



**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 TIENDAS DE  
BARRIO Y SERVICIOS AFINES  
(COVID-19)**

**LA PAZ - BOLIVIA**



## INTRODUCCION

### 1. OBJETIVOS GENERALES

Facilitar orientaciones para la aplicación de las medidas de control preventivas sanitarias que deben cumplir las TIENDAS DE BARRIO y Servicios Afines, con el fin de proteger la salud del personal, proveedores, visitantes 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

El presente Protocolo permitirá la implementación de procedimientos de manera inmediata, de aplicación a todos los establecimientos como son las TIENDAS DE BARRIO, los mismos que podrán ser actualizados de acuerdo a las disposiciones que emane de las Autoridades nacionales e internacionales, como ser la Organización Mundial de la Salud (OMS), “En todos los países se han adoptado estrictas medidas de salud pública y sociales para frenar su propagación. Entre ellas se incluyen la limitación de los viajes nacionales e internacionales; la orden de quedarse en casa; y el cierre de las escuelas, los comercios y los centros religiosos. A medida que las autoridades de salud pública estudian levantar algunas de estas restricciones, es fundamental que exista o se establezca una vigilancia rigurosa para controlar la propagación de la COVID-19 y guiar la aplicación constante de medidas de control.” (OMS, Orientaciones provisionales<sup>10</sup> de mayo de 2020).

### 3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Se presenta las definiciones que orientan su aplicación e interpretación en el ámbito en el que se configura el presente protocolo, en tal sentido, el Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Bioseguridad para los establecimientos de salud. Manual. Quito: Ministerio de Salud Pública se tiene:

“Glosario de términos académico-científicos

**Antisepsia:** conjunto de procedimientos físicos, mecánicos y preferentemente químicos, que se emplean para destruir los gérmenes patógenos. (1)

**Antisepsia de manos:** procedimiento físico de higiene de manos con jabones o soluciones antisépticas y presentan dos variantes: el lavado antiséptico de manos y la fricción con solución alcohólica de las mismas. (2)



**Alcohol:** sustancia química con propiedades antisépticas de amplio espectro, de acción rápida y poco efecto residual. Se usa en forma de alcohol etílico, propílico e isopropílico. (1)

**Antibiótico:** sustancia química derivada de varias especies de microorganismos (bacterias, ascomycetos y hongos) o sintetizado químicamente que tiene la capacidad de actuar selectivamente e inhibir el crecimiento o producir la destrucción del microorganismo, generalmente a bajas concentraciones. (1)

**Accidente laboral:** es todo suceso repentino y prevenible que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o muerte. También es aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar de trabajo. (4)

**Área de recepción y limpieza:** donde los elementos reusables (instrumental, equipos, etc.) son recibidos, registrados y sometidos a un proceso de limpieza. (5)

**Área de apoyo:** baño, duchas, oficina y demás facilidades para el personal. (5)

**Áreas de preparación y empaque:** donde los elementos limpios y secos son inspeccionados, armados en juegos o en cajas, y envueltos o empacados adecuadamente para el proceso de esterilización seleccionado. (5)

**Bioseguridad:** conjunto de medidas preventivas destinadas a mantener el control de factores de riesgos laborales procedentes de agentes biológicos, físicos o químicos logrando la prevención de impactos nocivos, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores de la salud, pacientes, visitantes y el medio ambiente. Su utilidad congrega normas de comportamiento y manejo preventivo del personal de salud frente a microorganismos potencialmente patógenos. (6)

**Biocida:** término general que describe a un agente químico, usualmente de amplio espectro que inactiva microorganismos. (1)

**Bactericida:** método o agente químico capaz de matar o destruir bacterias. (5)

**Bacteriostático:** método o agente químico capaz de inhibir el crecimiento bacteriano, pero no necesariamente de matarlas. (5)

**Contaminación:** presencia transitoria de gérmenes bacterianos patógenos, se adquiere de pacientes, líquidos biológicos u objetos inanimados. La higiene de manos la elimina de manera importante. (8)

**Contaminado:** se refiere a toda superficie, animada o inanimada, que se sabe aloja microorganismos. (5)

**Control biológico:** método que determina la presencia de bacterias patógenas en objetos sometidos a un proceso de esterilización. (5)

**Descontaminación:** proceso o método físico destinado a reducir el número de microorganismos, presentes en un objeto inanimado, dejándolo seguro para su manipulación. (5)



**Desinfección:** es el proceso por el cual se mata o se destruye la mayoría de los microorganismos patógenos, con la excepción de los esporos bacterianos. Los desinfectantes son usados sobre objetos inanimados. (5)

**Desinfección de nivel intermedio:** proceso de desinfección que mata bacterias vegetativas, la mayoría de los hongos, los bacilos tuberculosos, y la mayoría de los virus. No mata esporas bacterianas resistentes. (5)

**Desinfección de bajo nivel:** proceso que mata la mayoría de las bacterias vegetativas, algunos hongos, algunos virus, pero no mata Mycobacterias ni esporas bacterianas. (5)

**Desinfección terminal:** proceso mediante el cual un área u objeto se desinfecta luego de que ha ocurrido alguna contaminación. (5)

**Desinfectante:** es un agente químico que se aplica sobre superficies o materiales inertes o inanimados, para destruir los microorganismos y prevenir las infecciones. Los desinfectantes también se pueden utilizar para desinfectar la piel y otros tejidos antes de la cirugía. (1)

**Desinfectante de amplio espectro:** desinfectante que tiene actividad contra una amplia variedad de microorganismos. (5)

**Detergente:** agente sintético, soluble en agua, efectivo para la limpieza de superficies y objetos inanimados.

**Epidemia (brote):** ocurrencia de uno o más casos similares relacionados en tiempo y lugar, requiere investigación para descubrir la ruta de transmisión de la infección y las posibles fuentes de infección, con el fin de tomar medidas para prevenir la diseminación.

