son los objetos de uso común y superficies de alto contacto (que se tocan frecuentemente), como manijas de puertas, grifos de lavamanos, rejas, barandales, palanca de descarga de los baños, teléfonos, interruptores, superficies de los escritorios, interruptores de luz y cualquier otra superficie con que se tenga contacto permanente.
- Utilizar equipo de protección personal que cubra el cuerpo entero, incluyendo mascarillas y guantes; lavarse y desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener una distancia de dos metros del cliente.
- No entrar el carro de limpieza en la habitación. Destinar el uso de un carro de limpieza exclusivamente para la zona de aislamiento.
- Cuando el cliente afectado por la enfermedad abandone definitivamente la habitación, hay que retirar y sustituir todas las facilidades de aseo (rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, jabón de baño, champú, entre otras) y desecharlas.

- Comunicar a los huéspedes sobre la presencia de una persona infectada, las medidas tomadas por el hotel y las medidas que deben tomar los huéspedes. El anuncio temprano de un brote es la mejor estrategia y contribuye a la contención en una situación donde cada minuto cuenta.
 - Identificar y aislar a personas potencialmente infecciosas, siendo esto un paso crítico para proteger a los trabajadores, clientes, visitantes y otros en el lugar de trabajo.
 - Restringir la cantidad de personal que ingresa a las áreas de aislamiento.
 - Tener a disposición un número determinado de habitaciones en un extremo del hotel, de forma que faciliten el aislamiento, para uso exclusivo de posibles clientes con enfermedad confirmada o presuntiva y su unidad de convivencia o familia.
 - Entre las habitaciones disponibles para aislamiento y las demás, se establecerá una barrera de al menos una habitación vacía.
 - La reubicación de el o los clientes confirmados o sospechosos de tener COVID 19 y su unidad de convivencia o familia, en la zona de aislamiento, se realizará ubicando en una habitación a las personas que presentan síntomas o tienen confirmado el diagnóstico por prueba PCR y en otra a las personas que no presentan síntomas. En este caso las dos habitaciones deben estar ubicadas una frente a otra, es decir a ambos lados del pasillo, no al lado. El hotel facilitará la comunicación entre ambas habitaciones vía telefónica.
 - La permanencia en la zona de aislamiento se extenderá hasta que las personas den negativo a las pruebas PCR.
 - Formar de manera especial al equipo encargado de la atención de los clientes o miembros del staff que trabajan con las habitaciones de aislamiento. Para atender a los clientes aislados será preciso dotar a dicho personal de Equipos de Protección Individual (EPI).
 - Llevar a cabo las visitas médicas a los clientes o staff con casos presuntivos o confirmados, dentro de las habitaciones de aislamiento y no en el centro médico.
 - Desarrollar medidas de solidaridad con los pacientes afectados por esta enfermedad, ofreciéndole opciones de entretenimiento para el aislamiento, orientándolos sobre las medidas que ha dispuesto el gobierno para su protección, al igual que estimularlos para su pronta mejora.
- efectiva y mitigar el impacto entre el staff y los clientes.
- Proponer que se obtenga la asesoría de expertos internacionales y lograr certificaciones de entidades debidamente acreditadas internacionalmente, así como el uso de productos especializados aprobados por el Ministerio de Salud Pública.
 - Mantenerse al tanto de la orientación de las agencias de salud, nacionales e internacionales y considerar cómo incorporar esas recomendaciones y recursos en los planes específicos del lugar de trabajo.
 - Realizar con los empleados prácticas de desinfección, limpieza y servicio, de las áreas de aislamiento, previo a ser utilizadas como tal, para asegurar su calidad y rigor.
 - Considerar y abordar los niveles de riesgo asociados con varios sitios de trabajo y tareas laborales que los trabajadores realizan en esos sitios. Tales consideraciones pueden incluir:
 - Dónde, cómo y a qué fuentes de SARS-CoV-2 podrían estar expuestos los trabajadores, incluyendo:
 - El público en general, clientes y compañeros de trabajo; y
 - Personas enfermas o personas con un riesgo particularmente alto de infección (por ejemplo, viajeros internacionales que han visitado lugares con una transmisión COVID-19 sostenida (en curso) generalizada, trabajadores de la salud que han tenido exposiciones sin protección a personas que se sabe que tienen o se sospecha que tienen COVID-19.
 - Factores de riesgo no ocupacionales en el hogar y en entornos comunitarios.
 - Proveer suficientes recursos humanos y económicos para asegurar que el plan de acción se pueda implementar de manera rápida y efectiva, además de equipos y procedimientos.
 - Evaluar la implementación del plan de acción y la eficacia de las medidas con frecuencia para verificar el cumplimiento, identificar y corregir las lagunas y adaptar el plan a la experiencia práctica.
 - Mantener un libro de registro de las acciones importantes, medidas llevadas a cabo y registrarlas en suficientes detalles (ej., fecha y hora de desinfección, utilizado por quién, dónde, etc.).
 - Proporcionar pautas al personal sobre cómo deben comunicar el plan de acción a los clientes y otras partes interesadas pueden garantizar la alineación y la consistencia del plan (ej. Panfletos con las informaciones pertinentes en los diferentes idiomas).
 - Implementar programas de entrenamiento a los empleados sobre los nuevos estándares y los modelos de

Planes de Acción y Equipo Directivo Alineado

- Establecer un plan de acción adaptado a la situación e implementarlo de acuerdo con las recomendaciones de locales y autoridades nacionales de salud pública con el objetivo de prevenir casos, gestionar casos de manera

higiene y limpieza que demandara el mercado después del COVID-19.

