

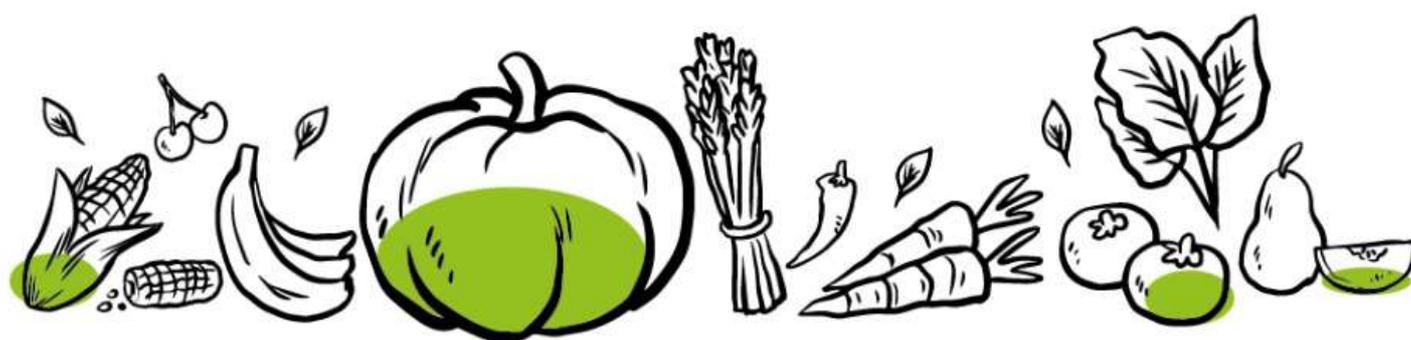
COVID-19



RECOMENDACIONES PARA COMERCIALIZADORAS DE LA

ECONOMÍA POPULAR

(Basadas en el Protocolo generado por INTA, SENASA
y el Mrio. de Agricultura, Ganadería y Pesca)



CONSEJO
SOCIAL

SECRETARÍA
DE SALUD

SECRETARÍA DE
EXTENSIÓN UNIVERSITARIA



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA

EN RELACIÓN CON LOS MANIPULADORES Y ENVASADORES DE ALIMENTOS

- Determinar un **área permanente para la preparación de bolsones**, de modo asegurar su limpieza.
- Equipar al personal que va a manipular y envasar (embolsar) los alimentos **con guantes descartables, barbijo y cofia** (u otra cobertura de la cabeza).
- **Lavarse frecuentemente las manos** con agua y jabón líquido o detergente diluído (cada una o dos horas. Secarse las manos con toallas de papel o utilizar toallas personales
- **No compartir mate ni elementos personales** (como por ejemplo: vasos, cubiertos, barbijos, ropa). Evitar saludos con contacto físico.
- **Desinfectar** con frecuencia **las superficies de trabajo** (mesadas, estanterías) con alcohol al 70 % o lavandina diluida (una cucharada por litro de agua).
- En caso de **reutilización de bolsones**, desinfectarlos internamente mediante pulverizadores con alcohol al 70% o lavandina diluida.

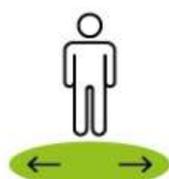


IMPORTANTE:

Al momento de pulverizar desinfectantes sobre materiales o superficies, utilizar tapabocas, máscaras (u otra protección para los ojos) y guantes.



EN RELACIÓN CON EL ESTABLECIMIENTO



- Evitar el ingreso de personas ajenas a la unidad productiva. Ante la presencia proveedores, compradores, etc., mantener distancia preventiva (1,5 metros entre personas) y usar tapaboca.



- Se recomienda implementar **registro de control de temperatura** para el personal.
- Utilizar **ropa exclusiva para el trabajo**. Es recomendable el uso de camisa y pantalón largo.



- **Limpiar y desinfectar frecuentemente las instalaciones**, incluidos pisos, mesadas, mesas, bancos y utensillos.



- Mantener una distancia de aproximadamente **1,5m entre operarios**. En caso de que el espacio no lo permita, organizar horarios de trabajo rotativos.



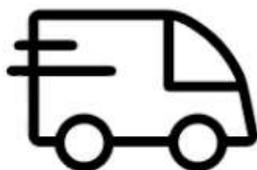
- Si el trabajo de la Unidad Productiva se realiza en un lugar cerrado (por ejemplo invernadero) **ventilar continuamente**.
- **Al concluir un turno** de trabajo asegurar la **limpieza y desinfección** de la unidad productiva.



**llamar
al 148**

IMPORTANTE: No podrán participar en la producción, ni en el armado de bolsones, el transporte o la entrega, personas con fiebre y/o síntomas de ninguna enfermedad respiratoria ni digestiva. Deben retirarse y llamar al 148.

EN RELACIÓN AL TRANSPORTE DE ALIMENTOS



- **No compartir la cabina del vehículo**, y si fuera necesario ventilar continuamente.
- **Desinfectar** manos y superficies con frecuencia. **Ventilar** entre turnos de trabajo.
- **Desinfectar luego de cada recorrida** de reparto de alimentos.
- Todas las personas que **participen en la carga** deben lavarse las manos con agua y jabón líquido, y secarse con toallas de papel.

EN RELACIÓN A LA ENTREGA DE BOLSONES



- **Sanitizar sus manos** con alcohol 70% **antes de entregar el pedido, luego de manipular dinero o tarjetas, y luego de entregar el pedido al consumidor.**
- En el contacto con los consumidores, **utilizar tapabocas** y, de ser posible, máscara facial.



Ante la presencia
de síntomas

llamar al 148