**Exposición humana:** circunstancia por la cual una persona está en situación de contacto directo con heridas abiertas, escoriaciones o membranas mucosas; con sangre o líquidos que contienen microorganismos patógenos. (10)

**Germicida:** agente químico que destruye microorganismos. Puede ser que destruya microorganismos patógenos, pero no necesariamente esporas bacterianas resistentes. Puede ser usado sobre tejidos vivos (antisépticos) o sobre objetos inanimados (desinfectantes). (5)

**Incidente Laboral:** “suceso acontecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo, en el que la persona afectada no sufre lesiones corporales, o en el que éstas sólo requieren cuidados de primeros auxilios” (12)

**Infección:** respuesta inflamatoria por parte del huésped, inicialmente local y luego diseminada, ante la presencia, invasión y aumento en el número de gérmenes bacterianos contaminantes o colonizantes, los cuales se tornan patógenos. (8)

**Jabón líquido o en barra:** sustancia líquida (gel) o sólida con actividad detergente que se utiliza para la limpieza de las manos, y que no tiene propiedades antimicrobianas. (15)

**Limpieza:** eliminación física de materia orgánica, polvo y cualquier material extraño de los objetos. Debe realizarse con agua, con o sin detergente, más acción



mecánica y proceder a los procesos de desinfección y esterilización. La limpieza está diseñada para remover, más que para matar microorganismos. (8)

**Peligro:** es algo que tiene potencialidad de causar daño a personas, equipos, instalaciones o al medio ambiente.(16)

**Riesgo:** probabilidad ocurrencia de un evento: Magnitud estimada de pérdidas posibles generadas por un determinado evento adverso y sus efectos, sobre las personas, las actividades institucionales, económicas, sociales, y el ambiente. Los factores de riesgo pueden ser de origen natural o antrópico. (16)

**Salud ocupacional:** rama de la salud pública que tiene por finalidad promover y mantener el mayor grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones; prevenir todo daño a la salud causado por las condiciones de trabajo y por todos los factores de riesgo; y adecuar el trabajo al trabajador, atendiendo a sus aptitudes y capacidades. La salud ocupacional persigue el más alto grado de bienestar y seguridad de los trabajadores, consiguiendo aumentar la productividad de una organización del país. (16)

**Saneamiento:** proceso que resulta en una reducción de la población microbiana sobre una superficie inanimada a un nivel seguro o relativamente seguro. (5)

**Séptico:** la existencia de microorganismos o de sus toxinas en áreas

**Soluciones limpiadoras:** son productos con capacidad de eliminar residuos o sustancias de desecho en la piel sana o heridas, mediante sistemas físicos o químicos. No tienen la capacidad de evitar la proliferación de microorganismos. (1)  
". (Ministerio de Salud Pública del Ecuador, Bioseguridad para los establecimientos de salud, 2016)

Además de se debe tener en consideración las definiciones establecidas en el Art. 3, DEFINICIONES: ORDENANZA QUE PROMUEVE LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL SANITARIO PARA PREVENIR EL COVID-19 EN LOS MERCADOS, LOCALES COMERCIALES, INDUSTRIALES, DE SERVICIOS Y PROFESIONALES EN EL DISTRITO DE SAN MARTIN DE PORRES, ORDENANZA N° 497-MDSMP. 2020

**Cliente:** Organización o persona que recibe un producto.

- Cuando una persona está o estuvo en contacto físico con personas catalogadas como caso confirmado.

**Distanciamiento social:** Mantener al menos dos (02) metro de distancia con otros individuos.

**Aislamiento COVID 19: Procedimiento por el cual una persona caso sospechoso, reactivo en la prueba** rápida o positivo en la prueba PCR para COVID 19, se le restringe el desplazamiento en su vivienda o en hospitalización, por un periodo indefinido, hasta recibir el alta clínica.

**Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los



EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.

**Manipulador de alimentos:** Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.

**Proveedor:** organismo o persona que proporciona un producto. Ejemplo: productor, distribuidor, minorista, distribuidor, proveedor de servicios. Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.

**Rastreabilidad/rastreo de los productos:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.

**Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.

**Servicios afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de clubes y similares.

**Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.

**Superficie inerte:** Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos, por ejemplo, equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, etc.

**Superficie viva:** Las partes externas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación y consumo. Para efectos de la presente Guía se considera a las manos con o sin guantes del manipulador de alimentos.

**Mercado de Abasto:** Entiéndase a un local cerrado en cuyo interior se encuentran construidos y/o distribuidos establecimientos individuales de ventas en secciones o giros definidos, dedicados al acopio y expendio de productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios mayorista y minorista. Están comprendidos los Mercados Municipales, Micromercados, Mercados Particulares, Cooperativas, Mercadillos, y Ferias Populares en recintos cerrados y terminales pesqueros.

**Establecimiento Individual de Venta:** Son los puestos, tiendas, interiores, estantes, kioscos, y otros debidamente autorizados, ordenados, insertos y registrados en el padrón de comerciantes.

**Sección:** Son zonificaciones o áreas donde se localizan los establecimientos individuales de venta con características comunes en el expendio de productos.



**Consumidores o usuarios:** Las personas naturales o jurídicas que adquieren, utilizan o disfrutan como destinatarios finales productos o servicios materiales e inmateriales, en beneficio propio o de su grupo familiar o social, actuando así en un ámbito ajeno a una actividad empresarial o profesional. No se considera consumidor para efectos a quien adquiere, utiliza o disfruta de un producto o servicio normalmente destinado para los fines de su actividad como proveedor. Los microempresarios que evidencien una situación de asimetría informativa con el proveedor respecto de aquellos productos o servicios que no formen parte del giro propio del negocio. En caso de duda sobre el destino final de determinado producto o servicio, se califica como consumidor a quien lo adquiere, usa o disfruta.

**Proveedores.-** Las personas naturales o jurídicas, de derecho público o privado, que de manera habitual fabrican, elaboran, manipulan, acondicionan, mezclan, envasan, almacenan, preparan, expenden, suministran productos o prestan servicios de cualquier naturaleza a los consumidores. En forma enunciativa y no limitativa se considera proveedores a:

1. Distribuidores o comerciantes.- Las personas naturales o jurídicas que venden o proveen de otra forma al por mayor, al por menor, productos o servicios destinados finalmente a los consumidores, aun cuando ello no se desarrolle en establecimientos abiertos al público.
2. Productores o fabricantes. - Las personas naturales o jurídicas que producen, extraen, industrializan o transforman bienes intermedios o finales para su provisión a los consumidores.
3. Importadores.- Las personas naturales o jurídicas que importan productos para su venta o provisión en otra forma en el territorio nacional.
4. Prestadores.- Las personas naturales o jurídicas que prestan servicios a los consumidores.

**Producto.-** Es cualquier bien mueble o inmueble, material o inmaterial, de origen nacional o no.

**Servicio.-** Es cualquier actividad de prestación de servicios que se ofrece en el mercado, inclusive las de naturaleza bancaria, financiera, de crédito, de seguros, previsionales y los servicios técnicos y profesionales. No están incluidos los servicios que prestan las personas bajo relación de dependencia.

