



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE INGENIERÍA



CARRERA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL



INSTITUTO NACIONAL UNIVERSITARIO DE INVESTIGACIÓN EN
SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA PANADERÍAS
(COVID-19)**

LA PAZ - BOLIVIA

INTRODUCCION

Dada la actual coyuntura que nos ha tocado vivir a nivel mundial, se debe responder rápidamente para la reactivación de la economía, para ello se ha trabajado en la construcción de diversos protocolos de bioseguridad que pretenden contener las recomendaciones necesarias para que se puedan retomar las actividades en distintos rubros, de una manera segura.

En este caso se presenta el Protocolo de Bioseguridad de aplicación en panaderías de carácter artesanal.

1. OBJETIVOS GENERALES

Establecer medidas preventivas sanitarias que deben cumplir las panaderías, con el fin de proteger la salud del personal, proveedores y clientes frente al riesgo de contagio del COVID-19.

Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.

2. ALCANCE

Este protocolo puede ser de aplicación a cualquier panadería de carácter artesanal de nuestro país ante la emergencia del COVID – 19

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Coronavirus

Los coronavirus (CoV) son una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS-CoV). Un nuevo coronavirus es una nueva cepa de coronavirus que no se había encontrado antes en el ser humano (Salud, s.f.)

COVID-19

La COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto el nuevo virus como la enfermedad eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019. (pública, s.f.)

Bioseguridad

La bioseguridad es un conjunto de normas, medidas y protocolos que son aplicados en múltiples procedimientos realizados en investigaciones científicas y trabajos docentes con el objetivo de contribuir a la prevención de riesgos o infecciones derivadas de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o con cargas significativas de riesgo biológico, químico y/ físicos, como por ejemplo el manejo de residuos especiales, almacenamiento de reactivos y uso de barreras protectoras entre otros. (Medicina, s.f.)

Disnea

Dificultad de respirar. (Española, s.f.)

Rinorrea

Salida de fluidos por las fosas nasales, provocada por un incremento de las secreciones de moco. (de, s.f.)

Pediluvio

Baño de pies (Española, s.f.) durante un tiempo determinado

Desinfectar

Quitar a algo la infección o la propiedad de causarla, destruyendo los gérmenes nocivos o evitando su desarrollo. (Española R. A., s.f.)

Desinfectante

Cualquier sustancia o proceso que se usa principalmente en objetos no vivientes para destruir gérmenes, como virus, bacterias y otros microbios que pueden causar infecciones y enfermedades. La mayoría de los desinfectantes son productos químicos fuertes, pero a veces se puede usar calor o radiación. (Cáncer, s.f.)

Sanitización

Significa aplicar calor o químicos necesarios para matar la mayoría de los gérmenes en una superficie hasta el punto de que no signifiquen un riesgo a la salud. Los sanitizadores se usan en superficies para comida como trastos, utensilios, tablas para cortar, charolas de sillas infantiles, juguetes que se ponen en la boca y chupones. (Program, s.f.)

Solución Sanitizante

Es una solución con sustancias que reducen el número de microorganismos a un nivel seguro. (express.com, s.f.)

4. LISTA DE ACRÓNIMOS

- COVID – 19: Coronavirus disease 2019
- DL: Decreto Ley
- DS: Decreto Supremo
- ICONTEC: Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación
- EPIs: Elementos de Protección Individual
- OMS: Organización Mundial de la Salud
- OPS: Organización Panamericana de la Salud

5. MARCO NORMATIVO

El marco legal que rige para la redacción de este protocolo está conformado por las normas específicas de contención y prevención del contagio del COVID-19 así como por la normativa de Higiene, Seguridad Ocupacional y Bienestar Seguridad Ocupacional. A este efecto se detallan las normas vigentes en Bolivia en esta materia:

- Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia.
- Código de salud de la República de Bolivia, 18 de julio de 1978
- LEY GENERAL DEL TRABAJO (promulgada el 8 de diciembre de 1943)
- REGLAMENTO DE TRABAJO Decreto Supremo de 23 de Agosto de 1943
- Ley General de Higiene, Seguridad Ocupacional y Bienestar. DL 16998 de 2 de Agosto de 1979.
- Resolución Ministerial 1411/18 y NTS 009/18 del Ministerio de Trabajo.

- Decreto Supremo N° 3433 de 13 de Diciembre de 2017. Registro Obligatorio de Empleadores.
- Resolución Ministerial 496/04 de 23 de septiembre de 2009. Conformación de Comités Mixto de Higiene y Seguridad Ocupacional
- Resolución Ministerial 527 de 10 de agosto de 2009.- Dotación de ropa de trabajo
- Resolución Ministerial 849 de 8 de diciembre de 2014.- Norma de señalización de Seguridad y Salud en el Trabajo y Emergencias de Defensa Civil
- DS 4196 de 17 de marzo de 2020.- Declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional.
- DS 4199 de 21 de marzo de 2020.- Declaratoria de Cuarentena Total en Todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia.
- DS 4200 de 25 de marzo de 2020.- Se refuerza y Fortalecen las Medidas de Control del Contagio del COVID-19.
- DS 4214 de 14 de abril de 2020.- Ampliación del Plazo de la Cuarentena hasta el 30 de Abril de 2020.

6. CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE EL CORONAVIRUS (COVID-19)

6.1. Modo de transmisión

Una persona puede contraer la COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad se propaga principalmente de persona a persona a través de las gotículas que salen despedidas de la nariz o la boca de una persona infectada al toser, estornudar o hablar. Estas gotículas son relativamente pesadas, no llegan muy lejos y caen rápidamente al suelo. Una persona puede contraer la COVID-19 si inhala las gotículas procedentes de una persona infectada por el virus. Por eso es importante mantenerse al menos a un metro de distancia de los demás. Estas gotículas pueden caer sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, como mesas, pomos y barandillas, de modo que otras personas pueden infectarse si tocan esos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. Por ello es importante lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o con un desinfectante a base de alcohol. (Salud, s.f.)

6.2. Periodo de incubación:

El período de incubación puede ser desde 2 hasta 24 días, (Médica, s.f.) lo cual podría variar según el caso.

6.3. Signos y síntomas

Los síntomas del coronavirus (COVID-19) pueden incluir:

- Malestar general
- Tos seca
- Dolor de garganta
- Fiebre
- Disnea
- Rinorrea
- Cansancio
- Congestión nasal
- Dificultad para respirar

7. RESPONSABILIDADES

7.1 Gerente/Propietario de la Panadería.

Para el ingreso al establecimiento deberá:

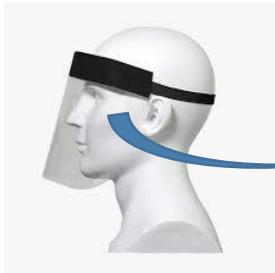
- Hacer uso del pediluvio que se encontrará ubicado en la puerta principal del establecimiento, la misma tendrá la sustancia desinfectante al ingreso.



Pediluvio

Fuente: <https://www.seperpro.com/product/alfombra-de-desinfeccion-de-pediluvio/>

- Sacarse el protector facial (si lo porta) y colocarlo en el lugar identificado para los objetos contaminados, (al terminar su actividad de control de temperatura, los mismos serán desinfectados con la solución ya preparada)



Protector Facial

Fuente: <https://www.facebook.com/pg/protectorcovid19/posts/>

- Sacarse los guantes y desecharlos en el basurero correspondiente,



Sacarse los guantes de latex

Fuente: <https://www.ecoticias.com/vida-saludable/200580/Como-quitarse-guantes-correctamente-coronavirus>

- Lavarse las manos minuciosamente con agua y jabón (por al menos 20 segundos,

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

0 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Como Lavarse las manos

Fuente: https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf

- Desinfectarse las manos con alcohol en gel neutro (al 70% de concentración) en ellas y completar el proceso de desinfectado.

¿Cómo desinfectarse las manos?

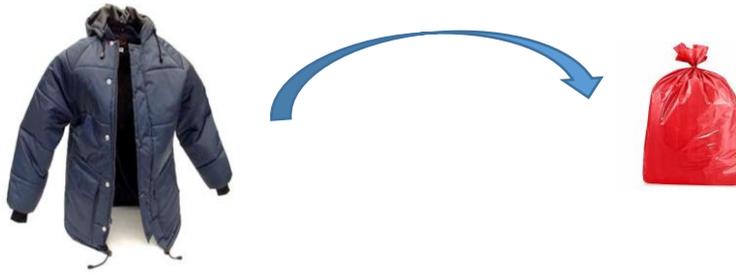
¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

0 Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos

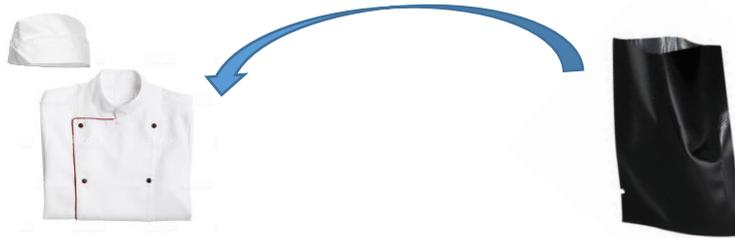


Como Desinfectarse las manos

Fuente: https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_desinfectarse_manos_poster_es.pdf



- Efectuará nuevamente la limpieza de manos, siguiendo el mismo protocolo descrito,
- Efectuará nuevamente la desinfección de manos,
- Se colocará la ropa de trabajo que corresponda, la cual estará guardada en una bolsa de color diferente (podría ser color negro)



