	Federación Nacional de Productores de Panela - Fondo de Fomento de Panelero	Código: SST-No.001
	GUIA BASICA DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO DEL COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN PANELERA (TRAPICHES)	Fecha: 24/02/2020
	Proceso Seguridad y Salud en el Trabajo	Página 1 de 10

GUIA BASICA DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO DEL COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN PANELERA (TRAPICHES)

Frente a la grave crisis generada en nuestro país por la presencia y expansión del coronavirus - COVID-19, que ha obligado al Gobierno Nacional a declarar el Estado de emergencia económica, social y ecológica, así como tomar drásticas medidas de cuarentena, indispensables para evitar los devastadores efectos ocasionados en otros países, -medidas que Fedepanela apoya decididamente-, se requiere más que nunca, unificar esfuerzos y expresar toda la solidaridad y aportes de los diferentes sectores, entre ellos el de la producción panelera.

El gremio panelero constituye en estos momentos una FUERZA VITAL para enfrentar la difícil situación que vive nuestro país, garantizando la producción y distribución de un alimento básico de la canasta familiar del noventa y seis por ciento (96%) de los colombianos.

Por eso **FEDEPANELA-FONDO DE FOMENTO PANELERO**, dispone el siguiente protocolo para promover la prevención y el autocuidado en las plantas de producción panelera (trapiches), por su bienestar, el de su familia, el de todos(as) los habitantes de su comunidad y todos(as) los colombianos(as) con el fin de reducir el riesgo.


Intensifique las siguientes medidas de prevención, autocuidado y buenas prácticas en usted como productor(a) panelero(a), en sus operarios(as) y en colaboradores(as).

RECOMENDACIONES

1. Afuera de la planta de producción:

Disponga un espacio para:

1. *Lavado y secado de manos y brazos:* lávese manos y brazos frecuentemente con abundante agua y jabón, el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – 30 segundos y asegúrese lavar

	Federación Nacional de Productores de Panela - Fondo de Fomento de Panelero	Código: SST-No.001
	GUIA BASICA DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO DEL COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN PANELERA (TRAPICHES)	Fecha: 24/02/2020
	Proceso Seguridad y Salud en el Trabajo	Página 2 de 10

todas las partes de sus manos, incluidas uñas. Seque sus manos y brazos con toalla(s) de papel, disponga los residuos en la caneca/recipiente definido para tal fin.

2. *Desinfección de zapatos:* en una poceta o recipiente amplio disponga suficiente solución desinfectante* previamente preparada y permanezca de pie en la solución por diez segundos.


*Solución desinfectante: diluya 240 ml (1 taza) de hipoclorito de sodio (vendido comercialmente como Clorox) en 5 litros de agua, distribúyala en la poceta o recipiente amplio y en recipientes con atomizador.

3. *Desinfección de herramientas de campo:* en recipientes con atomizador disponga solución desinfectante y rocíela por todas las superficies de las herramientas utilizadas en campo, tales como machetes, barras, palas, azadones, gafas de protección, entre otras.
4. *Vehículo transportador:* al ingreso del vehículo transportador a la planta de producción aplique el procedimiento para la limpieza y desinfección de este. Evite el contacto con superficies, no se recueste o apoye en ninguna parte del vehículo.

2. Adentro de la planta de producción:

1. Promueva el lavado y secado de manos y brazos frecuentemente en todo el personal involucrado en el proceso de producción panelera.

No olvide que: el lavado de manos y brazos debe ser frecuente con abundante agua y jabón, el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – 30 segundos y asegúrese de lavar todas las partes de sus manos, incluidas uñas. Seque sus manos y brazos con toallas de papel y disponga los residuos en la caneca/recipiente definido para tal fin.