**Local comercial.-** Espacio independiente ubicado en un centro comercial, una galería comercial, donde se desarrolle la exhibición y venta de productos o servicios autorizados.

**Centro Comercial.-** Un conjunto de locales destinados al desarrollo de actividades comerciales como uso principal conformado además por locales de servicio, cultural de esparcimiento, complementarios y organizados con relación al conjunto comercial y relación mediante áreas de uso común.

**A puerta cerrada y sin atención al público.-** Característica del establecimiento o locales que por la naturaleza de sus actividades o giros no atiende directamente al



público y realizan aquellas a puerta cerrada por existir conglomeración de personas en el establecimiento.

**Establecimiento.-** Edificación, recinto, espacio o área delimitada, diferenciada o independiente física y legalmente donde se desarrolle todas o partes de la actividad comercial y/o servicios que reúne las condiciones técnicas requeridas por la normatividad vigente para su ejercicio” (Perú, ORDENANZA QUE PROMUEVE LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL SANITARIO PARA PREVENIR EL COVID-19 EN LOS MERCADOS, LOCALES COMERCIALES, INDUSTRIALES, DE SERVICIOS Y PROFESIONALES EN EL DISTRITO DE SAN MARTIN DE PORRES, ORDENANZA N° 497-MDSMP. 2020)

#### 4. LISTA DE ACRÓNIMOS

BBC	British Broadcasting Corporation (BBC; «corporación de radiodifusión británica»)
COVID-19	“De acuerdo a la explicación de la OMS, el nuevo nombre se toma de las palabras "corona", "virus" y disease (enfermedad en inglés), mientras que 19 representa el año en que surgió (el brote se informó a la OMS el 31 de diciembre de 2019)”. (bbc. Coronavirus: por qué covid-19 se llama así y cómo se nombran los virus y las enfermedades infecciosas, 2020)
D.S.	Decreto Supremo
EPP	Equipos de Protección de Personal
OMS	Organización Mundial 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
- D.S. 4196 de 17 de marzo de 2020.- Declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional.
- D.S. 4199 de 21 de marzo de 2020.- Declaratoria de Cuarentena Total en Todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia.
- D.S. 4200 de 25 de marzo de 2020.- Se refuerza y Fortalecen las Medidas de Control del Contagio del COVID-19.
- D.S. 4214 de 14 de abril de 2020.- Ampliación del Plazo de la Cuarentena hasta el 30 de abril de 2020.
- D.S. 4229 de 29 de abril de 2020

Tiene por objeto:

- a) Ampliar la vigencia de la cuarentena por la emergencia sanitaria nacional del COVID-19 desde el 1 al 31 de mayo de 2020;
- b) Establecer la Cuarentena Condicionada y Dinámica, en base a las condiciones de riesgo determinadas por el Ministerio de Salud, en su calidad de Órgano Rector, para la aplicación de las medidas correspondientes que deberán cumplir los municipios y/o departamentos

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

El Ministerio de Salud, del país, aprueba la “Guía para el Manejo del COVID – 19”, mediante la Resolución Ministerial No. 0116, de fecha 9 de marzo del 2020, que señala:

“ANTECEDENTES.-

En diciembre de 2019, en la ciudad de Wuhan – provincia de Hubei de la República Popular China, se presentó un brote de neumonía de causa desconocida. Las autoridades sanitarias informaron a la Organización Mundial de la Salud (OMS) la presencia de un conglomerado de 27 casos de Síndrome Respiratorio Agudo de etiología desconocida, estableciendo un vínculo con el mercado de mariscos de Huanan, el cual además vende animales vivos.

El 30 de enero del 2020 con más de 9,700 casos confirmados de 2019-nCoV en la República Popular China y 106 casos confirmados en otros 19 países, el Director General de la OMS, declaró el brote como una Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional. (ESPII)



En fecha 26 de febrero 2020, la Organización Panamericana de la Salud (OPS), emitió ALERTA EPIDEMIOLÓGICA para AMÉRICA LATINA sobre el nuevo coronavirus, el mismo se extendió a la región, presentando un caso positivo confirmado en Brasil el 25 de febrero 2020. El 11 de marzo, tras una evaluación de la situación a nivel mundial, la OMS lo declara como PANDEMIA.

La OMS en colaboración y consulta con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), ha denominado la enfermedad como COVID-19, abreviatura, por sus siglas en inglés, de “Enfermedad por Coronavirus 2019”. El Comité Internacional de Taxonomía de Virus (ICTV), autoridad global para la designación de nombres a los virus, ha denominado a éste como SARS-CoV-2.

La información sobre los casos confirmados de COVID-19 reportados, señala un curso de enfermedad diferente a lo observado en casos de SARS-CoV y MERS-CoV, con un nivel más alto de contagio y menor proporción de letalidad.

La primera defunción reportada por COVID-19, en China, correspondió a paciente masculino de 61 años con antecedente de tumor abdominal y cirrosis, quien ingresó al hospital por presentar dificultad respiratoria y neumonía, integrándose los diagnósticos de neumonía severa, síndrome de dificultad respiratoria aguda, choque séptico y falla orgánica múltiple.

Los cuadros clínicos por infección por SARS-CoV-2 varían de síntomas leves a cuadros clínicos críticos y muerte. Con investigaciones aún en curso, se conoce que hay grupos de población con mayor riesgo de enfermedad grave. La información preliminar sugiere que los adultos mayores y las personas con afectación de la salud subyacente pueden tener un mayor riesgo de presentar enfermedad grave.” (Ministerio de Salud, Guía para el Manejo del COVID – 19, 2020)

### **6.1. Modo de transmisión:**

La transmisión interhumana se produce por vía aérea, mediante gotas que son originadas al hablar, toser o estornudar por la persona enferma y que alcanzan a una persona capaz de padecerla.

Otro medio de transmisión del virus, son las manos u objetos inanimados contaminados con secreciones, seguidas del contacto con la mucosa de la boca, nariz u ojos.

**6.2. Periodo de incubación:** El período de incubación puede ser desde 2 hasta 14 días, lo cual podría variar según el caso.

**6.3. Signos y síntomas:** Los síntomas del coronavirus (COVID-19) incluyen:



- Malestar general
- Tos seca
- Dolor de garganta
- Fiebre
- Disnea (dificultad para respirar)

De acuerdo a los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de EE.UU. (CDC, por sus siglas en inglés), la cadena televisiva CNN en español, bajo el título “Síntomas del coronavirus: esta es la lista completa para saber cuándo pedir ayuda”, señala que:

“La lista principal de los síntomas agudos en este momento es bastante corta y puede presentarse entre 2 y 14 días después de la exposición al virus, según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de EE.UU. (CDC, por sus siglas en inglés).

