

Protocolo de Bioseguridad

INTRODUCCIÓN

La producción de café en el estado de Chiapas es una actividad que involucra directa e indirectamente a miles de personas y desde hace mucho tiempo ha generado ingresos económicos relevantes en las zonas de producción y que ha permitido la subsistencia de este sector, que debido a la aparición de la enfermedad provocada por el COVID-19 se han generado riesgos económicos y sociales en toda la cadena, por ello, a través de la colaboración entre la Secretaría de Protección Civil del Estado de Chiapas y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, miembros de la organización Comon Yaj Noptic y miembros de la organización Triunfo Verde, se elabora el presente Protocolo de Bioseguridad para contingencias; manejo y control de riesgos de la pandemia COVID-19 para el sector cafetalero, pues se reconoce la importancia de apoyar e informar a los integrantes de las organizaciones en sus diferentes niveles para enfrentar los retos que significa garantizar el equilibrio entre la salud y el trabajo.

El protocolo es un soporte para los integrantes de los distintos niveles del organigrama de las organizaciones, con el propósito de adoptar las medidas sanitarias vigentes para mitigar los riesgos de contagio de COVID-19; por eso es de suma importancia asentar las condiciones de seguridad y salud en los que deben desenvolverse las labores de las organizaciones en sus centros de trabajo, con la finalidad de salvaguardar el bienestar de los involucrados directos y sus familias.

Dentro de este protocolo se encontrarán plasmados las recomendaciones vigentes de la secretaria de salud, que deberá ser adoptado en el sector cafetalero en aras de estimular la economía y el empleo, mitigar los impactos negativos del COVID-19 y lograr una rápida recuperación del sector.

Para los efectos de aplicación de este protocolo, se entenderán como medidas de prevención para el sector cafetalero todas aquellas que permitan el cumplimiento de los siguientes objetivos:

1. Garantizar la seguridad y salud de los trabajadores en todas las actividades dentro del proceso productivo el café.
2. Adoptar medidas apropiadas para informar, proteger, fomentar y promocionar la salud de los trabajadores en las organizaciones, difundiendo entre los trabajadores los instructivos y las medidas de prevención y control que se emitan y adopten sobre el COVID-19.

Este protocolo tiene como propósito fomentar el desarrollo del agro mexicano, asegurar la continuidad de operaciones en el sector y contribuir a la reactivación socioeconómica de las zonas productoras de café. Para mayor efecto del protocolo se requerirá una extensa divulgación de la información entre todos los actores de la cadena de producción.

OBJETIVO.

Aplicar en el sector cafetalero las medidas de prevención ante el COVID-19, vigentes, para proteger la salud de los involucrados en la cadena de producción y mantener la continuidad de las operaciones en el sector, para garantizar la estabilidad económica en las zonas de producción.

ASPECTOS TÉCNICOS DE LA CAFETICULTURA.

En México existen más de 500 mil productores de café, distribuidos en 15 estados y 480 municipios. Muchos de ellos pertenecen a grupos indígenas.

Chiapas es el mayor productor del país, con 41% del total nacional. La cafeticultura en Chiapas, emplea de manera directa más de 180,000 familias en trabajos culturales de producción y comercialización del aromático; en 88 municipios cafetaleros agrupados en 15 regiones socioeconómicas.

De acuerdo al Padrón Nacional Cafetalero hay 180 mil 856 productores con 253 mil 764 hectáreas, esta actividad sustenta a más de un millón de chiapanecos que se dedican y benefician de la cadena productiva del café.

Dos grandes variedades se producen en Chiapas y el territorio nacional: arábica y robusta.

Sin embargo, existen diversos fenómenos que limitan las producciones proyectadas, ya sean antropogénicos, naturales, biológicos, entre otros. Por ejemplo, durante los excesos de lluvia, pueden darse derrumbes en los cafetales, maduración irregular del fruto, sin mencionar que propician la aparición y reproducción de algunos patógenos.