	Federación Nacional de Productores de Panela - Fondo de Fomento de Panelero	Código: SST-No.001
	GUÍA BÁSICA DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO DEL COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN PANELERA (TRAPICHES)	Fecha: 24/02/2020
	Proceso Seguridad y Salud en el Trabajo	Página 3 de 10

2. Promueva además de la higiene personal, el autocuidado en todos(as) sus operarios(as) y colaboradores(as), tales como:

- ✓ Al toser o estornudar cúbrase la boca y nariz con el antebrazo
- ✓ Evite el contacto de las manos con los ojos, nariz y boca
- ✓ Manténgase hidratado con agua potable y/o agua de panela fresca, no guarapo
- ✓ Evite saludar de beso o mano
- ✓ Use mallas/cofias/gorras que cubran todo el cabello, en caso de tenerlo largo manténgalo recogido
- ✓ Es prohibido fumar incluso en los alrededores de la planta de producción
- ✓ No se exponga a cambios bruscos de temperatura
- ✓ Evite el contacto con personas con síntomas de gripa
- ✓ Identifique los síntomas de las enfermedades respiratorias y COVID – 19:



- ✓ Diferencie el COVID-19 de la gripa y resfriado:

	COVID-19	GRIPE	RESFRIADO
FIEBRE	●	●	●
TOS	●	●	●
MOCO		●	●
CONGESTIÓN NASAL			●
ESTORNUDOS		●	●
DOLOR DE GARGANTA			●
MALESTAR EN LA GARGANTA			●
DIFICULTAD PARA RESPIRAR	●		
FLEMA	●		
VÓMITO		●	
DIARREA		●	
DEBILIDAD	●		
DOLOR EN LOS HUESOS		●	


Grafico basado en reporte de la OMS

	Federación Nacional de Productores de Panela - Fondo de Fomento de Panelero	Código: SST-No.001
	GUIA BASICA DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO DEL COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN PANELERA (TRAPICHES)	Fecha: 24/02/2020
	Proceso Seguridad y Salud en el Trabajo	Página 4 de 10


Tenga en cuenta que: los síntomas aquí mencionados son datos de referencia. Esto con ocasión que cada persona es diferente, algunas personas presentan todos los síntomas, otras solo presentan algunos y otras incluso no presentan ninguno.

3. Promueva el uso de tapabocas y el cambio frecuente del mismo en todos los(as) operarios(as) y colaboradores(as). Vigile que los(as) operarios(as) que manipulan el producto final en las áreas de punteo, batido, moldeo y empackado utilicen tapabocas durante todo el turno de trabajo.
4. Promueva el uso de guantes de nitrilo en operarios(as) y colaboradores(as) que estén en contacto con producto terminado, con papel, dinero, entre otros. Recuerde que el uso de guantes no lo exime de la constante lavado de manos y toda vez que cambie de actividad.
5. Intensifique el lavado de superficies con soluciones desinfectantes, jabón y/o agua caliente, frótelas con cepillo o esponja y enjuague. Una vez termine el lavado seque las superficies con toallas o paños limpios, evite la humedad constante. Incluya superficies No habituales tales como: manijas, marcos de ventanas, equipos de cómputo, celulares, ventiladores, cajas de cartón, etc., lugares que puedan ser foco de contaminación.
6. Mantenga una buena ventilación en los espacios de trabajo.
7. Garantice el suministro de: Jabón líquido para manos y brazos, gel antibacterial, toallas de papel para el secado de manos y brazos, detergentes y desinfectantes necesarios para la planta.

Ubíquelos en lugares estratégicos en donde haya mayor fluidez de personal.
8. Promueva el uso botas de caucho para facilitar las actividades de limpieza y desinfección, con esto evitará la propagación del virus por medio del calzado en el recorrido de las áreas del trapiche.

	Federación Nacional de Productores de Panela - Fondo de Fomento de Panelero	Código: SST-No.001
	GUIA BASICA DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO DEL COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN PANELERA (TRAPICHES)	Fecha: 24/02/2020
	Proceso Seguridad y Salud en el Trabajo	Página 5 de 10