“Estamos enfatizando en la fiebre además un síntoma notable del tracto respiratorio inferior: tos o dificultad para respirar”, indicó el experto en enfermedades infecciosas Dr. William Schaffner, profesor de medicina preventiva y enfermedades infecciosas en la Facultad de Medicina de la Universidad de Vanderbilt en Nashville.

Tener la capacidad de identificar esos síntomas y actuar al respecto cuando sea necesario es crítico. Aquí te dejamos lo que necesitas saber.

## **Fiebre**

La fiebre es un síntoma clave, aseguran los expertos. No te fijas únicamente en un número, pero ten presente que en realidad es fiebre solo cuando tu temperatura alcanza por lo menos los 37,7 grados centígrados (o 100 grados Fahrenheit), tanto para niños como para adultos.

“Existen muchos conceptos erróneos sobre la fiebre. La temperatura promedio es de 37 grados centígrados (98.6 grados Fahrenheit), pero realmente todos estamos un poco por encima o por debajo durante el día hasta medio grado”, explicó el Dr. John Williams, jefe de la división de enfermedades infecciosas pediátricas del Hospital Infantil del Centro Médico de la Universidad de Pittsburgh.

“Entonces, 37,5 grados centígrados no es una fiebre”, insistió.

Cuando revises si tienes fiebre, no confíes del todo en la temperatura que te tomes por la mañana. En su lugar, hazlo al final de la tarde y al anochecer.

“Nuestra temperatura no es la misma durante el día. Si la tomas a las ocho de la mañana, puede ser normal”, indicó Schaffner.

“Una de las presentaciones más comunes de fiebre es que tu temperatura sube al final de la tarde y al anochecer, es una forma común en que los virus producen fiebre”, completó.



## **Tos**

La tos es otro síntoma principal, pero no se trata de una tos cualquiera, dijo Schaffner. Debe ser una tos seca que sientas en el pecho.

“No es un cosquilleo en la garganta. No es cuando te aclaras la garganta. No es solo que tengas irritación. No estás sacando nada, no estás tosiendo nada”, agregó.

“La tos es molesta, proviene del esternón y se nota que los bronquios están inflamados o irritados”, señaló.

## **Dificultad para respirar**

La falta de aliento puede ser una tercera –y muy grave– manifestación del covid-19. Puede ocurrir incluso por sí sola, sin tos. Si tu pecho se tensa o comienzas a sentir que no puedes respirar lo suficiente, es una clara señal para actuar, señalan los expertos.

“Si hay alguna dificultad para respirar, llama de inmediato a tu proveedor de atención médica, a urgencias locales o al departamento de emergencias”, sostuvo el presidente de la Asociación Médica Estadounidense, Dr. Patrice Harris.

“Si la dificultad para respirar es lo suficientemente grave, debes llamar al 911”, agregó Harris.

Además de la dificultad para respirar o la falta de aliento, los CDC registraron las señales de emergencia para el covid-19 como “dolor o presión persistentes en el pecho”, “labios o cara azulados” –que indica la falta de oxígeno– y cualquier confusión mental repentina o letargo e incapacidad para despertar.

En esos casos, busca atención médica inmediatamente, señalan los CDC.

## **Síntomas de gripe y resfriado**

Esta tríada de síntomas (fiebre, tos y dificultad para respirar) no son las únicas señales de enfermedad que se han observado en casos de coronavirus.

Muchos otros signos pueden parecerse a la gripe, incluidos dolores de cabeza, problemas digestivos, dolores corporales y fatiga, que pueden ser graves. Incluso otros síntomas pueden ser similares a los de un resfriado o alguna alergia, como secreción nasal, dolor de garganta y estornudos.” (CNN, Síntomas del coronavirus: esta es la lista completa para saber cuándo pedir ayuda. 2020)

## **7. RESPONSABILIDADES**

Las responsabilidades de expendio, compra, proveedores, clientes, manipuladores de alimentos, consumidores o usuarios, son las personas que deben prestar debido cumplimiento a las normativas emanadas por el gobierno nacional, gobernaciones



y alcaldías, las mismas que al ser cumplidas, se busca bajar el riesgo de contagio del Corona Virus – 2019 (COVID – 19)

### **7.1. Gerente General**

Las TIENDAS DE BARRIO, en su generalidad, son los mismos propietarios, que compra, venden productos alimenticios en cantidades menores, solo para el alcance de los vecinos del barrio, apoyados por la misma familia o trabajadores para la venta de los productos, de mayor consumo de las personas habitan generalmente en el Barrio o cuadra, donde está establecida la TIENDA O ALMACEN DE BARRIO.

### **7.2. Administrador**

Propietario de la TIENDA DE BARRIO

### **7.3. Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores**

Propietario de la TIENDA DE BARRIO

### **7.4. Personal Operativo**

La propia familias o trabajadores de expendio

## **8. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO**

Se consideran aspectos relativos a la prevención de contagios por el COVID – 19, para las TIENDAS DE BARRIO, tanto del vendedor como del cliente – comprador.

## **9. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD**

En el presente protocolo se toma como referencia las medidas de Bioseguridad establecidas en el Art. 4. de ORDENANZA QUE PROMUEVE LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL SANITARIO PARA PREVENIR EL COVID-19 EN LOS MERCADOS, LOCALES COMERCIALES, INDUSTRIALES, DE SERVICIOS Y PROFESIONALES EN EL DISTRITO DE SAN MARTIN DE PORRES. ORDENANZA N° 497-MDSMP,

Se deberán implementar las siguientes medidas de bioseguridad en todos los establecimientos públicos y privados como TIENDAS DE BARRIO y de servicios, las mismas que serán supervisadas por sus propietarios y por personal del SEDES, Gobernación, Alcaldía Municipal para su fiel cumplimiento, siendo estas las siguientes:

- Para el establecimiento: TIENDAS DE BARRIO y de servicios
  - a) Compromiso de realizar a todo el personal (propietarios, familiares y/o trabajadores) chequeos preventivos para descarte del COVID-19, y efectuar las pruebas necesarias aprobadas por el Ministerio de Salud, cuando se encuentren disponibles al público, y cumplir estrictamente con el marco legal vigente dispuesto para el Estado de Emergencia Sanitaria, mientras lo determine el Gobierno