En los últimos años, la aparición de la enfermedad provocada por el COVID-19, ha traído consecuencias en el sector agrícola, desde baja o nula actividad por falta de mano de obra hasta el abandono de parcelas productivas.

Aspectos agronómicos.

Geografía.

Altitud: Tiene un efecto directo sobre la temperatura, la radiación y la precipitación. La altitud óptima para el cultivo de café se localiza entre los 500 y los 1700 msnm. Una forma de adaptarse a estas condiciones es seleccionar una variedad que pueda expresar todo su potencial en las condiciones dadas por esta variable

Condiciones climáticas.

Temperatura: el fructificación requiere 26°C durante el día y 20°C durante la noche. La maduración exige temperaturas de 23°C en el día y de 17°C en la noche. Sin embargo, los datos climatológicos existentes en las zonas cafetaleras de México arrojan el siguiente resumen de temperatura promedio:

- Temperatura máxima varía de 21 a 30°C
- Temperatura media varía de los 17 a 25°C
- Temperatura mínima oscila de los 10 a 20°C

Precipitación pluvial- Se estima, en general, que el café prospera particularmente con éxito en regiones en donde las precipitaciones alcanzan entre 1500 y 1800 mm por año, con un régimen que comprende algunos meses poco lluviosos o de relativa sequedad, correspondiente al periodo de reposo vegetativo que precede a la floración.

El mínimo requerido para el café es de 1500 mm, la precipitación media anual de 1500 a 2500 mm viene a ser la más propicia para el cultivo del *C. arábica*. La humedad atmosférica tiene una marcada influencia en la vegetación del café, particularmente en las especies distintas de *C. arábica*, la cual prefiere un medio ambiente menos húmedo, comparable al de las altas mesetas y subtempladas etíopes.

Es un factor no controlable que afecta la producción, tanto por su cantidad como por su distribución, a lo largo del año. La falta de agua durante los periodos de desarrollo del cultivo limita el crecimiento y la productividad. Las sequías muy prolongadas provocan la defoliación y pueden conducir a la muerte de la planta. El exceso de lluvia, por su parte, favorece el crecimiento de malezas y algunas plagas, por lo que el control fitosanitario resulta difícil y costoso. Estas variaciones propician la presencia de plagas como barrenadores, ojo de gallo y roya.

La humedad relativa: Debe ser menor al 85%. Si es muy alta favorece el desarrollo de enfermedades fungosas. El microclima que produce la sombra, el desarrollo de

la planta y el manejo adecuado de las malezas inciden en la regulación de la humedad relativa.

Fotoperíodo: Cuando el cultivo está establecido bajo sombra, un 50 % de luz distribuida en toda la zona de plantación es suficiente.

Cuando el cultivo está establecido a pleno sol, se estimula una excesiva actividad fotosintética, y por consiguiente, una floración y fructificación superior a la capacidad de la planta.

La planta de cafeto requiere de 200 a 280 horas de luminosidad durante los meses secos, y de 100 a 150 durante los meses húmedos.

Vientos: Los vientos fuertes son nocivos para el cultivo de café, ya que producen la ruptura de ramas y caída de hojas, además si se tratan de vientos cálidos y secos, propician un aumento en la transpiración que puede ocasionar el marchitamiento de hojas y brotes jóvenes, deteniendo el crecimiento del café.

Condiciones edáficas.

Suelo: Los suelos en que se cultiva el café difieren considerablemente en cuanto a estructura física y grado de fertilidad. La mayoría son de origen volcánico y con un contenido variable de arcilla. Deben procurarse suelos fértiles profundos, con textura media o migajosa, buen drenaje y adecuada aireación. Un suelo ideal debe tener el 60% de espacios vacíos, de los cuales una tercera parte debe estar ocupado por aire cuando está húmedo.