9. Utilice la solución desinfectante dispuesta en recipientes con atomizador y rocíela por todas las superficies de las botas, especialmente en las suelas. Repita la operación de desinfección, cada vez que ingrese al(los) sitio(s) de trabajo.
10. Señalice visiblemente en el piso la distancia que deben conservar los(as) operarios(as) entre sí (1 y 1.5 m).
11. Evite el ingreso de grupos de más 5 personas a la planta de producción, en caso de ser estrictamente necesario vigile que conserven la distancia entre 1 y 1.5 m.
12. Permita que las personas que presenten síntomas de enfermedades respiratorias o gripa, mujeres en estado de embarazo y adultos mayores de 70 años, se queden en casa.
13. Promueva el uso de ropa de trabajo/uniformes limpios todos los días.
14. Mantenga iluminados los lugares de trabajo.
15. Prohíba, vigile y promueva en sus operarios(as) el no uso de anillos, relojes, pulseras, aretes o accesorios que no hagan parte de los elementos de protección personal.
16. Vigile, promueva y evite que las mascotas de los operarios(as) y colaboradores(as) se queden en casa y que las suyas no ingresen a la planta de producción.
17. Permanezca callado(a) cuando manipule el alimento, evite toser o estornudar en la dirección en la que se encuentre el producto.
18. Para garantizar la inocuidad del producto, asegúrese que el empaque primario este almacenado en un lugar libre de focos de contaminación.
19. Comuníquese con el centro médico, hospital, centro de salud local más cercano o línea de atención nacional **192** en caso de: que usted o un miembro de su familia presente síntomas de

	Federación Nacional de Productores de Panela - Fondo de Fomento de Panelero	Código: SST-No.001
	GUIA BASICA DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO DEL COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN PANELERA (TRAPICHES)	Fecha: 24/02/2020
	Proceso Seguridad y Salud en el Trabajo	Página 6 de 10


COVID-19, en caso de identificar en su vereda o comunidad un caso sospechoso o si ha estado en contacto con una persona diagnosticada con COVID-19.

3. Agua para consumo humano

1. Use agua potable para beber, preparar alimentos, lavar frutas y verduras, lavado de manos y brazos.

Si no tiene acceso a agua tratada, déjela en el fogón durante 3 minutos aproximadamente luego de que hierva (presencia de burbujas), déjela enfriar y guárdela en recipientes limpios y con tapa.

2. Si pasa el agua hervida a otras vasijas, hágalo directamente desde el recipiente donde la hirvió, sin introducir ningún utensilio, para evitar contaminarla.
3. Las vasijas donde se transporte y almacene agua potable, deben estar limpias y no haber contenido ninguna otra sustancia diferente a agua, como plaguicidas, detergentes o medicamentos y permanecer tapadas en un lugar limpio y alejado de basuras y contacto de animales.
4. Limpie y desinfecte periódicamente los tanques o canecas de almacenamiento de agua para consumo humano, esto con el fin de garantizar que el agua no se contamine, evite el contacto de estos con el piso, manténgalos tapados, alejados de la basura y de los animales.
5. Utilice otras fuentes de agua como aljibes, pozos y agua lluvia para la limpieza de pisos y sistemas sanitarios, para esto es necesario que estén libres de residuos o elementos extraños y deben estar cubiertos
6. Lávese las manos y brazos adecuadamente para el manejo de agua para consumo y cualquier alimento.

	Federación Nacional de Productores de Panela - Fondo de Fomento de Panelero	Código: SST-No.001
	GUIA BASICA DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO DEL COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN PANELERA (TRAPICHES)	Fecha: 24/02/2020
	Proceso Seguridad y Salud en el Trabajo	Página 7 de 10

4.Unidad(es) sanitarias y ducha(s):


1. Realice con mayor frecuencia la limpieza y desinfección de todas las áreas e implementos que se encuentran en la(s) unidad(es) sanitaria(s) y ducha(s).
2. Disponga y suministre permanentemente: jabón líquido para manos y brazos, gel antibacterial, toallas de papel para el secado de manos, brazos y papel higiénico.
3. Lávese las manos y brazos adecuadamente al entrar y salir de la(s) unidad(es) sanitaria(s).
4. Disponga de caneca(s)/recipiente(s) para la disposición de residuos propios de la(s) unidad(es) sanitaria(s) y ducha(s).

