



IHCAFE

Al servicio de la caficultura hondureña



ORGANISMO INTERNACIONAL
REGIONAL DE SANIDAD
AGROPECUARIA



RECOMENDACIONES DE PREVENCIÓN DE LA PANDEMIA COVID -19 EN FINCAS CAFETALERAS DE HONDURAS EN ÉPOCA DE MANEJO AGRONÓMICO

HONDURAS, CENTRO AMÉRICA, MAYO 2020



WWW.IHCAFE.HN



INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



@IHCAFE1



IHCAFE_OFICIAL



INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ

I. Introducción.

El cultivo del café es el rubro agrícola de mayor importancia económica de Honduras, aportando el 5% del producto interno bruto y el 30% del PIB agrícola. Sin embargo, más importante aún es el aspecto social, pues a este cultivo se dedican aproximadamente 120,000 productores generando hasta 1 millón de empleos directos e indirectos en la época de mayor actividad. Siendo así, existe preocupación por la seguridad de la población de productores y personas que trabaja en el rubro, sobre todo en la época donde se realizan las actividades de manejo agronómico que permitirán asegurar la cosecha (2020-2021) que iniciara en el mes de octubre, por lo que se presenta este manual de pautas y buenas prácticas para evitar el riesgo de contagio y disminuir el progreso de la pandemia COVID-19 (Coronavirus), para ser adoptado por las comunidades rurales de productores y en sus fincas de café mientras se realizan actividades de manejo de estas.

II. Dirigido a

Específicamente a productores de café y trabajadores de fincas que realizan las diferentes labores de manejo agronómico antes de que inicie el periodo de cosecha. Sin embargo este manual contiene elementos suficientes para sirva de base para productores de otros rubros.

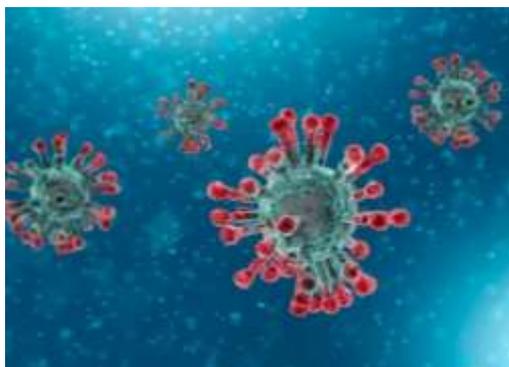


III. Objetivo

1. Apoyar los productores hondureños de café brindando información que se conozca sobre el contagio, diseminación y prevención de muertes por COVID-19 en las zonas productoras de café.
2. Recomendar medidas para que se elaboren protocolos para prevenir la infección por COVID-19 en las unidades productivas de café, casas proveedoras de insumos y de una forma general en los demás actores de la cadena productiva.
3. Divulgar información relevante para medidas preventivas individual y colectiva de la infección por COVID-19 en los caficultores.

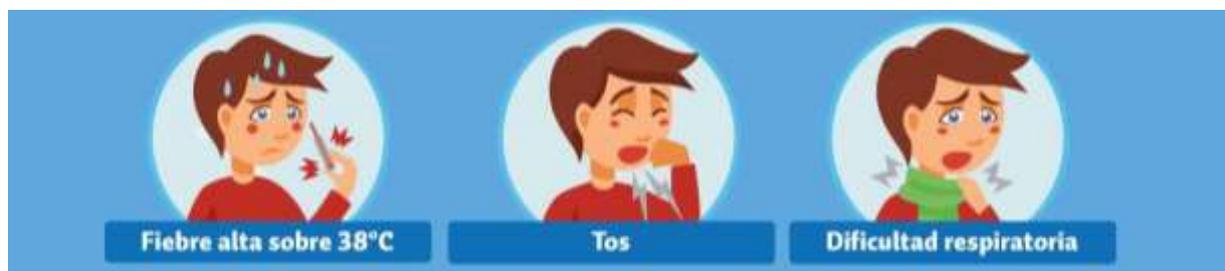


IV. Que es el COVID 19 Y cuáles son sus síntomas



Es una enfermedad causada por un virus identificado en 2019 en China. Este microorganismo es capaz de causar infecciones respiratorias graves y tiene este nombre porque su forma, cuando se ve a microscopio, se asemeja a una corona.