- b) Señalizar con círculos el distanciamiento para el ingreso y dentro del local de dos metros (2.00 m) de distancia entre las personas.
- c) Disponer la desinfección con Hipoclorito de Sodio al 0.1% (20 ml de hipoclorito de sodio al 5% en 980ml de agua), o cualquier desinfectante aprobado por el Ministerio de Salud, en todas las superficies de contacto en el establecimiento, diariamente.
- d) Disponer la desinfección de productos manipulables en la provisión y entrega de los mismos hacia los clientes.
- e) Disponer la desinfección de las superficies inertes en contacto con los alimentos, mediante el uso de un paño humedecido con Hipoclorito de Sodio al 0.1%.
- f) Implementar la desinfección de los coches, canastillas u otro medio de transporte de alimentos u otros productos de compra, inmediatamente antes y después del uso realizado por el cliente, éste debe aplicarse humedecido con Hipoclorito de Sodio al 0.1%.
- g) Disponer de elementos para la desinfección de calzado.
- h) Disponer de un personal que dispensará alcohol gel a los clientes al ingreso y salida del local.
- i) Colocar afiches impresos que enseñen la técnica de lavado correcto de manos con agua y jabón, en los servicios higiénicos y en lugares visibles del establecimiento.
- j) Difusión de afiches informativos acerca de las medidas sanitarias de prevención.
- k) Los ambientes deben ser adecuados y ventilados.

- Para los propietarios, familia del propietario y/o trabajadores:

- a) Previo al inicio de labores, todo empleador está obligación de implementar medidas para garantizar la seguridad y salud en el trabajo, cuya finalidad es esencialmente preventiva. Siendo obligatorio el uso de mascarilla y según la actividad que realice son los guantes.
- b) Controlar que al ingreso del personal (propietario, familia del propietario y/o trabajador) que labora en los establecimientos, deberán hacerlo manteniendo una distancia mínima de un metro (1.00 m), asimismo dentro del centro laboral debe existir distanciamiento de un metro entre el propietario, familia del propietario y/o trabajador.
- d) Controlar el estado de ánimo corporal diaria. En caso sea considerado caso sospechoso deberán ir a un establecimiento de salud.
- e) Limpieza y desinfección de manos y cara con agua y jabón para ingresar.
- d) Pasarán al área de cambiado y se pondrán sus mascarillas, guantes y gorros descartables, así como un uniforme de trabajo en caso tuviera.
- e) El propietario, familia del propietario y/o trabajador, deberán presentar una declaración jurada de no tener COVID-19 y de tener buena salud, en forma quincenal.



f) No permitir que el propietario, familia del propietario y/o trabajador puedan ingresar ni brindar servicios al público, cliente o consumidor si tienen algún síntoma respiratorio.

g) Si el propietario, familia del propietario y/o trabajador presenta síntomas respiratorios, deberán derivarlo a la atención médica que corresponda (Institución Prestadora de Servicios de Salud Pública o Privada).

- Para el público

a) Control para que se cumpla con el distanciamiento social debidamente señalado mínimo de 1,5 metros a 2,0 metros entre cada uno de las personas en la acera de la calle.

b) Permitir el Control del cliente o usuario, control de los elementos de seguridad que deben portar como mascarillas y guantes de latex.

c) La utilización de mascarillas quirúrgica o comunitaria según corresponda.

### **9.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)**

Los Equipos de Protección Personal, indispensables, que deben portar tanto el propietario, familiares directos de expendio de los productos alimenticios de la Tienda de Barrio, como también los trabajadores, como lo describe: Protocolos de Bioseguridad en los Centros de Trabajo.

“El centro de trabajo deberá disponer del siguiente equipo de protección personal adicional al que normalmente usan en el desempeño de sus labores los trabajadores:

- Mascarillas.
- Cubrebocas.
- Guantes.
- Gorro desechable (si aplicare en función de la actividad a realizar).
- Bata de protección desechable (si aplicare en función de la actividad a realizar)
- Gafas de seguridad (si aplicare en función de la actividad a realizar).
- Botas de hule (si aplicare en función de la actividad a realizar).

El Equipo de Protección Personal desechable proporcionado por el centro de trabajo, una vez que este se encuentre sucio, manchado o contaminado deberá ser eliminado dentro de las instalaciones del centro de trabajo en una bolsa plástica, dentro de un basurero exclusivo para ese fin, con tapa de pedal; y para aquellos trabajadores que lleven el EPP a su casa este deberá ser eliminada antes de tener contacto con algún familiar depositándolo de igual manera en un basurero tomando las medidas de seguridad brindadas por la Secretaria de Salud. El Equipo de Protección Personal reutilizable debe desinfectarse y almacenar en bolsa



separada”. (Protocolos de bioseguridad por motivo de la pandemia COVID – 19 para supermercados, 2020)

## **9.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS**

### **DE LAS OBLIGACIONES DEL COMERCIANTE**

Los comerciantes de la TIENDAS DE BARRIO y servicios están comprometidos a:

- a) Conducir personalmente su negocio, pudiendo tener ayudantes (familiares y/o trabajadores), siendo responsable de las irregularidades e infracciones de dicho personal.
- b) Sufragar los gastos en que incurran por concepto de servicio de agua potable, energía eléctrica y el costo por el mantenimiento.
- d) Mantener la TIENDA DE BARRIO o establecimiento limpio y en buenas condiciones de salubridad e higiene.
- c) Exhibir en forma visible, todos los productos que se expenden, consignando en forma clara y precisa el precio de los mismos, de acuerdo a las disposiciones establecidas.
- f) Contar con balanzas, pesas y medidas manteniéndolas operativas y en buen estado de conservación.
- g) Usar mandil, guardapolvo, mascarillas, guantes, cofia limpios y en buenas condiciones.
- h) Portar en todo momento su Carné Sanitario vigente, así como el de sus ayudantes.
- i) Tener un extintor en caso de juguerías, venta de alimentos cocidos, de emplear fuego o en aquellos donde se expendan materiales inflamables como plásticos, telas, cartones, papel, etc.

### **9.2.1. Requisitos básicos**

El Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, estable las siguientes medidas para Establecimientos de alimentos, bebidas y medicamentos con lineamientos por COVID-19, que son adaptados para el presente protocolo:

- Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos. (ANEXO No. 1)
- Supervisar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida según la actividad desarrollada en el establecimiento (batas, cofias, tapabocas (ANEXO No. 2), delantales, guantes, calzado, etc.).
- Hacer extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen materias primas alimenticias en el establecimiento.