Materia orgánica: El contenido de materia orgánica en el suelo modifica y mejora la estructura, lo cual influye en la porosidad y la permeabilidad, también hace más efectiva la vida de los microorganismos del suelo y desempeñan un papel similar al de la arcilla al retener los nutrientes. Los suelos cafetaleros generalmente son ricos en materia orgánica y en algunos casos llegan a un contenido de 8 a 12%.

Potencial Hídrico (pH): El cultivo requiere preferentemente suelos ácidos, pero también son evidente suelos que existen magníficos cafetos, de alta productividad

en suelos mucho menos ácidos e incluso próximos a la neutralización. El mejor rango de pH es de 4.0 a 5.0, pero la cantidad total de los micronutrientes absorbidos por el cafeto disminuye a medida que el pH se eleva

ASPECTOS TÉCNICOS DEL COVID-19

Protocolo de bioseguridad para el COVID-19

En este apartado se plantean los aspectos generales que cada organización deberá implementar para lograr un manejo adecuado de la pandemia COVID-19, tanto en las zonas de plantación como en las áreas administrativas.

Centro de trabajo.

Capacitar al personal o una parte del personal para cumplir con más de una función, en caso de que se necesite relevar a alguna persona que se enferme.

Asignar a un responsable en cada área, para que se encargue de verificar el cumplimiento de los lineamientos de sanidad impuestos ante el COVID-19.

De acuerdo a las necesidades de las actividades en cada etapa de la cadena de producción, es recomendable implementar un método de distribución de horarios y turnos, con el fin de evitar aglomeraciones y respetar la sana distancia, inclusive en las áreas comunes para consumo de alimento.

Desinfección constante de las áreas de trabajo, herramientas y disposición de sustancias desinfectantes para las superficies, objetos, y para el personal mismo.

Realizar solo reuniones presenciales que sean de urgencia mayor.

Labores de campo.

Asegurar que, durante la recolección del fruto, se respete la distancia recomendada entre individuos,

Centros de acopio, beneficio y comercialización.

El marcaje de pisos con la distancia recomendada debe ser puesto en práctica en las áreas administrativas de los establecimientos, para que los usuarios se orienten y se formen adecuadamente.

Mantener una estricta delimitación en las áreas de trabajo y mantener a los colaboradores/usuarios exclusivamente en las áreas que les corresponden.

Implementar métodos de pago virtuales, en la medida de lo posible, para evitar contacto con dinero en efectivo que puede ser alojamiento del virus.

Emplear barreras de protección, en las áreas de pago y/o recepción, ya que son áreas de mayor concurrencia.

Personas externas.

Evitar las visitas a las parcelas de producción y centros de acopio. Y en caso de que la visita sea muy necesaria, notificarles sobre las medidas sanitarias ante el COVID-19, implementadas en el sitio.

Mantener un registro de las visitas con los siguientes datos: nombre, fecha, temperatura, teléfono y síntomas en caso de que presente alguno, y área que visitaran.

MEDIDAS GENERALES DE SALUD. HIGIENE Y LIMPIEZA DENTRO DEL ENTORNO.

Control de ingreso y durante las labores.

Es recomendable que se trabaje en coordinación con el sector salud.

Se debe disponer de instalaciones sanitarias apropiadas para la higiene personal, tanto en las parcelas de producción como en los centros de acopio, los cuales deben estar equipados con:

Estaciones de lavado de manos, agua, jabón y toallas desechables.

Servicios sanitarios, con disponibilidad de papel higiénico y botes de basura con tapa de pedal.

Evitar conductas que faciliten la propagación del COVID-19, como son:

- Saludos y despedidas con apretones de mano, abrazos o besos.
- Fumar.
- Escupir.
- Compartir alimentos, vasos, platos y otros utensilios personales.

Se recomienda realizar un censo de población vulnerable y realizar chequeo diario de su condición de salud.

Higiene general.