7.2 Personal/Empleado/Trabajador

- Hacer uso del pediluvio para la desinfección de calzados por al menos 5 segundos,



Pediluvio

Fuente: <https://www.seperpro.com/product/alfombra-de-desinfeccion-de-pediluvio/>

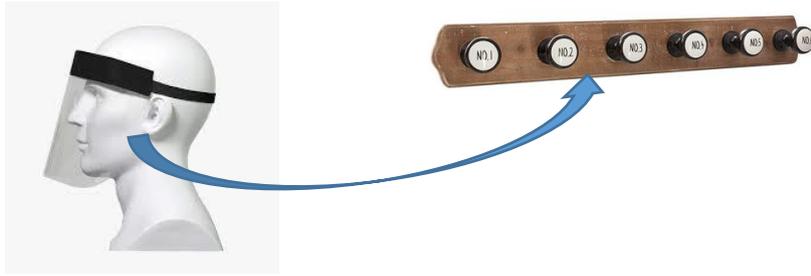
-
- Retirar los elementos de protección que ha empleado, en el caso de los guantes deberá desecharlo en el basurero señalado para ello,



Sacarse los guantes de latex

Fuente: <https://www.ecoticias.com/vida-saludable/200580/Como-quitarse-guantes-correctamente-coronavirus>

- Si llevaba máscara facial, deberá colocarlo en el lugar señalado



Protector Facial

Fuente: <https://www.facebook.com/pg/protectorcovid19/posts/>

- Desinfectar los elementos que portó para su traslado, haciendo uso de la solución desinfectante que tiene disponible y señalado en el lugar,
- Lavar las manos minuciosamente con agua y jabón (por al menos 20 segundos)
- Desinfectar las manos con alcohol en gel neutro (al 70% de concentración) en ellas y completar el proceso de desinfectado,
- Colocarse el uniforme respectivo,



Fuente: <https://www.istockphoto.com/es/foto/chaqueta-de-chef-limpio-en-fondo-blanco-parte-del-uniforme-gm1130660761-299101042>

<http://workwear.prolaboral.es/uniformes-para-panaderia/>

- Asegurarse que el cabello largo se encuentre recogido y sujetado,
- Colocarse los protectores faciales proporcionados por la panadería, pudiendo ser estos: barbijo y/o máscaras faciales,



Fuente: http://agente-seguro.com/?attachment_id=2687

https://es.made-in-china.com/co_besthealthcare/product_Diposable-Medical-Supply-Face-Shield-for-Dental_eiyogsggy.html

- Realizar el lavado minucioso de manos (que incluye brazo y antebrazo) siguiendo los siguientes pasos:
 - Tener listo el papel toalla para el secado

- Abrir el grifo y dejar correr el agua
- Utilizar cepillo de uñas, el cual debería estar sumergido en una solución sanitizante antes de cada uso (solución de alcohol isopropílico al 75% que debe ser cambiado diariamente)
- Aplicarse el jabón en las manos, brazo y antebrazo y enjabonarse las mismas por el lapso de al menos 20 segundos.
- Cepillarse las uñas



Fuente: https://es.123rf.com/photo_13095370_mujer-lavarse-las-manos-con-jab%C3%B3n-en-ba%C3%B1o-de-color-rojo-las-u%C3%B1as-de-jab%C3%B3n-cepillo-de-u%C3%B1as-lavado-persona.html

- Enjuagarse las manos, brazos y antebrazos
 - Cerrar el grifo empleando papel toalla para evitar contaminar las manos nuevamente.
- Aplicar alcohol en gel neutro (solución al 70%)
 - Colocarse los guantes (lo cual no evita el siguiente paso)
 - Lavarse las manos cada 30 minutos para asegurar inocuidad en la manipulación de las preparaciones

8. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

8.1 Panaderías y Pastelerías

En este acápite es importante hacer una distinción:

- **PANADERÍAS:** Consiste en la elaboración de pan de todas las clases, incluyendo pan de molde, tostado, etc. No se incluye en este grupo los despachos en los que no se realiza la cocción del mismo.
- **PASTELERÍAS:** Incluye la elaboración de pasteles, bollos, tartas, galletas, bizcochos... Cabe distinguir entre pastelerías de carácter artesanal (donde se elabora un producto perecedero, hecho artesanalmente, con un modelo de empresa de tipo familiar de pequeño o mediano tamaño) y la pastelería industrial (donde la producción está mecanizada y las cantidades que se producen son mucho mayores mientras que el precio es menor). El tamaño de estas empresas suele ser mayor que las de tipo artesanal y las máquinas requieren una mayor inversión.

8.2 Tiempo de permanencia del virus en distintos tipos de superficies

Es importante conocer que los implementos con los que se trabaja pueden ser de los siguientes materiales y la permanencia de la infección en dichas superficies es como sigue:

- Madera: 96 horas
- Metal: 120 horas
- Plástico: Entre 48 a 72 horas

- Melamina. 72 horas
- Cartón: 24 horas
- Acero inoxidable: 48 a 72 horas
- Cristal: 96 horas

(Infection, s.f.)

