

PROTOCOLO PRELIMINAR PARA PROTECCIÓN HUMANA Y CONTROL DE TRANSMISIÓN VIRAL EN PROCESOS DE ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Los protocolos de protección humana y control de la transmisión en el caso de la epidemia de COVID 19 no son iguales a otros procedimientos como los de control bacteriano.

En el caso específico de la pandemia actual del corona virus, para decidir sobre un modelo y protocolo hay que empezar diferenciando los distintos escenarios en los que se va a aplicar la protección y control para escoger el que corresponde a la protección humana de los productores, personal de acopio, transportistas y consumidores en los centros de acopio de productos orgánicos y de distribución en “canastas” a consumidores que han solicitado el abastecimiento y, en algunos casos, a consumidores en cuarentena.

A. IMPLEMENTOS REQUERIDOS PARA LA PROTECCIÓN HUMANA Y CONTROL DE LA TRANSMISIÓN EN EL CASO DE LA EPIDEMIA DE COVID 19.

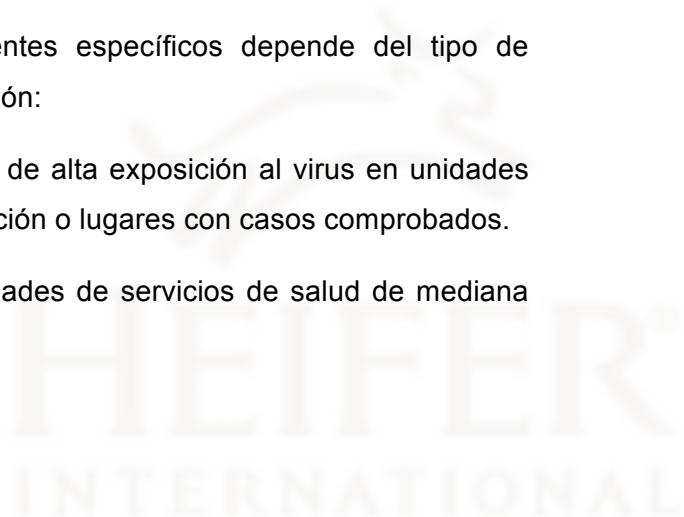
En el proceso de protección humana/control de la transmisión se requiere:

1. Trajes y accesorios de protección humana (bioseguridad)
2. Equipos de fumigación de desinfectante con capacidad viricida
3. Substancias para la fumigación de alimentos y sus recipientes
4. Substancias para la fumigación en calzado y vehículos

La lista de estos recursos y sus componentes específicos depende del tipo de escenario en el que se va a ejecutar la operación:

A. **Exposición potencial máxima:** escenario de alta exposición al virus en unidades de cuidado intensivo de pacientes con la infección o lugares con casos comprobados.

B. **Exposición potencial moderada:** en unidades de servicios de salud de mediana exposición.



C. **Exposición potencial mínima comparativa:** en escenarios de acopio, transporte y compra-venta a consumidores de alimentos orgánicos o de otros productos que circulan comercialmente.

En esta sección y por la urgencia nos vamos a concentrar principalmente en la definición de los cuatro elementos del proceso de protección humana/control de la transmisión en el escenario “C”.

RECURSOS REQUERIDOS PARA LA PROTECCIÓN HUMANA/CONTROL DE TRANSMISIÓN VIRAL (COVID2019) EN ESCENARIOS DE EXPOSICIÓN/TRANSMISIÓN POTENCIAL MÍNIMA

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
PROTECCIÓN HUMANA (EPP)	
Mascarilla Alternativa A	Mascarilla N95
Mascarilla Alternativa B	Mascarilla quirúrgica (50 unidades)
Traje de seguridad	Mandil o mameluco
Gorro A	Gorro quirúrgico (paquete de 100 unidades)
Gorra B	Gorra con visera
Guantes de caucho	Guantes de caucho (cocina)
Bota	Bota de caucho con punta dura
Frasco/spray de alcohol o gel alcohol	Alcohol o gel/alcohol frasco
CONTROL DE TRANSMISIÓN / DESINFECCIÓN	
Bomba	Bomba de fumigación agrícola
Desinfección de alimentos	Solución de hipoclorito de Sodio - cloro (4 litros) <i>Concentración: 4 ml de cloro en cada litro de agua</i>
Desinfección de transporte y superficies	Solución de hipoclorito de Sodio - cloro (4 litros) <i>Concentración: 4 ml de cloro en cada litro de agua</i>

B. PROCEDIMIENTOS DURANTE LA CADENA DE BIOSEGURIDAD DE LAS CANASTAS AGROECOLÓGICAS.

1. COSECHA

- Realiza la cosecha por la mañana. Si esta actividad se realiza en grupos grandes o grupos familiares recuerda utilizar los implementos de trabajo y protección personal adecuados, conservar la distancia entre persona y persona por lo menos de 1,5 m.
- Evita golpear las frutas y vegetales, para conservarlas.
- Recuerda, en tú cosecha conservar el cáliz, te ayudará a prolongar la vida de tus productos.
- Las cajas y otros materiales que contengan tus productos, deben estar perfectamente limpias y no deben presentar superficies toscas.
- Debe seleccionarse un sitio exclusivo y adecuado para el manejo, selección, lavado, clasificación y empaque de tus productos. Con material adecuado y de fácil limpieza, disposición para desechos, facilidad de agua y apartado de fuentes de contaminación.
- Recuerda protegerte de los rayos solares.

