# Plan de Aplicación de Protocolo de bioseguridad Sanitario para COVID 19 SARS-CoV-2

**TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1**

**BOGOTÁ-COLOMBIA**

**JUNIO-2020**

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

## Tabla de contenido

1. OBJETIVO ..... 4
2. ALCANCE ..... 4
3. TERMINOLOGÍA ..... 5
4. NORMATIVIDAD ..... 6
5. DESCRIPCIÓN ..... 7
5.1 Descripción de la labor. ..... 7
5.2 Etapas de operación. ..... 7
5.3 Responsables. ..... 9
5.3.1 Representante legal (gerente general). ..... 9
5.3.2 Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo. ..... 9
5.3.3. Contratistas. ..... 11
5.3.4. Trabajadores. ..... 11
5.4 Especificación de jornadas. ..... 11
5.5 Cronograma de actividades. ..... 12
5.6 Presupuesto. ..... 12
5.7 Descripción de los medios de transporte de los trabajadores. ..... 12
6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN ..... 13
6.1 Medidas de formación, información y coordinación del área administrativa. ..... 13
6.2 Medidas preventivas durante los desplazamientos de los trabajadores de la casa a la compañía y de la compañía a la casa. ..... 14
6.3 Medidas preventivas en la sede principal del Centro agropecuario el campeón 1. ..... 16
6.3.1 entrada peatonal. ..... 16
6.3.2 Acceso por el parqueadero. ..... 17
6.4 Medidas preventivas para el ingreso a la oficina. ..... 17
6.5 Medidas preventivas durante el trabajo en la compañía. ..... 18
6.6 Pausas y descansos ..... 19
6.7 Medidas preventivas a la salida de la compañía. ..... 20
7. MEDIDAS DE PREVENCION PARA LOS CARGOS ALTAMENTE EXPUESTOS. ..... 21
7.1 Medidas para el profesional que supervisa el protocolo. ..... 21

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

7.2 Medidas para el comercial que tiene contacto con los clientes. ..... 22
7.3 Medidas de prevención para los conductores..... 22
8. MEDIDAS DE CONTROL PARA ZONAS COMUNES DE LA COMPAÑIA. ..... 23
8.1 Control de zona de recolección y despacho de mercancías. ..... 24
8.1.1 En la bodega. ..... 24
8.1.2 En el local. ..... 25
8.2 Control en zona de baños. ..... 25
8.2.1 Control en baños. ..... 25
8.2.2 Control en cafetería: ..... 26
8.3 Control de zona de ingreso de visitantes. ..... 27
8.3.1 Ingreso de visitantes a la compañía. ..... 27
8.4 Zona de primeros auxilios para covid-19. ..... 27
8.5 Zona de manejo de residuos. ..... 27
9. MEDIDADAS DE CONTROL DE HIGIENE PARA ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, PUESTOS DE TRABAJO Y HERRAMIENTAS. ..... 28
9.1 Uso de elementos de protección personal. ..... 29
10. MEDIOS DE DIVULGACIÓN DEL PROTOCOLO Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN. ..... 29
10.1 Técnica de lavado de manos ..... 32
10.2 Manejo de los tapabocas..... 32
11. ¿QUE HACER EN CASO DE SOSPECHA DE UN CONTAGIO?..... 33
11.1. Activación de protocolo para sospecha de contagio por covid-19. ..... 33
12. MEDIDAS EN COORDINACIÓN CON ADMINISTRADORAS DE RIESGOS LABORALES – ARL . 37
13. APLICACIÓN CORONA APP ..... 37
14. ANEXOS UTILIZADOS..... 38

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

## 1. OBJETIVO

Establecer un protocolo de seguridad para el reinicio de actividades laborales para **TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1**, teniendo en cuenta los lineamientos de bioseguridad brindados por el gobierno, por causa del COVID 19 SARS-CoV-2 (en adelante COVID-19), este se elabora bajo el cumplimiento y responsabilidad de todo el personal.