Al utilizar productos desinfectantes tenga en cuenta:

- ✓ Leer y seguir las instrucciones de dilución que se encuentran en la etiqueta del producto y el uso de elementos de protección personal.
- ✓ Evite mezclar productos que le puedan producir tos, problemas para respirar, quemaduras y enrojecimiento.
- ✓ Evite realizar diluciones en envases que hayan contenido bebidas o alimentos.
- ✓ No coma, beba o fume durante la manipulación y aplicación de los mismos

5.Áreas de locker(s) y alimentación:

1. Al ingreso a estas áreas conserve la distancia entre los compañeros(as) entre 1 y 1.5 m.

	Federación Nacional de Productores de Panela - Fondo de Fomento de Panelero	Código: SST-No.001
	GUIA BASICA DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO DEL COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN PANELERA (TRAPICHES)	Fecha: 24/02/2020
	Proceso Seguridad y Salud en el Trabajo	Página 8 de 10

2. Evite aglomeraciones en estos espacios, máximo 5 (cinco) compañeros(as) a la vez. Fomente airear estos espacios, la limpieza y desinfección de estos después del uso.
3. Lávese las manos y brazos con abundante agua y jabón, el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – 30 segundos y asegúrese lavar todas las partes de sus manos, incluidas uñas. Seque sus manos y brazos con toalla(s) de papel y disponga los residuos en la(s) caneca(s)/recipiente(s) definido(s) para tal fin.
4. Disponga de recipientes con agua para beber y/o agua de panela fresca para que sus colaboradores(as) y operarios(as) permanezcan hidratados, no suministre guarapo.

6.Área de cocina:

1. Realice limpieza y desinfección con agua y jabón o agua caliente de todas las áreas e implementos que se encuentran en ella para la preparación de alimentos o bebidas.
2. Cambie o lave con regularidad las esponjas, cepillos y demás elementos que utilice en las operaciones de limpieza y desinfección, desinfectelos preferiblemente con solución desinfectante y enjuague con abundante agua de ser posible caliente.
3. Prohíba el ingreso de alimentos a la planta de producción.
4. Almacene los alimentos en lugares limpios y no húmedos para evitar la contaminación de estos por microorganismos, manténgalos a la temperatura correcta por debajo de 4°C y utilice agua apta para consumo.

7.Área(s) de alojamiento(s):

	Federación Nacional de Productores de Panela - Fondo de Fomento de Panelero	Código: SST-No.001
	GUIA BASICA DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO DEL COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN PANELERA (TRAPICHES)	Fecha: 24/02/2020
	Proceso Seguridad y Salud en el Trabajo	Página 9 de 10

1. Al ingresar a esta área quítese los zapatos y desinfecte las suelas, retírese la ropa y déjela separada.
2. Deje sus elementos de protección personal/herramientas de trabajo afuera del área de alojamiento.
3. Lávese las manos y brazos adecuadamente antes de tocar cualquier superficie.
4. Mantenga sus buenos hábitos de higiene personal.
5. Limpie el celular con agua y jabón o alcohol mediante una toalla húmeda (no de manera directa).
6. En lo posible dúchese, si no puede, lávese bien con agua y jabón las zonas más expuestas.
7. En caso de compartir este espacio con más personas conserve la distancia entre sus compañeros(as) entre 1 y 1,5 m.
8. Ventile el(los) espacio(s) de alojamiento(s), en la medida que la(s) instalación(es) lo permita(n).

BIBLIOGRAFIA

- ✓ Recomendaciones para prevención enfermedades respiratorias y COVID-19. ARL Positiva Compañía de Seguros S.A. Bogotá 2020.
- ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos. Equipo técnico nacional. Federación Nacional de Productores de Panela – FEDEPANELA-FFP. Bogotá 2020.
- ✓ Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, dirigidas a la población en general. Ministerio de Salud y Protección Social. Bogotá marzo 2020.

	Federación Nacional de Productores de Panela - Fondo de Fomento de Panelero	Código: SST-No.001
	GUIA BASICA DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO DEL COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN PANELERA (TRAPICHES)	Fecha: 24/02/2020
	Proceso Seguridad y Salud en el Trabajo	Página 10 de 10

- ✓ <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Documentos-tecnicos-covid-19.aspx>.