8.3 Distanciamiento Social

Con el fin de mantener distancias de seguridad entre las personas y mejorar la seguridad y salubridad del personal de la panadería y los clientes se debe cumplir con lo siguiente:

- El Gerente o Propietario de la panadería debe tomar todas las medidas necesarias para evitar aglomeraciones de cualquier tipo, por ejemplo:
 1. Cambiar de lugar los puestos de trabajo en producción para que los trabajadores no estén situados unos frente a los otros;
 2. Proporcionar al personal equipos de protección personal como mascarillas, redecillas para el pelo, guantes desechables, monos o batas limpios y zapatos antideslizantes. Sí los trabajadores utilizan equipos de protección personal, la distancia entre ellos se puede reducir;
 3. Espaciar más los puestos de trabajo, a pesar de que se reduzca la velocidad de producción;
 4. Limitar el número de empleados presentes simultáneamente en las zonas donde se prepara el producto
 5. Organizar al personal en grupos o equipos de trabajo para reducir la interacción entre ellos. (OMS, s.f.)
- El personal operativo deberá acatar a cabalidad las disposiciones definidas por el Gerente o Propietario de la panadería en afán de proteger su salud
- EL cliente deberá respetar la señalética, condiciones e indicaciones definidas de la panadería.

8.4 Colaboradores identificados con COVID – 19

Los pasos a seguir en caso de identificarse a algún integrante del equipo de trabajo con COVID – 19 son:

- Comunicarse con el 800-10-1104 para la atención de casos COVID 19 manejado por las instancias de salud correspondientes.
- Cerrar inmediatamente la panadería
- Realizar la desinfección profunda, debido a que el riesgo de infección es alto
- Recolectar datos del personal que tuvo contacto con la persona infectada en la panadería para ingresar solicitar su ingreso en cuarentena por 14 días después del contacto.
- Reabrir la panadería (luego de la desinfección profunda) si se cuenta con el personal suficiente para hacerlo.

9. EQUIPAMIENTO A SER UTILIZADO:

Para el desarrollo de actividades en una panadería de carácter artesanal, es imprescindible contar con los siguientes elementos:

9.1 Horno

Máquina que es empleada para la cocción del pan, cuenta con un regulador de temperatura para darle el cocimiento adecuado que requiere cada uno de los diferentes panes. Así como un cronómetro, que ayuda a hornear el pan con el tiempo requerido.

Existen diversos tipos de hornos, como lo son: los de gas, eléctricos, de leña y unos que funcionan con diésel.

Para su limpieza y desinfección:

- Desempolvar al equipo
- Limpiarlo con el detergente habitual
- Desinfectar al equipo haciendo uso de la solución de lejía (10 ml de lejía en 5 lts de agua)

9.2 Batidora o Amasadora

Equipos eléctricos de al menos tres velocidades que sirve para mezclar los ingredientes de la masa.

Para su limpieza y desinfección:

- Activar paro de emergencia
- Desenergizar al equipo
- Sacar el cazo para su limpieza
- Lavar los accesorios, podrá hacerse uso de la sustancia desinfectante (10 ml de lejía en 5 lts de agua) pero aplicable a través de un paño sin exceso de ella

9.3 Bandejas metálicas

Generalmente están hechas de material metálico y algunos cubiertos de teflón, son empleados como soporte de las masas.

Para su limpieza y desinfección:

- Desempolvar las bandejas
- Limpiarlas con el detergente habitual
- Desinfectar las bandejas haciendo uso de solución de lejía (10 ml de lejía en 5 lts de agua)
- Enjuagar varias veces, de tal manera de verificar que no queden residuos de detergente o desinfectante en ella.

9.4 Mesas de Trabajo: Superficies planas que permiten desarrollar las actividades de la elaboración del pan.

Para su limpieza y desinfección:

- Desempolvar la mesa empleada para el trabajo
- Limpiarlas con el detergente habitual
- Desinfectar la mesa haciendo uso de solución de lejía (10 ml de lejía en 5 lts de agua)
- Enjuagar varias veces, de tal manera de verificar que no queden residuos de detergente o desinfectante en ella.

Raspadores, cuchillos, guantes, moldes, mangas, otros: Son implementos que son usados a lo largo de la actividad panadera según el producto a obtenerse.

Para su limpieza y desinfección:

- Desempolvar la mesa empleada para el trabajo
- Limpiarlas con el detergente habitual
- Desinfectar la mesa haciendo uso de solución de lejía (10 ml de lejía en 5 lts de agua)
- Enjuagar varias veces, de tal manera de verificar que no queden residuos de detergente o desinfectante en ella.

10. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

10.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

- **Guantes desechables 100% nitrilo:** Por su material, elimina los problemas alérgicos, posee un diseño ergonómico que facilita el agarre en ambientes húmedos. Se sugiere que los mismos sean de color para identificar fácil y rápidamente cualquier ruptura en el guante.



Guantes desechables 100% nitrilo

Fuente:

<https://www.amazon.es/Vastar-Guantes-Desechables-Alimenticio-El%C3%A1sticos/dp/B08678VSBX>

- **Guantes de puño largo de manipulación térmica:** Guantes de neopreno, bastante flexibles, resistentes al corte. Posee un forro triple de algodón y espuma aislante, soportan temperaturas de hasta 250°C en contacto intermitente o de corta duración.



Guantes de puño largo de manipulación térmica

Fuente: <https://www.directindustry.es/prod/mapa-professionnel/product-31875-342473.html>

- **Mascarilla para polvo en suspensión, Serie 3M™ 8000 Clásica: Moldeada:** Proporcionan una protección ligera, cómoda y efectiva frente a partículas sólidas y/o líquidas no volátiles. Ofrecen una protección duradera y cómoda especialmente en condiciones de calor y humedad altas.



Mascarilla auto filtrante 3M clásica

Fuente: <https://www.disofic.es/mascarilla-autofiltrante-3m-clasica-moldeada-para-particulas-con-valvula-p1-8812.html>

- **Ropa de Trabajo:** El uniforme que se utilice deberá ser transpirable y amplio que permitan libertad y comodidad en el movimiento.



Fuente: <https://www.peterwhybrow.com/chaqueta-de-panadero/>

10.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS

10.2.1. Requisitos básicos

Todo aquel que se encuentre dentro de la panadería deberá procurar mantener una distancia de al menos 1.5 a 2 metros del resto de sus compañeros.

Evitar llevar las manos a la cara

Efectuar lavado de manos, brazo y antebrazo cada 30 minutos

Abrir puertas haciendo uso de los codos y de la extremidad superior que no es la predominante.

10.2.2. Abastecimiento de agua

Existen dos tipos de agua que son empleados en la panadería, la que corresponde para uso de limpieza de superficies animadas e inanimadas y para la preparación de las masas.

Para la realización de la limpieza puede hacerse uso de agua directamente del grifo, pero si es posible emplear agua cocida para la realización de dicha actividad.

Para el empleo en la preparación de masas, se deberá hacer uso de agua tratada, de manera de garantizar la inocuidad del alimento

10.2.3. Limpieza y desinfección

9.2.4.1 Limpieza:

Se debe velar por contar con una limpieza exhaustiva en la panadería. Los siguientes parámetros pueden emplearse como referencia adicional por la pandemia:

Tabla 3. Medidas adicionales de desinfección

Área	Pisos	Paredes	Muebles	Artefactos
Oficinas	A	C	D	D
Almacenes	B	C	D	D
Unidad Productiva	A	C	D	D
Cocinas, comedores, baños y vestuarios	E	C	D	D
Pacios	A	C	D	D
Despachos	A	C	D	D
Talleres	A	C	D	D

↳

Tabla 4. Medios y Métodos de desinfección

	Medio	Medio Alternativo	Métodos	Método alternativo	Frecuencia
A	Agua y detergente	Agua e Hipoclorito Mezcla de 0,1%	Lavado, escurrido y secado	Rociado con aspersor	Diaria
B	Agua y detergente	Agua e Hipoclorito Mezcla de 0,1%	Lavado, escurrido y secado	Rociado con aspersor	De acuerdo a uso. Mínimamente 1 vez por semana.
C	Agua y detergente	Agua y amonio cuaternario	Lavado, escurrido y secado	Rociado con aspersor	De acuerdo a uso. Mínimamente 2 veces por semana.
D	Alcohol al 70 %	Agua y amonio cuaternario	Utilización de Paño Húmedo	Rociado con aspersor	De acuerdo a uso
E	Agua y detergente	Agua e Hipoclorito Mezcla de 0,1 %	Lavado, escurrido y secado	Rociado con aspersor	Una Vez por turno

Fuente: Protocolo de Bioseguridad “Continuidad de Operaciones durante la pandemia del COVID 19 para Empresas Industriales y Organizaciones de Servicios del Rubro Industrial” - CNI

Se debe contar con registros diarios que reflejen la actividad de limpieza y desinfección que se lleva a cabo, para ello es conveniente armar un Cronograma de Limpieza que determine quién lo hace, cuando lo hace, que le corresponde limpiar y como lo debe de hacer. (Se adjunta un modelo en el Anexo 2)

9.2.4.2 Desinfección:

Para la desinfección de las superficies podrá manejarse una de las dos opciones que a continuación se presentan:

“Opción 1: Hipoclorito de sodio al 0,1%”

El hipoclorito de sodio (lejía), viene comercialmente al 5%

Preparación de 1 l de hipoclorito de sodio al 0,1%:

- Medir 20 ml (4 cucharadas de 5 ml cada una) de lejía al 5% y
- enrasar a 1 l de agua

Realizar la dilución en un lugar ventilado

Tomar la precaución de no inhalar la solución

Seguir las instrucciones de fábrica para la aplicación

Revisar las fechas de vencimiento para asegurarse de que el producto no haya vencido

Nunca se debe mezclar cloro con amoníaco ni con otros productos de limpieza

La lejía que no está vencida será eficaz contra el COVID - 19 si se lo diluye adecuadamente

Dado que la concentración de 0,1% de hipoclorito de sodio es alta para tener contacto directo con la piel, se debe utilizar guantes para aplicarla

Opción 2: Solución de alcohol al 70%

- a) El alcohol viene comercialmente a 2 concentraciones:
 - Alcohol al 70% el cual estaría listo para usarse, y
 - Alcohol puro rectificado al 96%
- b) Preparación de 100 ml de alcohol etílico al 70%
 - Medir 70 ml de alcohol al 96% y
 - Diluir en agua destilada o agua hervida fría, envasando a 100ml
- c) Hacer la dilución en un lugar ventilado
- d) Tomar la precaución de no inhalar la solución.” (ICONTEC, 2020)

9.2.4.3 Control de Plagas:

Las plagas más comunes en las panaderías son las cucarachas, las moscas y los roedores.

“El control de plagas tiene que realizarse de manera integral: combinando los procedimientos de limpieza y desinfección, con técnicas de exclusión (barreras físicas que impidan el ingreso desde el exterior).” (Barclay, 2015)

La infraestructura general de la panadería deberá mantenerse en buen estado y deberá decidirse si este control lo hace la misma empresa o subcontratara el servicio.

10.2.4. Disposición de residuos sólidos

Para la gestión de residuos sólidos deberemos hacer al menos dos clasificaciones:

- Desechos infecciosos
- Desechos comunes

9.2.4.1 Desechos infecciosos

Este tipo de desechos en lo posible deberán ser identificados con bolsas rojas en los basureros señalados para ello.

Los mismos se emplearán para que receptionen los EPIs (elementos de protección individual) como barbijos y guantes.

La ubicación de estos basureros será cercano al espacio reservado para el proceso de limpieza y desinfección del personal de la panadería, estará claramente identificada con la señalética correspondiente.

Por otra parte este tipo de basureros también estarán ubicados en los baños de la panadería.

9.2.4.2 Desechos Comunes

Se contará con dos tipos de basureros, los externos y los internos.

- Basureros Internos

En cada una de las áreas del lugar se debe tener disponible al menos 1 basurero, donde cada miembro del equipo de trabajo depositará la basura cuando se realice diariamente la limpieza respectiva en su área de trabajo.

Posteriormente se tendrá que llevar la basura hacia los basureros externos de desechos, mismos que deberán encontrarse fuera de las áreas de producción.

Cada basurero, deberá de tener sus respectivas tapas para evitar se genere la contaminación cruzada.

- Basureros Externos:

Este tipo de basureros se encontrarán ubicados en la parte exterior del área de producción (patio, pasillo), su ubicación podrá ser señalada en un lay out que estará disponible para el equipo de trabajo, el mismo se ajustará a las características físicas de cada infraestructura.

Cada basurero, deberá de tener sus respectivas tapas para evitar se genere la contaminación cruzada.

10.2.5. Servicios higiénicos y vestuario

10.2.5.1 Servicios Higiénicos y Sanitarios

Cada baño que posea la panadería deberá contar con limpieza diaria, para ello se llevara un estricto control de tareas de limpieza, basado en un Cronograma de Limpieza Mensual en el cual se especifique:

- Quien limpia
- Que limpia
- Cuando limpia
- Como limpia

Para la limpieza de estos baños se deberá proporcionar de los elementos de protección necesarios:

- Gafas de seguridad



Fuente: <https://www.promart.pe/lentes-claros-de-seguridad-anti-empanantes-rayadura/p>

- Guantes de goma



Fuente: <https://www.grupoampesa.com/producto/guantes-de-limpieza-de-caucho-amarillo/>

- Overol de limpieza



Fuente: <https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/overol.html?sti=mflvj5m3asinxcmqkh>

Por otra parte los implementos a ser proporcionados son:

- Esponja
- Solución de Hipoclorito de sodio (solución al 2% de hipoclorito de sodio)
- Detergente
- Cepillo para inodoro
- Escoba

10.3. CLIENTE

10.3.1. Consideraciones para el cliente

- Respetar las instrucciones y recomendaciones de la panadería.
- “Cumplir la distancia mínima exigida entre vendedores y clientes de 1,5 metros cuando se cuente con elementos de protección como mamparas o pantallas faciales de protección, o de 2 metros sin estos elementos.” (Prevención, 2020)
- Obligatoriedad de uso de elementos de protección individual - EPIs (guantes de protección, mascarillas, etc.).
- Únicamente el vendedor podrá manipular los productos antes del pago.
- Es recomendable llevar bolsas propias para realizar la compra.