- Garantizar la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en el establecimiento (tajadoras, balanzas, hornos microondas, cuchillos, afiladores, pinzas, etc.), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos (bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras, etc.).
- Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de canastillas, mesas, sillas y demás elementos que los clientes usen en el establecimiento.
- Supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento, preparación, exhibición, servido y venta.
- Asegurar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc., y no permitir que los alimentos o los recipientes que los contengan se depositen directamente sobre el piso o cualquier otra superficie contaminada.
- Abstenerse de exhibir productos sin protección, en especial que puedan estar al alcance directo de los consumidores
- Mantener la conservación de la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación (carnes, productos cárnicos y embutidos, leche y derivados lácteos, pescado y derivados, frutas y derivados, arepas y demás alimentos con procesamiento intermedio que requieran posterior preparación en el hogar).
- Extremar la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos entregados a domicilio.
- Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos.
- Se recomienda que, de acuerdo con la capacidad del establecimiento, se genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes, de manera que se evite aglomeración en pasillos y puntos de pago.
- Llamado a la medida y a la prudencia por parte de los consumidores, en la adquisición de un número adecuado de unidades por producto, para permitir que toda la población tenga acceso a estos, según su necesidad.
- Promover que sólo asista una persona por hogar al momento de hacer las compras, evitando la presencia de menores o personas de la tercera edad; y que tengan claro los artículos específicos de compra para hacer más ágil esta actividad.
- Sugerir a los compradores pagar sus cuentas con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.
- Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.
- Al final de la operación, cada día, realizar una limpieza y desinfección profunda de todas las superficies en contacto con alimentos o que tengan contacto con personas. (Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, LINEAMIENTOS PARA EL SECTOR PRODUCTIVO DE PRODUCTOS



## FARMACÉUTICOS, ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COLOMBIA DURANTE LA FASE DE MITIGACIÓN, 2020)

### 9.2.2. Limpieza y desinfección

Se debe cumplir con las normas básicas de desinfección al ingreso y salida de la TIENDA DE BARRIO, de acuerdo a Protocolos de Bioseguridad en los Centros de Trabajo.

“Estas se realizarán previo a su jornada laboral y al finalizar la misma. Se encuentran descritas de manera general y se deben adecuar, según el sector/área asignada a cada trabajador.

- AL INGRESO/EGRESO a su lugar de trabajo, evitar el contacto de superficies previo desinfección de sus manos mediante lavado o gel desinfectante.
- Limpieza del EPP (Guantes, franela, etc.) previo a la colocación de estos, todo equipo debe ser desinfectado al principio, final de cada uso de este.
- Limpieza de las zonas donde se haya incurrido contacto frecuente en el siguiente orden: Manijas de puertas, interruptores, pasamanos, botones, etc.
- Desechar la basura en el lugar correspondiente de acuerdo con el sector.
- Toda herramienta o utensilio deberá ser higienizado de acuerdo con las medidas generales”. (Protocolos de Bioseguridad en los Centros de Trabajo, 2020)

### 9.2.3. Disposición de residuos sólidos

Para esta medida específica de prevención, se recomienda seguir de manera rigurosa las siguientes recomendaciones:

- “Garantizar que se utilicen las técnicas apropiadas para el manejo de los desechos de la organización o centro de trabajo.
- Garantizar que todo el personal que labora en el manejo de desechos sólidos y líquidos utilice los EPP requeridos y cumpla con las técnicas y productos establecidos.
- Disponer de recipientes de basura seguros, con tapa de abrir con pedal.
- Es importante prestar especial atención, al manejo de los desechos que no son habituales en la organización o centro de trabajo, como los provenientes de los EPP y las instalaciones de salud”. (Protocolos de Bioseguridad en los Centros de Trabajo, 2020)

### 9.2.4. Servicios higiénicos

En las TIENDAS DE BARRIO, los propietarios, familiares directos y/o empleados, al ser locales pequeños para la atención de expendio de alimentos y artículos del hogar deben tomar todas las medias de bioseguridad al hacer uso del baño,



manteniendo en óptimas condiciones: “Se deberá seguir el siguiente protocolo para uso de los baños:

- Antes de hacer uso del baño, realizar lavado de manos o bien, uso de gel desinfectante.
- Después de hacer uso del baño, realizar obligatoriamente lavado de manos de acuerdo con las medidas generales.
- Evitar el ingreso a esta área bajo toda circunstancia de alimenticios, recipientes de agua, recipientes vacíos, bolsas u otros que puedan generar un foco de infección”. (Protocolos de Bioseguridad en los Centros de Trabajo, 2020)

### 9.2.5. Personal externo

El personal de atención al cliente que estará en la entrada de las TIENDAS DE BARRIO deberá cumplir con las siguientes indicaciones:

- “Recibir respetuosamente al cliente, con el cuidado de guardar el distanciamiento adecuado.
- Ofrecer gel desinfectante a cada cliente que se le permita su atención.
- Limpiar de manera sistemática (solución desinfectante y papel toalla desechable).
- Desinfección matutina diaria”. (Protocolos de Bioseguridad en los Centros de Trabajo, 2020)

## 9.3. CLIENTE

### 9.3.1. Consideraciones para el cliente

Los compradores denominados también clientes, son las personas que adquieren productos de manera casual o frecuente determinados productos para abastecer sus necesidades personales, como alimentos diarios o algún producto para el hogar u oficina, los que obtiene de la “casera del barrio o mercados”

“Es la persona que utiliza o adquiere, de manera frecuente u ocasional, los servicios o productos que pone a su disposición un profesional, un comercio o una empresa. En este sentido, **sinónimos** de cliente son **comprador**, cuando se trata de una persona que adquiere un producto mediante una transacción comercial; **usuario**, cuando la persona hace uso de un servicio determinado, y **consumidor**, cuando la persona, fundamentalmente, consume productos o servicios”. (Significado de cliente. 2020).

Una vez que los productos estén en la casa del cliente u comprador se debe proceder a el lavado y desinfección de los alimentos y productos, antes de su uso o consumo, con hipoclorito de sodio (ANEXO No. 4) u alcohol (ANEXO No.5.).



### **9.3.2. Medios de pago del cliente**

Se debe proceder al pago o cancelación de los alimentos o productos adquiridos de la TIENDA DE BARRIO, utilizando tanto el vendedor como el cliente, con guantes de latex o goma. Previa desinfección de los billetes o monedas evitando el contacto directo, los que serán colocados en un sitio no cercano a los alimentos o productos que están a la venta.