- Crear de un Consejo de Calidad encabezado por la ASONAHORES y estructurado a nivel regional y subsectorial, que funja como órgano coordinador para el seguimiento de la creación e implementación de dichos planes de acción.
- Desarrollar plan de contingencia para llevar los controles necesarios para abordar esos riesgos para situaciones como consecuencia directa de algún brote, como:
 - Aumento de las tasas de absentismo laboral.
 - La necesidad de distanciamiento físico, turnos de trabajo escalonados, reducción de operaciones, prestación de servicios de forma remota y otras medidas para reducir la exposición.
 - Opciones para llevar a cabo operaciones esenciales con una fuerza laboral reducida, incluidos los trabajadores de capacitación cruzada en diferentes trabajos para continuar las operaciones o brindar servicios de emergencia.
 - Cadenas de suministro interrumpidas o entregas retrasadas.

Dispensario Médico

- Evitar el contagio obligando el uso traje de atención médica y una barrera permanente (por ejemplo, pared / habitación diferente) o temporal (por ejemplo, láminas de plástico).

Restaurantes con entrega por delivery o retirada de pedidos

Higiene del Personal

- Establecer uso obligatorio de mascarillas para todo el personal y el uso de guantes opcional según las funciones a desarrollar
- Asignar a una persona como la encargada de tomar el control de temperatura a la llegada del personal; la persona que presente fiebre será directamente reportada al centro de salud.
- Comunicar al empleador si ha estado en contacto con alguna persona infectada por el virus.
- Lavarse las manos por lo menos 20 segundos, después de ir al baño, antes de comer, y después de toser la nariz, toser o estornudar
- No agruparse a conversar, siempre deben mantener al menos 2 metros de distancia.
- Recomendar no utilizar el teléfono móvil, y en el caso

de utilizarlo, se debe proceder a una nueva higiene de manos.

- Limitar la cantidad de empleados permitidos simultáneamente en las salas de descanso, siguiendo las medidas de prevención.

Limpieza y Desinfección: Medidas Específicas para la Cocina

- Lavarse las manos con agua templada y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos.
- Reorganizar espacios de trabajo que permitan el distanciamiento físico.
- Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies que tocan los alimentos, como los platos, utensilios, superficies donde se preparan alimentos y el equipo para las bebidas después de usar.
- Lavar los utensilios preferiblemente en lavavajillas
- No intercambiar utensilios entre chefs sin realizar una limpieza previa
- Utilizar papel para la limpieza de superficies
- Proceder a limpiar y desinfectar todos los alimentos que se van a consumir en crudo. Emplear desinfectantes de uso alimentario.
- Aplicar condiciones que garanticen la pasteurización de los alimentos cocinados.
- Seguir los 4 pasos clave para la seguridad de alimentos: limpiar, separar, cocinar y enfriar.

Limpieza y Desinfección: Medidas de Recepción de Mercancía

- Garantizar rapidez de la recepción de la mercancía, manteniendo la distancia física recomendada de 2 metros.
- Designar un área específica para la recepción de mercancías y evitar la circulación de suplidores dentro del área del restaurante.
- Desinfectar toda la mercancía recibida con los productos recomendados.
- Fumigar con solución clorada (20 cc por cada litro de agua o 5 cucharadas por cada litro) todos los embotellados para su desinfección. Dejar aplicar el producto por al menos 5 minutos y enjuagar con un paño desechable o papel toalla.
- Desinfectar todos los vegetales por medio de triple la-

vado, y almacenar secos en el cuarto frío o nevera.

- Asegurarse que ninguna funda de proteínas frescas esté rota, desinfectar y enjuagar con un paño de un solo uso o papel toalla, almacenar lo más rápido posible a 5°C o menos.
- Descartar el empaque original de productos frescos (no empacados al vacío) y almacenar en un recipiente seguro.
- Eliminar la caja de origen de productos congelados en general lo más pronto posible, almacenar a -18°C de inmediato.

Experiencia del Servicio

- Explicar al cliente las medidas preventivas excepcionales para transmitir seguridad en el momento de recepción.
- Uso de cámaras termales o termómetros digitales para medir la temperatura de los clientes.
- Ofrecer gel con alcohol al 70% en las mesas para los clientes.
- Mantener la máxima distancia posible entre el personal trabajador y los clientes.
- Mantener la limpieza y desinfección constante en el área de los baños.
- Desinfectar frecuentemente las superficies que los empleados o clientes tocan, como las manijas de las puertas, las asas del equipo, el mostrador donde se paga.