10.3.2. Medios de pago del cliente

- Se podrá realizar el pago del producto a través de los siguientes medios:
 - o Pagos electrónicos (Pagos on-line/transferencias electrónicas)
 - o Tarjeta de Débito o crédito
 - o Efectivo

Siendo obligatoria inmediatamente la higiene en manos o desinfección de los medios de pago utilizados, a través disposición del público dispensadores de gel desinfectante que deberán estar siempre en condiciones de uso por parte de la panadería.

10.3.3. Sensibilización

La sensibilización se llevará a cabo a través de carteles o cartillas informativas dispuestas por la Gerencia o Propietario de la panadería.

El objeto es el de transmitir la información básica que es necesaria que el cliente conozca con relación al COVID 19 y el negocio. En el Anexo 3 podrá encontrar varios ejemplos de estas cartillas informativas

10.3. PROCESOS OPERATIVOS

10.3.1. Compra

A pesar que a la fecha no está confirmado que en las superficies de los insumos pueda existir el virus del COVID - 19, la recomendación es que una vez realizada la compra de insumos y materia prima y arribada a la panadería, deberá procederse a su desinfección.

En el caso de productos o insumos a los cuales se les pueda cambiar de envase, proceder con el cambio (Ejemplo levadura con empaque propio al cual se le puede quitar dicho empaque y colocarlo en un contenedor propio de la panadería)

En el caso de productos o insumos que puedan ser lavados, proceder a su limpieza ya sea con DG6 (30 gotas por litro) o una solución de hipoclorito de sodio (1 cuchara sopera en 5 litros de agua) (INTI, s.f.)

10.3.2. Almacenamiento

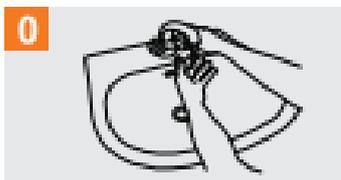
Para su almacenamiento se deberá prever contar con el espacio que permita tener orden y clasificación de materia prima e insumos. Se recomienda que este lugar cuente con la identificación de insumos y materia prima, así como contar con un lay out en la puerta de ingreso del ambiente, el cual permitirá ubicar con mayor facilidad lo que se esté buscando.

Se recomienda que los estantes mantengan una separación de al menos 15 cms de la pared y unos 20 cms del piso. (Ttrabajo, 2019)

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

0 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



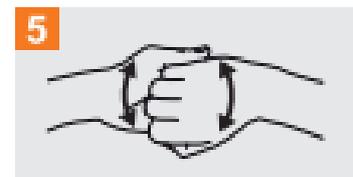
Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



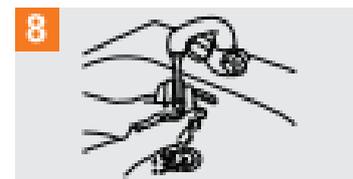
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrápidolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



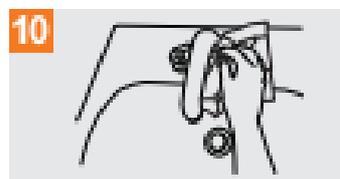
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



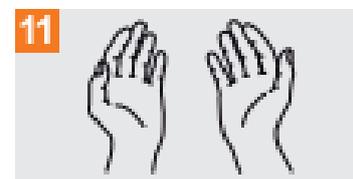
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIENIA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud y sus asociados tienen todos los derechos reservados. Para cualquier información o comentario, por favor, envíe un correo electrónico a whosafe@who.int. La Organización Mundial de la Salud no garantiza el uso de esta información para fines que no sean los que se indican. La OMS respalda a los proveedores de servicios de salud, en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, en proporcionar acceso a esta información en sus idiomas.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

Anexo 3: Cartel informativo

Fuente: https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf

¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

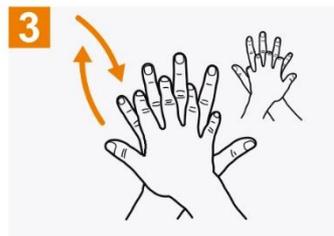
 Duración de todo el procedimiento: **20-30 segundos**



1a Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



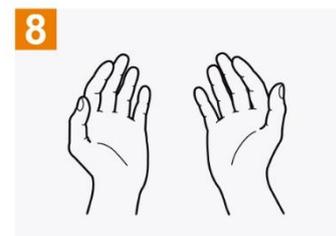
5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Una vez secas, sus manos son seguras.