1. Pelo corto o recogido, cara afeitada.
2. Fomentar la ducha diaria.
3. Cubrir la boca al toser o estornudar con el antebrazo.
4. EPP exclusivos, así como las herramientas de trabajo.
5. Lavado de manos frecuentemente y uso de gel antibacterial u otro desinfectante.

Lavado correcto de manos.

En cualquier sitio se recomienda el lavado frecuente de las manos, y se debe realizar de la siguiente manera:

1. Moja tus manos.
2. Aplica suficiente jabón.
3. Frota las palmas.
4. Luego los dorsos.
5. Ahora talla los dedos entrelazados.
6. Talla los pulgares.
7. Luego los nudillos.

8. Enjuaga bien con agua.
9. Y sécate muy bien con una toalla

Este proceso debe durar por lo menos 20 segundos.

Adicionalmente:

Se debe disponer de dispensadores de gel antibacterial.

Mantener las uñas cortas y limpias, no llevar anillos, relojes, pulseras u otros objetos que dificulten el lavado adecuado de manos.

Uso correcto del cubrebocas.

Usar cubrebocas desechables triple capa o de tela triple capa, el procedimiento correcto es el siguiente.

1. Higienizar las manos con gen antibacterial o alcohol >60%.
2. Revisar que el cubrebocas se encuentre íntegro y limpio.
3. Identificar la parte que va hacia arriba (ajuste nasal), así como la parte externa (pliegues hacia abajo).
4. No tocar la parte interna.
5. Colocar el ajuste nasal sobre la nariz.
6. Asegurar que cubra boca, nariz y barbilla, en todo momento.

Distanciamiento físico.

Garantizar el distanciamiento mínimo de 1.5 metros entre individuos y evitar las aglomeraciones sobre todo en sitios sin la ventilación adecuada.

Estornudo de etiqueta.

Cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable y tirarlo a la basura o cubrir la nariz y boca con el ángulo interno de antebrazo.

Nota: evitar tocar la cara, los ojos, la nariz y/o la boca, ya que lo virus penetran a través de esas zonas a nuestro organismo.

Limpieza y desinfección de superficies.

Los virus sobreviven en las superficies desde pocas horas hasta varios días, por ello, en toda la cadena de producción se deben reforzar los procedimientos de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo y las áreas comunes. Sobre todo, aquellas superficies que son manipuladas con mayor frecuencia, como muebles, manijas, mesas, mostradores, equipos de cómputo, herramientas de trabajo, etc.

Asegurar mediante una persona designada para verificar que las herramientas de trabajo y los utensilios se encuentren limpios y desinfectados antes de su uso.

Información y capacitación

Brindar información al personal sobre las medidas de seguridad sanitaria ante el COVID-19 de manera individual y colectiva, que deberán ser puestos en práctica en los centros de trabajo y replicados en sus hogares.

Se deben colocar carteles en los espacios visibles sobre los protocolos a seguir, los síntomas que pueden presentar, así como el procedimiento a seguir en caso de ser sospechoso de portar el virus.

REPORTE Y SEGUIMIENTO DE SINTOMAS

Reporte síntomas.

Cada individuo que pertenezca a la cadena de producción tiene la responsabilidad de suministrar información clara y completa sobre su estado de salud, para procurar el autocuidado y el cuidado colectivo. Así mismo debe informar, si en su hogar algún integrante ha presentado síntomas.

Las personas que reporten la presencia de síntomas deberán recibir orientación sobre el procedimiento a seguir como medida de prevención y signo de alarma.

Caso sospechoso/confirmado.

1. Debe de generarse la alerta y mantener un aislamiento preventivo obligatorio.
2. En coordinación con los familiares, contactar al centro de salud más cercano para realizar el diagnóstico y la valoración.
3. Realizar un registro de tiempos desde la aparición de los síntomas.
4. Identificar los posibles contactos intralaborales y extralaborales.
5. Realizar desinfección de las áreas y herramientas con los cuales tuvo contacto.