Medidas de take-out y delivery

- Asegurarse de que las envolturas y los envases que se usen para transportar alimentos prevengan la contaminación de los alimentos.
- Limpiar y desinfectar regularmente las neveras y bolsas térmicas que se usan para entregar comidas.
- Implementar sello de seguridad en el empaque de los alimentos para llevar y reforzar el empaque de los alimentos a transportar, para garantizar el consumidor pueda verificar que al recibirlo no haya sido abierto durante el trayecto
- Exigir a las empresas de servicio a domicilio o delivery, el cumplimiento de todas las medidas de higiene y seguridad para transporte de alimentos.
- Fomentar el pago electrónico o con tarjeta de crédito o débito, para disminuir el contacto con billetes en efectivo.

Otras actividades de servicios de mercado:

Esta actividad está agrupada en dos subsectores:

Servicios recreativos, culturales y deportivos el cual está integrado por producciones de películas, radio, grabaciones, servicios artísticos, clubes deportivos, juegos de azar, servicios de zoológico y Jardín Botánico, entre otras.

Otros Servicios: Incluye servicios de veterinaria, servicios de bibliotecas, servicio de atención residencial, servicios sociales con alojamiento, servicios de rehabilitación, saneamientos y lavanderías, entre otros.

La naturaleza de ambos subsectores conlleva interacciones de personas de manera presencial y en algunos casos concentración de las personas un mismo espacio.

Protocolos generales

- Asegurar el uso en todo momento de mascarillas por empleados, clientes y personal de delivery.
- Dibujar líneas en el suelo que marquen la distancia entre las personas en las líneas, en los mostradores de caja, en los probadores y donde fuere necesario.
- Asegurar que se mantenga 2 metros de distancia entre clientes en todo momento, limitar el número de clientes adentro de la tienda para permitir el distanciamiento requerido.
- Asegurar el pago electrónico para eficientizar el proceso de pago y reducir el uso de efectivo.
- Exigir el lavado de manos previo a la entrada de toda persona, sea empleado o cliente.
- Colocar alcohol en gel al 70% cerca de superficies que se tocan usualmente, como las manijas de puertas, los mostradores de caja, y entradas. De tal forma, las empleadas puedan desinfectarse las manos luego de tocar estas superficies, y antes y después de salir del establecimiento.
- Limpiar las áreas comunes y zonas privadas de trabajadores, e incrementar la frecuencia de limpieza en superficie que más se usen.
 - Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
 - En el caso de los baños, deberá procederse a la limpieza y desinfección de estos, como mínimo, seis veces al día.

- Comunicar claramente las medidas de distanciamiento a los clientes.
 - Colocar claras señalizaciones para comunicar dichas prácticas a los clientes.
- Limitarse a servicios básicos que conlleven un tiempo inferior a 60 minutos por cliente.
- Lavarse las manos con agua y jabón o con alcohol en gel al 70% antes y después de cada servicio.
- Usar guantes de manera obligatoria para interacción entre empleados y clientes.
- Asear todas las herramientas, equipos, toallas, capas, lugar de trabajo, asientos, antes y después de cada servicio, y esto es responsabilidad de cada empleado que lo usa.
 - En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección diaria de los mismos. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con clientes, visitantes o usuarios también deberán lavarse.
- No servir comida ni bebidas a los clientes.
- Proveer de alcohol en gel al 70% para todos los empleados que manejen dinero en efectivo u otros aparatos, y que no tienen la posibilidad de lavarse las manos con agua y jabón de manera frecuente.
- Separar los espacios de los clientes para asegurar los 2 metros de distancia.
- Inhabilitar espacios que no cumplan con el distanciamiento físico requerido (ej. Asientos).
- Eliminar todo material de lectura en las salas de espera.
- Realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.
- Limitar uso de ascensores o montacargas a lo imprescindible, promoviendo el uso de las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de una persona.
- Limitar uso de los baños por clientes, visitantes o usuarios, a una ocupación máxima dependiendo de su tamaño.
- No abrir a los usuarios los vestuarios y zonas de duchas, pudiendo habilitarse, en los casos estrictamente necesarios, como espacios auxiliares. La ocupación máxima de dichos espacios dependerá de su tamaño, de acuerdo a la presente normativa.
 - Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos espacios inmediatamente después de cada uso, así como a la finalización de la jornada.
- Abrir las puertas de eventos con antelación suficiente para permitir un acceso escalonado, debiendo fijarse franjas horarias adecuadas para el acceso.
 - La salida del público al término las actividades deben realizarse de forma escalonada por zonas, garantizando la distancia entre personas.
- No entregar libretos, brochures ni otra documentación en papel.
- Sustituir los equipos o herramientas de comunicación cuyas partes tengan contacto directo con el cuerpo de las personas y sean utilizados por más de una persona.
- Ofrecer solo servicios básicos.
- Medir las temperaturas de los empleados y clientes.
- No servir comida ni bebidas a los clientes.
- Utilizar uniformes o bata de diseño (cómoda de preferencia), que evite ingreso de fluidos corporales. Los zapatos deben ser cómodos, fácil de lavar y desinfectar diariamente.
- Limpiar los implementos de uso reutilizable, como los lentes de protección, entre cada cliente con solución adecuada para eliminación de virus.
- Colocar barreras de protección desechables, entre clientes-clientes y personal de trabajo-clientes, para evitar la contaminación entre clientes.
- Limitar al máximo actividades la cantidad personas en espacios al aire libre o en espacios cerrados, sean o no convivientes.
- Limitar al menor tiempo posible la duración de los encuentros o celebraciones.
- Evitar durante el desarrollo de las reuniones o celebraciones:
 - La distribución de cualquier tipo de objeto, libros o folletos.
 - Tocar o besar objetos de devoción u otros objetos que habitualmente se manejen.
 - La actuación de coros.
- Calcular capacidad máxima utilizando los siguientes estándares:
 - Espacios con asientos individuales: una per-

sona por asiento, debiendo respetarse, en todo caso, la distancia mínima de dos metros.