## 2. ALCANCE

Este procedimiento incluye áreas y edificaciones que estén relacionados TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 siendo un compromiso del representante legal, personal administrativo, operativo, contratista, proveedores de bienes y servicios, seguridad y salud en el trabajo, trabajadores y visitantes.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

## 3. TERMINOLOGÍA

- **BIOSEGURIDAD:** La bioseguridad es el conjunto de medidas preventivas que tienen como objetivo proteger la salud y la seguridad del personal, los usuarios y la comunidad, frente a diferentes riesgos producidos por agentes biológicos, físicos, químicos y mecánicos. (salud, 2020)
- **COVID-19, CORONA-VIRUS:** Los coronavirus (CoV) son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir gripa, que pueden llegar a ser leve, moderada o grave. (salud, 2020)
- **PROTOCOLO:** El protocolo, en su definición más utilizada, hace referencia a distintas conductas y reglas que las personas en una determinada sociedad deberán conocer y respetar en ocasiones específicas, tales como en ámbitos oficiales por una razón en especial o porque posee algún cargo que requiere de este protocolo. (salud, 2020)
- **AISLAMIENTO:** separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria. (salud, 2020)
- **HIPOCLORITO:** es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto. (salud, 2020)
- **EPP:** Los Elementos de Protección Personal (EPP), están definidos “todo equipo, aparato o dispositivo especialmente proyectado y fabricado para preservar el cuerpo humano, en todo o en parte, de riesgos específicos de accidentes del trabajo o enfermedades profesionales”. (social, 2017)

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

## 4. NORMATIVIDAD

- **Decreto 1072 de 2015.** *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".* (normativa, 2020).
- **Decreto 539 de 2020.** *Por el cual se adoptan medidas de bioseguridad para mitigar, evitar la propagación y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica.* (normativa, 2020).
- **Decreto 488 de 2020.** *"Por el cual se dictan medidas de orden laboral, dentro del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica".*
- **Decreto 593 de 2020.** *Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19, y el mantenimiento de orden público, se activan nuevas actividades económicas.*
- **Decreto 500 de 2020.** *"Por el cual se adoptan medidas de orden laboral, relativas a la destinación de los recursos de las cotizaciones a las Administradoras de Riesgos Laborales de carácter público, en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica"*
- **Resolución 000380 de 2020.** *Por la cual se adoptan medidas preventivas sanitarias en el país, por causa del coronavirus COVID2019 y se dictan otras disposiciones.*
- **Resolución 358 de 2020.** *"Por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus".*
- **Resolución 385 de 2020.** *"Por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus".*
- **Resolución 380 de 2020**. *"Por la cual se adoptan Medidas preventivas y sanitarias en el país, por causas del coronavirus- COVID 2019 y se dictan otras disposiciones".*
- **Resolución 453 de 2020** *"Por la cual se adoptan medidas sanitarias de control en algunos establecimientos por causa de COVID-19 y se dictan otras disposiciones".*
- **Resolución 0522 de 2020.** *"Por la cual se establecen los requisitos para la importación y fabricación en el territorio nacional de reactivos de diagnóstico in vitro, dispositivos biomédicos y medicamentos, declarados vitales no disponibles, requeridos para la prevención, diagnóstico y tratamiento, seguimiento del Covid-1".*
- **Resolución 666 de 2020.** *Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus Covid-19.*
- **Resolución 617 de 2020.** Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo de la enfermedad COVID-19 en el sector transporte.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- **Circular No. 017 de 2020.** *del Ministerio del Trabajo. "Lineamientos mínimos a implementar de promoción y prevención para la preparación, expuesta y atención de casos de enfermedad por COVID-19 (antes denominado coronavirus)".*
- **Circular 029 de 2020** *del Ministerio del Trabajo. "Mediante el cual se establece la responsabilidad de las Empresas o Contratantes sobre el suministro de los elementos de protección personal y apoyo de las Administradoras de Riesgos Laborales en el suministro de estos para los trabajadores con exposición directa a COVID-19".*
- **Circular 001 de 2020.** *orientaciones sobre medidas preventivas y de mitigación para reducir la exposición y contagio por infección respiratoria aguda causada por el sars-cov-2 (covid-19).*