 **Organización Mundial de la Salud** | **Seguridad del Paciente** | **SAVE LIVES**
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA | Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Complete el lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudiere ocasionar su utilización. La OMS agradece a los Hospitales Universitarios de Ginebra (HUG), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

Anexo 3: Cartel informativo

Fuente: https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_desinfectarse_manos_poster_es.pdf

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS



MOJARSE BIEN LAS MANOS



DEPOSITAR UN POCO DE JABON



FROTARSE UNA
CON OTRAS CON
AMBOS LADOS



CEPILLARSE BIEN LAS UÑAS



ENGUJARLAS CON
ABUNDANTE AGUA



SECARSELAS CON UNA
TOALLA BIEN LIMPIA O
PAPEL DESECHABLE

Anexo 3: Cartel informativo

Fuente: <https://quimison.com.mx/lavado-de-manos-para-una-mejor-desinfeccion-y-sanitizacion>

¿Cuánto sobrevive el nuevo coronavirus fuera del cuerpo?



Atención: estos datos son solo valores estimativos. La estabilidad del SARS-CoV-2 fuera del cuerpo depende de diferentes factores como la temperatura, la humedad o el estado de la superficie en cuestión, así como de la carga viral.



Fuente: New England Journal of Medicine, Journal of Hospital Infection

Anexo 3: Cartel informativo

Fuente: <https://www.dw.com/es/de-d%C3%B3nde-vino-el-coronavirus-cu%C3%A1nto-dura-en-las-superficies-dw-responde-a-sus-preguntas/a-52904400>

**MEDIDAS PREVENTIVAS
CONTRA EL COVID-19**

***DISTANCIAMIENTO
SOCIAL***

- La vía de transmisión del COVID-19 es a través de las gotículas que se expulsan al toser o estornudar.

Por eso es importante mantener una distancia de al menos:

1,5 METROS

Infórmate en
boliviasegura.gob.bo
Líneas gratuitas 800 10 11 04 - 800 10 11 06

#QuédateEnCasa — MINISTERIO DE SALUD —

Anexo 3: Cartel informativo

Fuente: <https://www.paho.org/bol/>

12. BIBLIOGRAFIA

- Barclay, M. E. (2015). *Guía de Buenas Prácticas de Manufactura en Panadería y Confitería*.
- Cáncer, I. N. (s.f.). Obtenido de <https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionario/def/desinfectante>
- de, D. (s.f.). Obtenido de <https://definicion.de/rinorrea/>
- Española, R. A. (s.f.). Obtenido de <https://dle.rae.es/disnea>
- Española, R. A. (s.f.). Obtenido de <https://dle.rae.es/pediluvio?m=form>
- Española, R. A. (s.f.). Obtenido de <https://dle.rae.es/desinfectar?m=form>
- express.com, L. (s.f.). Obtenido de <https://www.limpiezasexpress.com/trucos-de-limpieza/diferencias-entre-desinfectar-desinsectar-y-sanitizar/>
- ICONTEC. (2020). *Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies*. Bogota.
- ICONTEC. (s.f.). *Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies*.
- Infection, J. o. (s.f.). Obtenido de <https://www.dw.com/es/de-d%C3%B3nde-vino-el-coronavirus-cu%C3%A1nto-dura-en-las-superficies-dw-responde-a-sus-preguntas/a-52904400>
- INTI. (s.f.). Obtenido de <https://www.inti.com.bo/dg-6-solucion/>
- Médica, G. (s.f.). Obtenido de <https://gacetamedica.com/investigacion/el-periodo-de-incubacion-del-coronavirus-puede-ser-de-hasta-24-dias/>
- Medicina, D. d. (s.f.). Obtenido de <https://medicina.udd.cl/sobre-la-facultad/comite-institucional-de-bioseguridad/definicion-de-bioseguridad/>
- OMS, O. . (s.f.). Obtenido de https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf
- Organización Mundial de la Salud*. (s.f.). Obtenido de https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf
- Prevención, M. P. (2020). *Medidas preventivas frente al COVID - 19 Sector Comercio*.
- Program, C. C. (s.f.). Obtenido de https://cchp.ucsf.edu/sites/g/files/tkssra181/f/GreenCleaningSanitizingDisinfecting_F CCH_IPM_Sp.pdf
- pública, C. v. (s.f.). Obtenido de <https://argentina.campusvirtualsp.org/preguntas-y-respuestas-sobre-la-enfermedad-por-coronavirus-covid-19>
- Salud, O. M. (s.f.). Obtenido de <https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus>
- Salud, O. M. (s.f.). Obtenido de https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses?gclid=CjwKCAjw2a32BRBXEiwAUcugiHk2e1rpNaajeOrbArBbfCk57uNbKXIU_jqxqPE2Wsf1zoSShFMFkRoCvdgQAvD_BwE

TODOELECTR. (s.f.). Obtenido de <https://www.todoelectronica.com/es/termometro-profesional-sin-contacto-certificado-contra-el-covid-19-p-115591.html>

Ttrabajo, M. d. (2019). *Guía de buenas prácticas de manufactura en panaderías y confiterías*. Buenos Aires.