¿Cómo se transmite?



La transmisión de la enfermedad generalmente es a través de: gotículas de saliva, estornudos, tos, contacto personal, como contacto o apretón de manos, contacto con objetos o superficies contaminadas, seguido de contacto con la boca, la nariz o los ojos.

Síntomas

Los signos y síntomas de COVID-19, pueden aparecer entre dos y 14 días después de estar expuesto, y pueden incluir:

- Fiebre
- Tos
- Falta de aire o dificultad para respirar

Otros síntomas pueden incluir:

- Cansancio
- Dolores
- Goteo de la nariz
- Dolor de garganta
- Dolor de cabeza
- Diarrea
- Vómitos
- Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto.



V. Actividades de manejo agronómico de finca



Son las acciones de mantenimiento de finca que permiten que la plantación de café exprese su vigor genético y potencial productivo; durante la época de manejo agronómico se realizan actividades como:

- Siembra
- Control de malezas
- Manejo de tejidos (todo tipo de podas).
- Encalado
- Regulación de sombra
- Fertilización del cafetal
- Muestreo de plagas y enfermedades
- Aplicación de plaguicidas (Fungicidas, insecticidas, nematicidas entre otros).

Para la ejecución de estas acciones es necesario de personal en algunos casos numeroso, por lo que es necesario tomar todas las medidas posibles para evitar el contagio del COVID-19 entre el personal de las fincas.

VI. Recomendaciones durante la época de mantenimiento de finca.

Considerando la existencia de fincas que requieren mano de obra de otras zonas y por lo tanto el transporte de empleados de un lugar a otro, se recomiendan los siguientes lineamientos.

1. Cuidado en el transporte de trabajadores hacia la finca.



- a) Los trabajadores que tienen síntomas similares a los del COVID-19 (fiebre, tos, dificultad para respirar) no deben ingresar al vehículo, deben ser reportadas con la autoridad sanitaria y dar la respectiva trazabilidad.
- b) Si el transporte de los trabajadores se realiza en auto bus, estos deben estar sentados al



menos a 2 metros uno del otro; si se realiza en camión o pick ups se debe transportar la mitad de la capacidad de traslados de estos.

- c) Durante el transporte, los trabajadores deben usar mascarillas PPF2, N-95 o quirúrgicas.
- d) Los vehículos deben viajar con las ventanas abiertas; alcohol en gel debe estar disponible para que los trabajadores se desinfecten las manos antes de ingresar al vehículo.
- e) Los vehículos que transportarán a los trabajadores deben desinfectarse antes y después del viaje.

2. La desinfección de vehículos será realizada de la siguiente forma:

Sabiendo que los medios de transporte constituyen un factor de riesgo en el contagio para las personas y la diseminación del COVID-19, se recomiendan las siguientes medidas:

- a. Uso de desinfectantes siendo recomendados los siguientes: amonio cuaternario, cloro; en concentración mínima de 1% o peróxido de hidrogeno (agua oxigenada) en concentración de 1% diluido en agua potable, así como cualquier otro recomendado por la autoridad competente.
- b. Si la finca cuenta con rodiluvio, retirar todo el sucio de las llantas y carrocería del medio de transporte; de preferencia lavarlo previo al tratamiento.
- c. Fincas que utilizan autobuses, camiones o pickups para transportar empleados, es necesario realizar desinfección general antes y después de cada viaje, higienizar todas las partes que serán tocadas, como el volante, palanca, manecillas, sujetadores de mano y carrocería. Durante el transporte de pasajeros, las ventanas deben permanecer abiertas para facilitar la circulación del aire. Esto bajo el concepto “entra limpio y salga limpio”.
- d. La persona que realiza la sanitización de los medios de transporte debe utilizar su EPP (Equipo de Protección Personal) adecuado: guantes, mandil o delantal plástico y mascarilla PPF2 o N95. Para esto, se recomienda utilizar una bomba de mochila y una servilleta de limpieza. Partes como volantes, palanca y manecillas deben de limpiarse con servilletas húmedas con el producto indicado, la carrocería en general se debe pulverizar con bomba de mochila o con arcos sanitarios.