- Espacios con bancos: una persona por cada dos metros lineales de banco.
- Espacios sin asientos: una persona por metro

cuadrado de superficie reservada para los asistentes.

- Para dicho cómputo se tendrá en cuenta el espacio reservado para los asistentes excluyendo pasillos, vestíbulos, lugar de la presidencia y colaterales, patios y, si los hubiera, sanitarios.

IV. Protocolo de bioseguridad para la limpieza de ambientes de trabajo enfocado en MIPyMES

Uso de equipos de protección personal

- Usar guantes, delantales, y mascarillas que cubran boca y nariz, para todas las tareas involucradas en el proceso de limpieza, incluida la manipulación de basura.
- Garantizar que los equipos de protección personal (EPP) sean compatibles con los productos desinfectantes que se usarán.
- Garantizar que dichos equipos se retiren cuidadosamente para evitar contaminar a quien los lleva puestos, así como al área circundante. Posteriormente, lavar las manos luego de quitarse los guantes.
- Lavar muy bien las prendas reutilizables (lavables) al terminar la jornada de limpieza.
- Informar de inmediato a su supervisor por parte del personal de limpieza acerca de desperfectos de fábrica en los equipos de protección personal, como guantes rasgados o cualquier otra exposición potencial.

Manejo adecuado de desinfectantes

- Asegurar las condiciones de almacenamiento, según instrucción del fabricante, ubicarlos en estantes.
- Verificar que no se encuentren mezclados con otros productos.
- Almacenar en áreas limpias, secas, ventiladas y protegidas de la luz.
- Mantener los recipientes bien cerrados y limpios.

- Asegúrese que haya espacio de almacenamiento suficiente para guardar los productos.

- Preparar y limpiar las áreas utilizadas para recibir y almacenar los productos.

- Inspeccionar los empaques para determinar si hay productos dañados o vencidos.

- Asegurar que la temperatura del sitio de almacenamiento es la recomendada por el fabricante, indicada en la etiqueta de cada producto.

- Controlar la humedad del área, para cumplir con las condiciones de ventilación y señalar el área.

Limpieza y desinfección de superficies

Superficies duras (no porosas)

- Limpiar superficies sucias con un detergente, o agua y jabón antes de su desinfección.

- Utilizar para las tareas de desinfección, el desinfectante recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS), es el hipoclorito de sodio, mejor conocido como cloro blanqueador de uso doméstico.

- Diluir 5 cucharadas (20cc) de cloro por un litro de agua, al momento de aplicar el producto, asegúrese de dejarlo actuar durante al menos 1 minuto y ventile bien los ambientes durante y después de la aplicación.

- Verificar que el producto no se encuentre vencido.

- No mezclar cloro con amoníaco ni con otros productos

de limpieza. El cloro que no esté vencido será eficaz contra los coronavirus si se diluye adecuadamente.

Superficies blandas (porosas)

- Quitar la contaminación visible en el caso de las superficies como pisos alfombrados, alfombras y cortinas, si existiera y usar limpiadores apropiados indicados para el uso sobre esas superficies.
- Luego de limpiar, si los objetos son lavables, lávelos según las instrucciones del fabricante usando la temperatura de agua máxima permitida, y luego séquelos completamente.
- Usar productos con desinfectante que sean adecuados para superficies porosas.

Artículos electrónicos

- Eliminar la contaminación visible en artículos electrónicos como tabletas, pantallas táctiles, teclados, controles remotos y cajeros automáticos, si existiera.
- Seguir las instrucciones del fabricante de cada uno de los productos de limpieza y desinfección que utilice.
- Usar cubiertas que se puedan limpiar con un paño o toallas húmedas para los aparatos electrónicos.
- Considerar usar toallas húmedas a base de alcohol o un rociador que contenga un 70% de alcohol para desinfectar las pantallas táctiles, si no dispone de las directrices del fabricante,
- Secar bien las superficies para evitar la acumulación de líquidos.

Limpieza y desinfección de áreas comunes

- Colocar carteles sobre la higiene de las manos a la entrada del lugar de trabajo y en otras zonas visibles.
- Proporcionar a los trabajadores pañuelos de papel y cubos de basura forrados con una bolsa de plástico, para que puedan ser sacados con facilidad sin entrar en contacto con el contenido.
- Instruir a los trabajadores para que se laven frecuentemente las manos con agua y jabón durante al menos 40 segundos o se limpien las manos usando un desinfectante de manos a base de alcohol que contenga el 70% de alcohol.
- Proporcionar agua, jabón y desinfectantes para manos a base de alcohol en varios lugares y en áreas comunes para fomentar la higiene de las manos.
- Desinfectar todas las superficies y objetos que estén visiblemente contaminados con fluidos corporales, áreas de alto contacto potencialmente contaminadas como

baños, manijas de puertas, teléfonos, entre otros.