## 5. DESCRIPCIÓN

### 5.1 Descripción de la labor.

TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 dedicado a las siguientes actividades económicas:

4620 Comercio al por mayor de materias primas agropecuarias; animales vivos.
4645 Comercio al por mayor de productos farmacéuticos, medicinales, cosméticos y de tocador.
4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios.

### 5.2 Etapas de operación.

En el siguiente cuadro se realiza la descripción de la actividad económica.

**CUADRO 1**. Etapas de operación.

| **Actividad económica:** Comercio al por mayor de materias primas agropecuarias; animales vivos, Comercio al por mayor de productos farmacéuticos, medicinales, cosméticos y de tocador, Comercio al por mayor de productos alimenticios. | |
|---|---|
| **TAREAS/ACTIVIDAD** | **RIESGOS CONTAGIO COVID-19 ASOCIADOS A LAS TAREAS.** |
| **1. Gerencia y administración de la compañía.** | • Interacción con clientes a menos de dos metros. |

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

| | |
|---|---|
| **2. Logística.**<br>**3. Licitaciones.**<br>**4. Orden de compra.**<br>**5. Atención al cliente.** | • Manejo de herramientas/maquinas /equipos menores sin la limpieza y desinfección adecuada.<br>• Rotación en el uso de herramientas monturas (no asignación específica a un trabajador).<br>• Uso inadecuado de Elementos de Protección Personal (rotación de elementos entre trabajadores), Ej. , guantes, mono gafas o caretas.<br>• No observancia de normas de prevención general y específica para la prevención de contagio COVID-19.<br>• Mal uso y desinfección de vehículos de transporte.<br>• Por manejo de vehículos, sin limpieza/desinfección de partes que el trabajador manipula, por ejemplo: Palancas, frenos, manubrios, frenos, cinturón de seguridad<br>• Espacios reducidos para realizar la labor (distancia entre los trabajadores).<br>• Manejo de zonas de aseo/sanitarios.<br>• Mal manejo de zonas de descanso y alimentación.<br>• Zonas reducidas de cambio de ropas de trabajo y ropa de calle. |
| **6. Distribución de productos.** | • Sin limpieza/desinfección de partes que el trabajador manipula, ejemplo: Las cajas con mercancía.<br>• Interacción con clientes sin conservar distanciamiento social.<br>• No observancia de normas de prevención general y específica para la prevención de contagio COVID-19. |

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

### 5.3 Responsables.

El protocolo de bioseguridad está bajo la responsabilidad del representante legal, personal administrativo, operativo, contratista, proveedores de bienes y servicios y área de seguridad y salud en el trabajo, con el fin de reducir el riesgo de exposición al SARS-CoV-2 (COVID-19) durante la emergencia sanitaria contando con diferentes responsabilidades.

**CUADRO 2.** Información de la compañía.

| **RESPONSABLES DE LA COMPAÑÍA.** | |
|---|---|
| **EMPRESA: TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1** | |
| ***NIT:*** *19189213-3* | ***DIRECCION:*** *CLL 69 #14-29* |
| ***CIUDAD:*** *BOGOTA D.C-COLOMBIA.* | ***TELEFONO:*** *7427405* |
| ***RESPONSABLE SG-SST:*** *MARCELA JOYA* | |
| ***REPRESENTANTE LEGAL:*** *TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO* | |

#### *5.3.1 Representante legal (gerente general).*

El cumplimiento de este protocolo exige a los representantes legales y directores administrativos ejercer un liderazgo permanente tanto en las empresas como sobre sus equipos de trabajo, asegurando que se produzcan rápida y efectivamente los cambios de conducta. Por consiguiente, es el directamente responsable ante cualquier incumplimiento de las medidas propuestas y de realizar las siguientes actividades específicas.