3. Recomendaciones generales para la entrada a la finca



- a. Realizar registro de ingreso de personas a la finca, y se debe establecer un punto de inspección para tomar temperatura y disponer de pediluvio o tapete sanitarios para desinfección de calzado.
- b. Disponer de agua y jabón para que los empleados laven sus manos al llegar a la propiedad. También se les puede ofrecer alcohol en gel al 70% y hacer entrega de mascarillas a los trabajadores que aún no se les ha proporcionado.
- c. Los medios de transporte (camiones, autobuses y pick ups) deben ser desinfectados a la entrada y salida de la finca y circular lo menos posible dentro de la propiedad.
- d. En el caso del uso de motocicletas es recomendado que no se transporten dos personas durante la pandemia, debido a la proximidad del conductor con el pasajero.
- e. Al identificar personas con algún tipo de resfrío, gripa o fiebre entregarles mascarilla y en la medida de lo posible, separarlos de los trabajadores sanos y remitirlo a un centro de salud.
- f. Prevenir el acceso no autorizado de personas a la finca.
- g. Restringir el acceso de visitas a la casas de habitación que hay en la finca.

4. Recomendaciones para el personal administrativo y logístico en las fincas cafetaleras.

- a. Evitar la aglomeración de personas en infraestructuras tales como oficinas, beneficios, bodegas y otros espacios cerrados.



- b. En caso de que la finca cuente con áreas sociales como comedores, debe mantenerse una distancia de 2 metros entre empleados y reducir la capacidad del local a la mitad durante los tiempos de alimentación, se debe mantener puertas y ventanas abiertas para facilitar la circulación de aire. No se debe compartir objetos de uso personal, como cubiertos, vasos y otros. Es necesario lavar las manos antes y después de servirse los alimentos.
- c. Dividir horarios a manera de segmentar a los trabajadores, procurando contar con un pediluvio con desinfectante al ingreso del comedor, así como poner a disposición gel desinfectante.
- d. Establezca áreas donde los empleados tomen los alimentos ya sea comedores o al aire libre, establezca horarios de almuerzo por turnos o proporcione espacio adicional para aumentar el distanciamiento de empleados.
- e. Establezca horarios de entrada y salida a las instalaciones y áreas de la finca, tomando en cuenta las regulaciones de movilización establecida por la autoridad competente.
- f. Recibir los insumos agrícolas y demás elementos en la entrada de la finca y desinfectar los empaques.
- g. En el desarrollo de actividades, organizar grupos pequeños de trabajo (preferiblemente inferior a cinco personas), respetando el distanciamiento mínimo de dos metros entre persona.
- h. Los sanitarios de los empleados deben estar aislados, en un ambiente bien ventilado, higienizados diariamente y con disponibilidad de agua y jabón para lavar las manos y partes expuestas.
- i. Facilitar agua y jabón o alcohol en gel para que los empleados laven sus manos antes de subirse a los medios de transporte y regresen a sus casas.
- j. Los grupos vulnerables o de alto riesgo como personas con condiciones de salud especial, enfermedades preexistentes o adultos mayores (mayores de 60 años deben estar en aislamiento preventivo), no deben ser parte del grupo de trabajo durante la pandemia.

5. Recomendaciones generales durante las labores de campo

Medidas para el trabajador de la finca cafetalera

Evitar lo siguiente:

- a. Compartir elementos de protección personal, como guantes, sombreros, mascarillas, gorros, gorras, entre otros, debido a que son objetos en los que puede permanecer el virus.
- b. Compartir los recipientes donde se consumen alimentos o bebidas.
- c. Compartir herramientas, materiales o insumos durante la jornada de trabajo.
- d. Coincidir con los compañeros a la hora de cargar o **descargar productos**, asignando la cantidad mínima necesaria para esta labor.