### **9.3.3. Sensibilización**

Un aspecto importante en la compra-venta de alimentos y de productos para el hogar es la empatía entre vendedor y comprador, debido a que ambos están en la proximidad de contagiarse con el COVID-19, para lo cual es necesario que las personas deben portar con los Equipos de Protección Personal y tomar conciencia de las consecuencias del mismo, expresar siempre la solidaridad y el cumplimiento de la higiene personal. Se debe exigir que el cliente utilice mascarilla, doblar el codo para toser, como también estornudar (ANEXO No. 3) y guantes de latex o goma, antes de realizar la venta o transacción del pedido, de no contar con ella, no proceder a tomar el pedido de compra, hasta que se realice la acción correctiva.

## **9.4. PROCESOS OPERATIVOS**

### **9.4.1. Compra**

Las compras que realiza el propietario de las TIENDAS DE BARRIO, deben seguir las recomendaciones de limpieza y desinfección de los alimentos, antes de exponer y luego proceder a la venta al por menor o por unidad,

### **9.4.2. Recepción**

Con la inspección se debe realizar diariamente la de limpieza y desinfección, cada día antes de apertura de la TIENDA DE BARRIO, como también a cada hora., de acuerdo a “9.2.1. Requisitos Básicos”, del presente Protocolo.

### **9.4.3. Almacenamiento**

Los productos adquiridos para la venta y exposición deben estar totalmente desinfectados, cuyo almacenamiento por el tamaño de las TIENDAS DE BARRIO, están en el mismo local de expendio.

### **9.4.4. Acondicionamiento**

Las condiciones básicas para las TIENDAS DE BARRIO, deben ser ventilados constantemente, y adoptar medidas de orden y limpieza frecuentes.

### **9.4.5. Entrega**

Los alimentos deben ser entregados al comprador – cliente, con la debida precaución de la envoltura, cuidando en la manipulación de los mismos antes de la



entrega, procediendo el vendedor a la desinfección de las manos que están con guantes de latex o goma con alcohol.

## **10. VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD**

Cumplir con todos los requisitos emitidos por el Ministerio de Salud, Honorable Alcaldía Municipal de la ciudad de La Paz.



## BIBLIOGRAFIA

BBC News Mundo. Coronavirus: por qué covid-19 se llama así y cómo se nombran los virus y las enfermedades infecciosas, 2020, [Fecha de consulta 18 de mayo de 2020]. Dado en la URL: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-51912089>

CNN, Síntomas del coronavirus: esta es la lista completa para saber cuándo pedir ayuda. 2020. [Fecha de consulta 18 de Mayo de 2020), Dado en la URL: <https://cnnespanol.cnn.com/2020/03/20/sintomas-del-coronavirus-esta-es-la-lista-completa-para-saber-cuando-pedir-ayuda/>

Gobierno de Honduras, Protocolos de Bioseguridad en los Centros de Trabajo, [Fecha de consulta, 18 de mayo de 2020]. Dado en la URL: <http://www.trabajo.gob.hn/protocolos-de-bioseguridad-en-los-centros-de-trabajo/>

Gobierno de Honduras, Protocolos de Bioseguridad en los Centros de Trabajo, Protocolos de bioseguridad por motivo de la pandemia COVID – 19 para supermercados. [Fecha de consulta, 18 de mayo de 2020]. Dado en la URL: <http://www.trabajo.gob.hn/protocolos-de-bioseguridad-en-los-centros-de-trabajo/>

Ministerio de Salud del Estado Plurinacional de Bolivia, Guía para el Manejo del COVID – 19, 2020; [Fecha de consulta 18 de mayo 2020], Dado en la URL: <https://www.minsalud.gob.bo/component/jdownloads/send/30-guias-manejo-covid/423-guia-para-el-manejo-del-covid-19>

Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, Establecimientos de alimentos, bebidas y medicamentos con lineamientos por COVID-19, 2020; [Fecha de consulta, 21 de mayo de 2020). Dado en la URL: <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Establecimientos-de-alimentos-bebidas-y-medicamentos-con-lineamientos-por-COVID-19.aspx>

Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Bioseguridad para los establecimientos de salud. Manual. Quito: Ministerio de Salud Pública [Fecha de consulta 17 de mayo de 2020]. Dado en la URL: <http://hospitalgeneralchone.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Manual-de-Bioseguridad-02-2016-1.pdf>

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS), Orientaciones provisionales<sup>10</sup> de mayo de 2020, [Fecha de consulta 17 de mayo de 2020]. Dado en la URL:



[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332093/WHO-2019-nCoV-National\\_Surveillance-2020.1-spa.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332093/WHO-2019-nCoV-National_Surveillance-2020.1-spa.pdf)

Perú, ORDENANZA QUE PROMUEVE LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL SANITARIO PARA PREVENIR EL COVID-19 EN LOS MERCADOS, LOCALES COMERCIALES, INDUSTRIALES, DE SERVICIOS Y PROFESIONALES EN EL DISTRITO DE SAN MARTIN DE PORRES, ORDENANZA N° 497-MDSMP. 2020. [Fecha de consulta 22 de mayo de 2020], Dado en la URL: <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-medidas-de-bioseguridad-y-control-sanitario-para-p-ordenanza-n-497-mdsmp-1866190-1/>

Promotora Internacional de Partes “Pro-Partes”, PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ALMACENES DE VENTA, 2020. [Fecha de consulta 23 de mayo 2020]. Dado en la URL: <https://www.propartes.com/pdf/bioseguridad/DC-16-PROTOCOLO%20DE%20BIOSEGURIDAD%20-%20ALMACENES%20DE%20VENTA.pdf>

Seguridad Bilógica, 2020. [Fecha de consulta, 26 de mayo de 2020]. Dado en la URL: <https://seguridadbiologica.blogspot.com/2016/07/hipoclorito-de-sodio-como-agente.html>

Significado de cliente, 2020. [Fecha de consulta, 24 de mayo de 2020]. Dado en la URL: <https://www.significados.com/cliente/>

## ANEXO No. 1: PROCEDIMIENTO LAVADO DE MANOS



Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social 2020, URL:  
<https://www.propartes.com/pdf/bioseguridad/DC-16-PROTOCOLO%20DE%20BIOSEGURIDAD%20-%20ALMACENES%20DE%20VENTA.pdf>

## ANEXO No. 2: USO DE MASCARILLA

**Cuándo se debe usar una mascarilla**

- No es necesario que las personas que no presenten síntomas respiratorios usen mascarillas.
- Use una mascarilla si está tosiendo o estornudando.
- Las personas sanas puede usar una mascarilla solo si están cuidando a una persona con sospecha de infección por 2019-nCoV.
- Las mascarillas son efectivas solo cuando se usan en combinación con la higiene frecuente de manos.
- Si usa una mascarilla, aprenda cómo usarla, quitársela y desecharla adecuadamente.