- Usar guantes para trabajo pesado (látex, vinilo o nitrilo conocidos como guantes PVC) lavarlos con jabón líquido después de cada procedimiento y permitir su secado.
 - Antes de escurrir los suapes, se deben observar con el fin de detectar la presencia de material corto punzante.
 - Los suapes deben ser exclusivos para cada área y se deben desinfectar entre un ambiente y otro. Se deben mantener colgados en un perchero con la mecha hacia abajo antes de volver a utilizarse, lo que contribuye a minimizar el grado de contaminación cruzada.
 - Seguir las técnicas de barrido húmedo, enjabonar, enjuagar y secar para la limpieza de pisos.
 - Realizar limpieza y desinfección del material de trabajo todos los días al finalizar la limpieza de cada una de las áreas. El material de trabajo, se debe:
 - Limpiar con agua y detergente
 - Enjuagar y aclarar
 - Desinfectar
 - Posteriormente secar los elementos de aseo y almacenar
 - Limpiar y desinfectar especialmente las zonas públicas por las que ha pasado un individuo sintomático y en las que ha pasado un tiempo mínimo.
 - Limpiar espacios compartidos donde haya estado una persona afectada por esta enfermedad con paños desechables y detergentes domésticos, tomando medidas de precaución para proteger a los limpiadores.
 - Colocarse en una bolsa de basura de plástico identificada para bioseguridad y luego en una segunda bolsa de basura todos los residuos que hayan estado en contacto con la persona afectada por la enfermedad, incluidos los pañuelos usados y las mascarillas, para luego atarla.
 - Colocar la basura en un lugar seguro y marcarla para su almacenamiento. Si el resultado del empleado es negativo, se puede poner en la basura normal, si la prueba es positiva, las autoridades de salud pública le indicarán qué hacer con los residuos.
- ### Implementar tareas rutinarias de limpieza y desinfección ambiental
- Limpiar y desinfectar de manera rutinaria todas las superficies de contacto frecuente del lugar de trabajo, como puestos de trabajo, teclados, teléfonos, barandillas y manijas de puertas.
 - Limpiar las superficies sucias con un detergente que sea adecuado para la misma, o agua con jabón antes de su desinfección.

- Priorizar los desinfectantes más comunes de uso doméstico recomendados son los que contengan (amonio cuaternario, hipoclorito de sodio, cloruro de sodio y fenólico).
- Seguir las instrucciones del fabricante para cada uno de los productos de limpieza y desinfección (concentración, método de aplicación y tiempo de contacto).
- Usar lo menos posible los teléfonos, escritorios, oficinas, y otras herramientas y equipos de otros empleados, siempre que sea posible.
- Poner a disposición paños desechables para que los empleados puedan limpiar superficies de uso común (como manijas de puertas, teclados, controles remotos, escritorios, otras herramientas y equipos de trabajo) antes de cada uso. Se exhorta a las empresas a que realicen

V. Protocolo de realización de pruebas en lugar de trabajo

pruebas periódicas al personal a los fines de mantener un monitoreo de posibles infecciones y evitar que entren en contacto con compañeros de trabajo, así como para que las autoridades de salud puedan tratar adecuadamente.

Las empresas, consorcios, parques empresariales o cualquier organización que deseen aplicar pruebas rápidas de anticuerpo podrán hacerlo siempre que sea una prueba con aprobación de la FDA, Comunidad Europea o algún organismo internacional de autorización de medicamentos y equipos de salud. En caso de querer utilizar una prueba fuera del listado, deberá solicitar autorización al Ministerio de Salud Pública.

Estas pruebas deberán ser administradas en un lugar apropiado, como dispensario médico o área exclusivamente destinada a esos fines, evitando aglomeraciones y con el debido cuidado de las personas, previa consulta y validación con el Servicio Regional de Salud que corresponda. La persona que administre la prueba deberá tener un título de educación superior relacionado a salud (médico, enfermera o bioanalista), debe portar Equipo de Protección Personal.

Toda prueba, sea de anticuerpos o PCR, usará un medio de toma de muestra exclusivo para cada persona, siendo altamente peligroso y prohibido el reusar equipos con más de una persona. Inmediatamente se use el equipo para toma de muestra, debe ser eliminado en un zafacón exclusivamente designado para esos fines, siguiendo toda medida de higiene necesaria.

Previo al inicio de la aplicación de pruebas, debe solicitar al Servicio Regional de Salud la creación de un usuario en el sistema de registro de resultados de pruebas, el cual se realizará tan pronto el Servicio Regional de Salud

haya verificado la idoneidad del lugar. Para tales fines, se le dará un nombre de usuario y contraseña a la persona responsable.

Todo resultado, negativo o positivo, obligatoriamente debe ser reportado inmediatamente a las autoridades a través de link:

<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=P7Y6h1ThSE2OKQkQhuAYVdIXOf0-kT9Bi1N-8fIKuVTBURDg2MUIEREwwTlg0ME1UQkhHMD-cORJE2Ui4u>

La falta de registro de resultados conllevará sanciones para la entidad.