2. POSCOSECHA.

- Utiliza los EPP (equipos de protección personal: guantes, mascarilla, overol, cofia y botas).
- Selecciona tus productos, separando los vegetales y frutas en mal estado de los que presentan un buen tamaño y color.
- Lava tus productos. Te recomendamos para desinfectarlos hacer una inmersión en una solución de 4ml de cloro en 1lt de agua. Dejarla actuar 2 minutos y lavarlos nuevamente con agua segura. **No usar en cárnicos.** De todas formas, lava el producto antes de consumir.

- Antes de crear tu canasta destina áreas específicas para: los vegetales, frutas y cárnicos, esto te ayudará a no tener contaminación cruzada.

3. EMPACADO.

Antes de empacar y crear tu canasta ten en cuenta:

- Lavar bien tus manos.
- Desinfectar con cloro las instalaciones.
- Desinfectar los materiales que utilices.
- Utilizar los EPP (equipos de protección personal: guantes, mascarilla, overol, cofia y botas).

Tu empaque debe ser:

- Fuerte para proteger tu producto.
- Liso sin astillas y con ventilación.
- Uniformes, para que al apilarlos no se aplasten.

Tus empaques no deben ser:

- De material tóxico.
- Empaques profundos (baldes).

Tipos de empaque que te sugerimos:

- Bolsas plásticas o de papel para los productos de tamaño y calidad similar, séllalas de manera segura.
- Mallas: úsalas para tus vegetales y frutas resistentes al daño, es decir una corteza más dura.
- Canastas: evita el aglutinamiento, coloca las frutas y vegetales más resistentes en la parte inferior y con su pedúnculo hacia abajo.

Estas recomendaciones de cosecha y poscosecha aportan a centros de acopio familiares y comunitarios.

4. DISTRIBUCIÓN y ENTREGA.

Ante la presente emergencia sanitaria que pasamos en el país te recomendamos:

- Verifica tu estado de salud, recuerda que se recomienda **no realizar esta actividad** a las personas con cuadros de hipertensión, diabetes y enfermedades crónicas, afecciones respiratorias y cuadro febril.
- Antes de iniciar la jornada desinfecta: volante, palanca, manijas y también los seguros del cinturón de seguridad.
- Lava bien con agua y jabón el balde de la camioneta; si es posible desinfectala con solución de cloro (4 ml de cloro en cada litro de agua).
- Utiliza de manera obligatoria guantes y mascarillas (los mismos que deberán ser cambiados cada 3 o 4 horas). Recuerda, los guantes deben ser lavados periódicamente con agua y jabón o desinfectados con alcohol.
- Utiliza gafas, botas, gorra o cofia y overol. No es recomendable usar el mismo overol todos los días, preferible lavarlo al finalizar la jornada en el sitio de trabajo; tratar de no llevarlo a casa.
- Recuerda desinfectar tus manos de manera obligatoria antes y después de cada entrega con alcohol gel.
- Recuerda cumplir con el protocolo de desinfección total de tus manos y ante brazos con alcohol por lo menos cada hora.
- Rocía alcohol sobre las superficies que estén en contacto directo contigo cada hora, desinfectando así tu medio de transporte o área de trabajo.
- Evita tocar tu rostro después de recibir el dinero o estar en contacto con tus clientes.
- Te recomendamos que prefieras pagos vía transferencia electrónica o billetera móvil, disminuyendo el contacto con billetes y monedas.
- Desinfecta rociando con alcohol billetes y cualquier elemento que pueda estar contaminado.

- Te recomendamos que esta actividad no dure más de 4 horas para evitar estar expuesto.
- Programa con antelación tus rutas de entrega.

5. RETORNO A CASA.

- Una vez que se ha terminado la jornada de entrega, antes de bajarte del vehículo desinfecta: volante, palanca, manijas y también los seguros del cinturón de seguridad.
- Deja los materiales que estuvieron en contacto contigo como: llaves, billeteras, dinero, gafas y celular en una caja y rocíales alcohol.
- Recuerdas la solución con cloro que utilizaste para desinfectar tus productos, utilízalo nuevamente para desinfectar tu calzado (suela incluida).
- Quítate toda la indumentaria que usaste para la entrega de tu canasta y colócala en una bolsa para lavarla; si es posible, se recomienda realizar el lavado en el sitio de trabajo y no llevar a la casa.
- Al ingresar a casa intenta no tener contacto físico con tus familiares, no tocar nada, hasta tomar un baño con jabón y loción para la higiene del cabello, desinfectarte y cambiarte de ropa. No mezclar esta ropa con la del resto de la familia, preferible lavarla inmediatamente por separado. Recuerda que el virus puede permanecer en el cabello y la ropa.

En el espíritu de cooperación técnica y complementación solidaria para la acción, la *Fundación Heifer de Ecuador* y el *Programa AndinaEcoSaludable* de la Universidad Andina Simón Bolívar, en un nuevo eslabón de su trayectoria de trabajo interinstitucional e intercultural, han constituido una alianza para crear instrumentos y consolidar acciones relativas a la protección humana y control de transmisión viral en procesos de acopio y distribución de alimentos en el marco de la emergencia sanitaria por el COVID19. Proceso en el cual ha sido fundamental el trabajo conjunto con las comunidades campesinas y gobiernos locales para el impulso de una agricultura para la vida.

Recuerda alimentarte en familia con lácteos, frutas, hortalizas y verduras frescas libres de agrotóxicos; evita alimentos ultraprocesados para reforzar tu sistema inmunológico. Busca y conoce a los productores directos de tu localidad. Estas recomendaciones te permitirán mantener tu salud y la de tu familia en el presente y en el futuro.

Las organizaciones autoras agradecen a CILABSalud (Centro de Investigación y Laboratorios de Evaluación de Impactos en la Salud Colectiva) y SEICAS (Sistema de Experimentación, Investigación y Capacitación en Agroecología y Salud) por su cooperación en el perfeccionamiento de este instrumento.