Lo que se debe garantizar:

- a. Establecer puntos de lavado de manos, asegurando agua abundante y jabón para que los trabajadores se laven las manos cada vez que puedan.
- b. Durante las jornadas en campo y de descanso mantener una distancia mínima de dos metros con los compañeros.
- c. Para el desarrollo de las labores, organizar grupos pequeños de trabajo (preferiblemente inferior a cinco personas), por ejemplo enviar estos grupos a diferentes lotes de la finca a realizar labores como control de malezas, fertilización, etc.
- d. Durante las comidas, los trabajadores deben mantener una distancia mínima de 2 metros de otros trabajadores, ya sea en los comedores de las fincas o al aire libre.
- e. Las herramientas y equipo deben ser desinfectados en caso de ocurrir cambios de operadores, ejemplo, bombas de mochila, machetes, etc.
- f. Informar si tiene síntomas de gripa o resfriado y si se presenta esta situación, debe quedarse en casa, en aislamiento preventivo hasta que pasen los síntomas. Si los síntomas se relacionan con COVID-19 debe informar a la autoridad de salud más cercana para la aplicación de los protocolos de salud establecidos para estos casos.
- g. Las personas vulnerables o de alto riesgo, no deben formar parte del personal de actividades en campo.

6. Medidas de prevención en los hogares de los productores de café y consumo seguro de alimentos

- a. Evitar salir lo menos posible, hacerlo a menos que sea necesario.
- b. Si tiene área disponible, se recomienda diversificar su finca con otros rubros básicos que contribuyan a mantener a la familia en los períodos de pandemia. Ejemplo; gallinas (carne y huevo), maíz, frijol, patates, cebollas, etc.
- c. Prepare medios de almacenaje para conservar sus productos o bien los alimentos, para que no se pierdan.
- d. Los alimentos que provengan del exterior, en bolsas/costales antes de meterlos al refrigerador, debe desinfectarlos o lavarlos.
- e. En las áreas/países donde se han reportado casos de coronavirus, los alimentos pueden consumirse de forma segura, si se cocinan y se manipulan correctamente durante su preparación.
- f. En el caso de cárnicos es fundamental que provengan de centros autorizados por la agencia de regulación, control sanitario u autoridades pertinentes.
- g. La carne cruda, la leche o los órganos de los animales deben manipularse con precaución para evitar una posible contaminación transversal con alimentos crudos.
- h. La carne procedente de animales sanos, preparada y cocinada correctamente, es apta para el consumo humano.
- i. Lavarse las manos antes, durante y después de haber manipulado alimentos.

7. Medidas para evitar contagios del COVID-19 en centros proveedores de insumos agrícolas y alimentos.



Considerando que es necesario que los productores de café tienen que visitar el comercio para la adquisición de insumos agrícolas y alimentos, y en estos locales existe afluencia de personas, por lo tanto son considerados como un lugar de riesgo de contagio, se deben identificar estrategias de prevención en estos sitios, tomando en cuenta los siguientes lineamientos:

Al visitar estos establecimientos.

- a. Al salir de casa, contar consigo de gel desinfectante o alcohol al 70% o por lo menos un recipiente con agua potable para el lavado regular de manos con jabón antes y después de tocar cualquier producto o insumo.
- b. Usar mascarilla y evitar tocarse los ojos, nariz y boca con las manos, y cualquier contacto con animales enfermos o productos de animales estropeados.
- c. Evitar estrictamente todo contacto con animales que pudieran circular dentro o alrededor del punto de venta (perros y gatos callejeros, roedores, aves u otros).
- d. Evitar el ingreso a los centros de comercialización de animales, así como personas vulnerables de la tercera edad o con problemas respiratorios, además de mantener una distancia social de 2 metros entre personas.
- e. En los puntos de venta, mantener el distanciamiento personal y evitar en lo posible tocar productos de las vitrinas a menos que formen parte de los productos a comprar.
- f. Intenta no usar efectivo al pagar, en caso contrario, desinfecte sus manos, las tarjetas de crédito/debito también deben desinfectarse.
- g. Lavarse regularmente las manos, cubrirse la boca y nariz con el codo al toser y estornudar, y evitar todo contacto con cualquier persona que muestre síntomas de enfermedad respiratoria como tos o estornudos.

Al regresar a casa.