Los resultados negativos deben ser comunicados como "No detección de anticuerpos IgM/IgG para coronavirus". Esta prueba no excluye infección por el coronavirus", evitando inducir una sensación de seguridad pues la prueba en casos negativos no es concluyente.

Si los resultados de la prueba son positivos para IgM y se detecta posibilidad de infección por parte de la persona evaluada, el trabajador no podrá reintegrarse a su puesto de trabajo, debiendo acatar las normas de distanciamiento social en el regreso a su hogar y los tratamientos médicos recomendados por los especialistas.

En caso de que la prueba detecte IgM negativo e IgG positivo, esto es indicio de que la persona ya ha superado el virus y probablemente desarrollado inmunidad temporal, por lo que será un empleado de bajo riesgo de contagio y puede laborar sin riesgos, por lo que no requerirá pruebas posteriores.

VI. Bibliografía

Protocolo General

Centro de Prevención y Control de Enfermedades. (2020). Directrices provisionales para empresas y empleadores, para planificar y responder a la enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19). Extraído de: <https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>.

Ministerio de Industria y Comercio de la República Dominicana. (2020). Medidas de bioseguridad para MIPYMES en las diferentes actividades económicas de los grandes sectores productivos

Ministerio de Industria, Comercio y MiPymes. (2020). Guía personal de limpieza.

Ministerio de Industria, Comercio y MiPymes. (2020). Guía orientativa para reducir el riesgo de contagio por COVID-19 en las Empresas.

Agropecuario

Ministerio del Interior de la República de Colombia (2020). Decreto No. 457

Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia COVID-19 para el Sector Avícola. (2020). Secretaría de Trabajo y Seguridad Social de Honduras. Extraído de: <http://www.trabajo.gob.hn/protocolos-de-bioseguridad-en-los-centros-de-trabajo/>

Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia COVID-19 para el Sector Cárnico (Res, Cerdo y Ovejo). (2020). Secretaría de Trabajo y Seguridad Social de Honduras. Extraído de: <http://www.trabajo.gob.hn/protocolos-de-bioseguridad-en-los-centros-de-trabajo/>

Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia de la COVID-19 para el Sector de la Agroindustria Azucarera. (2020). Secretaría de Trabajo y Seguridad Social de Honduras. Extraído de: <http://www.trabajo.gob.hn/protocolos-de-bioseguridad-en-los-centros-de-trabajo/>

Protocolo para preservar la higiene y salud en el ámbito laboral para la prevención ante el COVID -19. (2020). Ministerio de Trabajo y Desarrollo Nacional de Panamá. Extraído de: <https://www.mitradel.gob.pa/wp-content/uploads/2020/03/protocolo-de-higiene.pdf>

Industrias

Explotación de Minas y Canteras

Cámara Argentina de Empresarios Mineros. (2020). Plan de contingencia coronavirus. Extraído de: https://camara-minerasj.com.ar/wp-content/uploads/2020/04/caem_protocolo-general-de-bioseguridad_2020-03-31.pdf

Sociedad Nacional de Minería, Petróleo y Energía. (2020). Protocolo sanitario en el sector minero para enfrentar el COVID-19. Extraído de: https://gerens.pe/static_maestria/media/protocolo-sanitario-covid19.pdf

Construcción

Asociación Dominicana de Constructores y Promotores de Viviendas (ACOPROVI). (2020). Guía de Seguridad y Salud en la Construcción para Prevenir el COVID-19 VERSIÓN 1.0.

Cámara Minera Petrolera de la República Dominicana (Mayo 2020) "Plan de acción y protocolo del sector minero frente a la emergencia sanitaria COVID-19."

Ministerio de Vivienda, Salud y Trabajo. (2020). Protocolo de Salud. Extraído de: <https://id.presidencia.gov.co/Documents/200421-Circular-Conjunta-001-MinVivienda.pdf>.

Manufactura Local

AINIA. (2020). Manual COVID-19 para la Industria Alimentaria. Extraído de: <https://www.ainia.es/ainia/sobre-ainia/quienes-somos-ainia-tecnologico/>

American Petroleum Institute (2020). API GUIDANCE DOCUMENT 1180- Pandemic Planning Guide. Extraído de: <https://www.api.org/~media/Files/EHS/Process-Safety/API-PandemicGuide.pdf>

Asociación de Comerciantes e Industriales de Santiago (ACIS), Liriano, L., Taveras, J., Estrella Tupete Abogados & Fundación E&T. (2020). Protocolo para el Reintegro Laboral.

Asociación de Industrias de la República Dominicana (AIRD). (2020). “Protocolo de prevención y seguridad ante el COVID-19 para el sector industrial”.

Asociación Dominicana de Zonas Francas (ADOZONA). (17 de abril 2020). “Carta ADOZONA al Ministro de Economía, Planificación y Desarrollo”.