**Cómo colocarse, usar, quitarse y desechar una mascarilla.**

Antes de colocarse una mascarilla, realice la higiene de manos con un desinfectante para manos a base de alcohol o agua y jabón.

**RECUERDE:** No es necesario que las personas que no presenten síntomas respiratorios usen mascarillas.

**Cómo colocarse, usar, quitarse y desechar una mascarilla.**

Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la mascarilla.

**RECUERDE:** No es necesario que las personas que no presenten síntomas respiratorios usen mascarillas.

**Cómo colocarse, usar, quitarse y desechar una mascarilla.**

Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, realice la higiene de manos con un desinfectante para manos a base de alcohol o con agua y jabón.

**RECUERDE:** No es necesario que las personas que no presenten síntomas respiratorios usen mascarillas.

**Cómo colocarse, usar, quitarse y desechar una mascarilla.**

Reemplace la mascarilla con una nueva tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso.

**RECUERDE:** No es necesario que las personas que no presenten síntomas respiratorios usen mascarillas.

**Cómo colocarse, usar, quitarse y desechar una mascarilla.**

Para quitarse la mascarilla: quítela por detrás (no toque el frente de la mascarilla); deseche inmediatamente en un contenedor cerrado; realice la higiene de las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

**RECUERDE:** No es necesario que las personas que no presenten síntomas respiratorios usen mascarillas.

Fuente: Cruz Roja Colombiana 2020, URL: <https://www.propartes.com/pdf/bioseguridad/DC-16-PROTOCOLO%20DE%20BIOSEGURIDAD%20-%20ALMACENES%20DE%20VENTA.pdf>

## ANEXO No. 3: PROTOCOLO DE ETIQUETA RESPIRATORIA

### Forma **correcta** de toser y estornudar



Cubra su boca y nariz con la parte superior del brazo, haciendo un sello para evitar salida de gotitas de saliva.



O cúbrase con un pañuelo desechable.



Deposite el pañuelo en el basurero, no lo lance al medio ambiente.



Nunca se toque la cara si no se ha lavado las manos con agua y jabón.

**¡Detenga el contagio!**

Fuente: <https://www.sst-safework.com/> URL: <https://www.propartes.com/pdf/bioseguridad/DC-16-PROTOCOLO%20DE%20BIOSEGURIDAD%20-%20ALMACENES%20DE%20VENTA.pdf>

## ANEXO NO. 4: HIPOCLORITO DE SODIO COMO AGENTE DESINFECTANTE



Este artículo es sobre soluciones desinfectantes, siga el link para ver [desinfección de agua potable](#).

*Publicado originalmente el 19 de Julio de 2008. Actualizado 21May2020*

El hipoclorito de sodio ( $\text{NaOCl}$ ) es un compuesto oxidante de rápida acción utilizado a gran escala para la desinfección de superficies, desinfección de ropa hospitalaria y desechos, descontaminar salpicaduras de sangre, desinfección de equipos y mesas de trabajo resistentes a la oxidación, eliminación de olores y desinfección del agua. Los equipos o muebles metálicos tratados con cloro, tienden a oxidarse rápidamente en presencia de hipoclorito de sodio.

El hipoclorito de sodio es vendido en una solución clara de ligero color verde-amarillento y un olor característico. Como agente blanqueante de uso doméstico normalmente contiene 5-6.5% de hipoclorito de sodio (con un pH de alrededor de 11, es irritante y corrosivo a los metales). Cuando el hipoclorito se conserva en su contenedor a temperatura ambiente y sin abrirlo, puede conservarse durante 1 mes, pero cuando se ha utilizado para preparar soluciones, se recomienda su cambio diario. Entre sus muchas propiedades incluyen su amplia y rápida actividad antimicrobiana, relativa estabilidad, fácil uso y bajo costo.

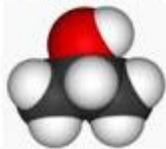
El hipoclorito es letal para varios microorganismos, virus y bacterias vegetativas, pero es menos efectivo contra esporas bacterianas, hongos y protozoarios. La actividad del hipoclorito se ve reducida en presencia de iones metálicos, biocapas, materiales orgánicos, bajo pH o luz UV. Las soluciones de trabajo deben ser preparadas diariamente. El cloro comercial que contiene 5-6%, que será utilizado para la desinfección de superficies, debe ser diluido 1:10 para obtener una concentración final de aproximadamente 0.5% de hipoclorito. Cuando se quiere desinfectar líquidos que pueden contener material orgánico, debe tenerse una concentración final de 1% de hipoclorito.

## ANEXO NO. 5: ALCOHOL COMO AGENTE DESINFECTANTE

*Etanol*



*Isopropanol*



Con el término alcohol, nos referiremos a dos compuestos principales usados como agentes desinfectantes: el [etanol](#) (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) o alcohol etílico, y el [isopropanol](#) o alcohol isopropílico ((CH<sub>3</sub>)<sub>2</sub>CHOH).

Su principal forma de acción antimicrobiana, es mediante la desnaturalización de las proteínas, permitiendo la ruptura de membranas. La acción microbicida del alcohol a diversas concentraciones ha sido examinada a una amplia variedad de especies, con periodos de exposición de 10 segundos a una hora. A concentraciones de 60%-80%, tanto el etanol como el isopropanol, son potentes agentes virucidas, inactivando casi todas las especies de virus lipofílicos y muchos de los virus hidrofílicos. Tiene una potente actividad antifúngica, incluyendo levaduras.

Los alcoholes no son recomendados para la esterilización de material médico o quirúrgico, debido principalmente a que es incapaz de dañar a microorganismos esporulados y no puede penetrar materiales ricos en proteínas. No se conocen resistencias desarrolladas por la exposición al etanol. El alcohol es incoloro, pero volátil e inflamable, por lo tanto, debe almacenarse en ambientes fríos y bien ventilados. Además, se evaporan rápidamente, razón por la cual que es difícil tener periodos extendidos de exposición, a menos de que los materiales se encuentren sumergidos en el alcohol.