- a. Al regresar a la casa, intentar no tocar nada. A la entrada de la casa, mantener una bandeja plana que contenga la solución desinfectante (cloro) en una cantidad que apenas humedezca la suela de los zapatos y sumerja el zapato a altura de la suela en la solución de desinfectante. Luego, escurra el exceso de solución desinfectante de los zapatos dentro de la bandeja, quítese los zapatos y déjelos secar en el patio de la casa.
- b. Si no puede realizar el procedimiento anterior, quítese inmediatamente los zapatos antes de entrar a la casa y desinfecte los zapatos por arriba y por abajo con una solución de cloro diluido con ayuda de un pulverizador de mano o bomba de mochila. Estos zapatos deben quedar fuera de casa, en el patio.
- c. Quitarse la ropa exterior y métela en una bolsa plástica para posteriormente lavarla con abundante jabón y agua.
- d. Desinfecta con un paño limpio humedecido con alcohol el celular, la cartera, la faja, las llaves o todos aquellos objetos personales que estuvieron expuestos a contaminación.



- e. Bañarse inmediatamente. Si esto no es posible, lavarse bien con agua y jabón todas las zonas que estuvieron expuestas a contaminación (manos, muñecas, cara, cuello, etc.). Evitar entrar en contacto con los miembros de la familia mientras no se haya bañado o desinfectado.
- f. Limpiar con cloro diluido o alcohol las superficies de los empaques de los alimentos adquiridos, si son frutas o verduras lavar estos con dicha solución. En el caso de los insumos agrícolas, también pueden ser desinfectados de la misma forma o bien pueden ser llevados a la bodega de almacenamiento y evitar el contacto con ellos por lo menos tres días.

La preparación de la solución de cloro debe hacerse a diario para que esta sea eficaz. La dilución se realiza de la siguiente forma.

CÓMO HACER CLORO DILUIDO AL 0.5% A PARTIR DE UNA SOLUCIÓN DE CLORO COMERCIAL

Cloro comercial al 1.25%	Cloro comercial al 2.6%	Cloro comercial al 3.5%	Cloro comercial al 5%
			
cloro al 1.25%	cloro al 2.6%	cloro al 3.5 %	cloro al 5 %
Colocar 2 partes de cloro líquido en 3 partes de agua en un balde	Colocar 1 parte de cloro líquido en 4 partes de agua en un balde	Colocar 1 parte de cloro líquido en 6 partes de agua en un balde	Colocar 1 parte de cloro líquido en 9 partes de agua en un balde

Bibliografía consultada

- Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19): orientaciones para el público. Organización Mundial de la Salud (OMS). Marzo 2020. Disponible en: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
- Chegou a colheita do café: Confira aqui as recomendações para evitar o contágio do Coronavírus e garantir a saúde dos trabalhadores do campo, Evair de Melo, Abril 2020. Disponible en www.evairdemelo.com.br
- Coronavírus: prevenção em áreas rurais. Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais, Brasil. Março 2020.
- COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario orientaciones provisionales. OPS, PANAFTOSA y FAO - 7 de abril de 2020. Disponible en <http://www.cvpconosur.org/wp-content/uploads/2020/04/Guia-COVID-19-PANAFTOSA-Esp.pdf>
- COVID-19: Cómo prevenir el contagio por coronavirus en las fincas cafeteras. quecafe.info marzo, 2020. Disponible en: <https://quecafe.info/COVID-19-como-prevenir-contagio-coronavirus-fincas-cafeteras/>
- Lineamientos para la prevención de la pandemia COVID-19 en las cadenas de producción agrícola, Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria OIRSA, abril, 2020.



- Plan nacional para la preparación y respuesta ante la intensificación de la influenza estacional o ante una pandemia de influenza. Secretaria de Salud. México. Disponible en: http://www.cenaprece.salud.gob.mx/programas/interior/emergencias/descargas/pdf/Plan_Nacional_Influenza.pdf
- Protocolo de acción frente a **COVID-19, entrada a casa**, comité técnico institucional de promoción y prevención del COVID-19, Universidad Nacional Autónoma de Honduras.
- Protocolo de actuación AGRO frente al coronavirus (COVID-19). PROEXPORT. Murcia España. Abril 2020. Disponible en: <https://www.proexport.es/coronavirus/protocolo-coronavirus/>
- Protocolo de Recomendaciones para el Sector Agroproductivo. Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, Ecuador. Marzo 2020.