Milenio. (2020). PEMEX Aplica Protocolos Prevención Planta Campeche. Extraído de: <https://www.milenio.com/negocios/covid-19-pemex-aplica-protocolos-prevencion-planta-campeche>

Ministerio de Salud de Colombia. Resolución 675. Protocolo de Bioseguridad para la Industria Manufacturera Occupational Safety and Health Administration (2020) Guía sobre la Preparación del Personal de la Industria Manufacturera para el Virus COVID. Extraído de: <https://www.osha.gov/Publications/OSHA4003.pdf>

Industrias

Energía y Agua

Banco Interamericano para el Desarrollo (2020), Medidas a ser priorizadas en el sector eléctrico. Extraído de: Extraído de: <https://blogs.iadb.org/energia/es/el-sector-electrico-pilar-fundamental-en-la-batalla-contra-la-pandemia-del-covid-19/>

Ministerio de Minas y Energía, Circular conjunta No. 01 de 2020. Extraído de: <https://www.minenergia.gov.co/documents/10180//23517//48526-Circular+01.pdf>

Superintendencia de Riesgos del Trabajo, Recomendaciones Especiales para Trabajos en el Sector de la Energía Eléctrica (2020). Extraído de: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/335000-339999/336080/disp6.pdf>

Comercio

Asociación de Concesionarios de Fabricantes de Vehículos (ACOFAVE) 20 Abril 2020, “Borrador de Programa de Reapertura para los servicios de talleres de vehículos”

Cámara de Comercio y Producción de Santo Domingo (CCPSD). (2020). “Protocolo de apertura escalonada cámara de comercio y producción de Santo Domingo”.

Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. (2020). Protocolo Para La Prestación De Servicios Y Desempeño Del Personal En Comercios Minoristas Y En Pinturerías Y Venta De Materiales Para Construcción Y Decoración (No Presencial). Extraído de: <https://documentosboletinoficial.buenosaires.gob.ar/publico/PE-RES-MDEPGC-MDEPGC-112-20-ANX.pdf>

Ministerio de Economía, Fomento y Turismo de Chile. (2020). Protocolo De Manejo Y Prevención Ante Covid-19 En Sector Comercio. Extraído de: <https://www.economia.gob.cl/wp-content/uploads/2020/04/Protocolo-Sector-Comercio-VF.pdf>

Ministerio de Industria, Comercio y MiPymes. (2020). Protocolo de bioseguridad para el personal de entregas a domicilio ante el COVID-19.

Ministerio de Industria, Comercio y MiPymes. (2020). Seguridad y Salud Ocupacional para MIPYMES.

Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución No. 000666 del 2020. Extraído de: <https://id.presidencia.gov.co/Documents/200424-Resolucion-666-MinSalud.pdf>

Organización Nacional de Empresas Comerciales (ONEC). (2020). Resumen Protocolo Comercio / Malls.

Intermediación Financiera, Seguros y Actividades Conexas

Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ministerio de Desarrollo Económico y Producción, Boletín No. 5852. Extraído de: <https://documentosboletinoficial.buenosaires.gov.ar/publico/PE-RES-MDEPGC-MDEPGC-109-20-ANX.pdf>

Gobierno de la República de Honduras, Secretaría de Trabajo y Seguridad Social, Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia CODVID-19 para las Instituciones del Sistema financiero y las Organizaciones privadas de desarrollo financiero. Extraído de: <http://www.trabajo.gob.hn/wp-content/uploads/2020/04/Protocolos-Sistema-financiero-FINAL-REV-LH.pdf>

Hoteles, Bares y Restaurantes

Asociación de Establecimientos de Comida Casual (ADECOR), Asociación Nacional de Hoteles y Restaurantes (ASONAHORES) y Asociación Dominicana de Restaurantes (ADERES). (2020). Guía Protocolo Re-Apertura.

Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (2020). Buenas prácticas para la hotelería argentina covid-19. Extraído de: <https://www.contracuadro.com.ar/wp-content/uploads/2020/04/AHT-Swiss-Medical-Buenas-pr%C3%A1cticas-para-la-Hoteler%C3%ADa-Argentina.pdf>

Asociación Nacional de Hoteles y Restaurantes (ASONAHORES). (2020). Covid Prepared Hotels.

Cámara de Agricultura de Francia. (2020) Annexe 1 : Guide Méthodologique À L'Usage Des Préfets Et Des Maires Pour Prendre Un Arrêté Dérogatoire D'Ouverture Des Marchés Couverts Ou Non. Extraído de: https://opera-connaissances.chambres-agriculture.fr/doc_num.php?explnum_id=153799

Enterprise Singapore – Growing Enterprises (2020). Safe distancing measures for food & beverage establishments. Extraído de: <https://www.enterprisesg.gov.sg/media-centre/media-releases/2020/may-2020/updated-safe-distancing-measures-for-food-and-beverage-establishments>

Ministerio de Salud de Panamá (2020). Guía para el manejo de pacientes sospechosos o confirmados por covid-19 en hoteles o centros de hospedaje. Extraído de: <https://Panamá.campusvirtualsp.org/sites/Panamá.campusvirtualsp.org/files/COVID-19/NuevaCarpeta/GUIA%20PARA%20EL%20MANEJO%20DE%20PACIENTES%20SOSPECHOSOS%20O%20CONFIRMADOS%20POR%20COVID-19%20EN%20HOTELES%20O%20CENTROS%20DE%20HOSPEDAJE%20def.pdf>

Oviedo, C., Ávalos, B. and Ruggiero, M., (2020). Guía Técnica Para Los Restaurantes Y Servicios Afines Con Modalidad De Servicio A Domicilio. Perú. Extraído de: <https://prcp.com.pe/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo-Gu%C3%ADa-T%C3%A9cnica-para-los-restaurantes-y-servicios-afines-con-modalidad-de-servicio-a-domicilio.pdf>

Secretaría de Trabajo y Seguridad Social de Honduras. (2020). Protocolos De Bioseguridad En Los Centros De Trabajo – Secretaría De Trabajo Y Seguridad Social. Extraído de: <http://www.trabajo.gob.hn/protocolos-de-bioseguridad-en-los-centros-de-trabajo/>

Transporte y Comunicaciones

Comisión nacional de regulación del transporte (2020). Boletín oficial republica argentina - [Extraído de: https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/228357/20200428](https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/228357/20200428)

Land Transport Authority (2020). Elevated Safe Distancing Measures On Public Transport. Extraído de: https://www.lta.gov.sg/content/ltagov/en/newsroom/2020/april/news-releases/Elevated_safe_distancing_measures_on_public_transport.html

Ministerio de Salud de Panamá (2020). Guía para la prevención del coronavirus en medios de transporte y terminales. Extraído de: [https://Panamá.campusvirtualesp.org/sites/Panamá.campusvirtualesp.org/files/COVID-19/Nueva-Carpeta/GUIA%20PARA%20LA%20PREVENCION%20DE%20CORONAVIRUS%20EN%20MEDIO%20DE%20TRANSPORTES%20Y%20TERMINALES%20\(def\)..pdf](https://Panamá.campusvirtualesp.org/sites/Panamá.campusvirtualesp.org/files/COVID-19/Nueva-Carpeta/GUIA%20PARA%20LA%20PREVENCION%20DE%20CORONAVIRUS%20EN%20MEDIO%20DE%20TRANSPORTES%20Y%20TERMINALES%20(def)..pdf)

Puerto Central Térmica San Nicolás (2020) Protocolo covid 19 - aes argentina. Extraído de: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/protocolo_covid_19_-_aes_argentina_1.pdf

Sehat Negeriku (2020). Lakukan Protokol Kesehatan Ini Jika Mengalami Gejala Covid-19 - Sehat Negeriku. Extraído de: <http://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/rilis-media/20200316/4033408/lakukan-protokol-kesehatan-jika-mengalami-gejala-covid-19/>

Enseñanza

Dirección de Asistencia Sanitaria, G. (2020). Plan de reactivación asistencial en atención primaria en relación con el virus SARS-CoV-2. Santiago de Compostela: Junta de Galicia - Consejo de Sanidad.

Prevention, C. f. (2020). Interim Guidance for Administrators of US Institutions of Higher Education. Atlanta: CDC. Prevention, C. f. (2020). Interim Guidance for Administrators of US K-12 Schools and Child Care Programs to Plan, Prepare and Respond to Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). Atlanta: CDC.

Salud

Group, C.-1. D. (2020). Cochrane Library. Retrieved from Oral Health – Cochrane. Extraído de: https://oralhealth.cochrane.org/sites/oralhealth.cochrane.org/files/public/uploads/covid19_dental_reopening_rapid_review_07052020.pdf

Panamá, M. d. (2020). Minsa. Retrieved from Ministerio de Salud de Panamá. Extraído de: http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/publicacion-general/requisito_para_apertura_de_laboratorios_clinicos_2a_version.pdf

Salud, O. P. (2020). Requerimientos para uso de equipos de protección personal (EPP) para el nuevo coronavirus (2019-nCoV) en establecimientos de salud. Washington: Organización Mundial de la Salud.

Otras Actividades de Servicios de Mercado

Enterprise Singapore. (2020). Safe distancing measures for retail establishments. Obtenido el 9 de Mayo, 2020. Extraído de: <https://www.enterprisesg.gov.sg/media-centre/media-releases/2020/may-2020/updated-safe-distancing-measures-for-retail-establishments>

MINCIT - Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2020). Circular 015 del 9 4 20 Protocolos para excepciones. Extraído de: <https://www.mincit.gov.co/prensa/medidas-para-mitigar-impacto-del-covid-19/documentos-covid-19/circular-015-del-9-4-20-protocolos-para-excepcione.aspx>

Ministerio de Economía, Fomento y Turismo de Chile. (2020). Protocolo de manejo y prevención ante covid-19 en ferias libres. Extraído de: <https://www.economia.gob.cl/wp-content/uploads/2020/04/PROTOCOLO-DE-MANEJO-Y-PREVENCIONANTE-COVID-19-EN-FERIAS-LIBRES.pdf>

Ministerio de Sanidad de España. (2020). Boletín oficial del estado; Orden SND/399/2020.
Administración Pública, Defensa y Seguridad Social

Public Service Division. (2020). Public sector implements safe distancing measures across the board to prevent further spread of COVID-19 cases. Extraído de: <https://www.psd.gov.sg/press-room/press-releases/public-sector-implements-safe-distancing-measures-across-the-board-to-prevent-further-spread-of-covid-19-cases-1>