- Mantener informados permanentemente a todos los trabajadores con relación a las medidas preventivas recomendadas para evitar contagios.
- Seguir los lineamientos establecidos en el presente protocolo y el Plan de Aplicación del Protocolo Sanitario.
- Designar un inspector que monitoree el cumplimiento de los protocolos expuestos en el presente documento.
- Sancionar a los trabajadores que incumplan las medidas de control expuestos en el presente documento.

#### *5.3.2 Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo.*

Desarrollar protocolos complementarios al presente para monitorear el estado de salud de los trabajadores y para actuar ante la sospecha de un posible contagio.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- Supervisar que los trabajadores aseguren el cumplimiento de los protocolos expuestos en el presente documento.
- Asegurar que se cumplan todas las medidas de higiene y de distanciamiento que sean necesarias al inicio, durante y al término de la jornada, incluyendo los traslados.
- Documentar diariamente las medidas sanitarias implementadas.
- Realizar mediciones aleatorias de temperatura para grupos de 5 o más personas.
- Establecer mecanismos de seguimiento, monitoreo y autocontrol de esta actividad en todos los sitios de trabajo.
- Asegurar que todos los trabajadores estén afiliados al Sistema de Seguridad Social Integral, y así mismo, solicitar el cumplimiento de este requisito, al personal indirecto que presta los servicios para la compañía.
- Establecer en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, un sistema de alerta de síntomas y vigilancia a la salud de los trabajadores.
- Manejo de situaciones de detección de algún trabajador enfermo y cruce con la información de personal con quienes ha estado en contacto (cerco epidemiológico).
- Identificar posibles contactos al interior de la empresa e informar oportunamente a los potenciales contactos, en caso de identificarse trabajadores positivos para COVID-19, así como comunicar dichos casos ante las autoridades de salud competentes.
- Procurar la rápida identificación y aislamiento de individuos potencialmente afectados y revisar y acatar las directrices establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social para tal fin. Cuando alguno de los trabajadores experimente síntomas respiratorios, fiebre o sospecha de contagio del coronavirus COVID-19, se realizará aislamiento preventivo en lugar de trabajo, para lo cual debe colocarse mascarilla quirúrgica, dejarlo en una zona aislada y avisar a la EPS, para que establezcan los pasos a seguir. Además, se deberá bloquear de la programación de turnos de trabajo hasta tanto no sea dado de alta por el servicio médico.
- El responsable de SST realizara el seguimiento de los siguientes procesos:

    1. Verificar que se cumpla la desinfección de suelas al ingreso.
    2. Los dispensadores de gel instalados estén dotados y en funcionamiento
    3. Aplicación de encuestas de síntomas asociados a COVID-19.
    4. El registro de toma de temperatura de todo el personal que ingrese a la empresa.
    5. La disposición de toallas desechables, jabón, agua y folleto de adecuado protocolo de lavado de manos.
    6. Uso adecuado de tapabocas y careta de bioseguridad.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

### *5.3.3. Contratistas.*

- Cumplir las medidas estipuladas en el presente protocolo.
- Conocer y atender Plan de Aplicación del Protocolo Sanitario.
- Sancionar a sus trabajadores que incumplan los protocolos expuestos en el presente documento.
- Asistir al profesional de salud y seguridad en el trabajo en la documentación que requiera.
- Los contratistas deberán llevar consigo Elementos de Protección Personal propios; en caso de que se les suministren, los tapabocas deben estar nuevos y los demás elementos lavados y desinfectados.
- Todos los contratistas deberán desarrollar un plan de continuidad integrado para responder al cierre parcial o completo como medida de contención para sitios contaminados o en el caso de una limitación severa de las operaciones del sitio.

### *5.3.4. Trabajadores.*

- Atender las indicaciones del inspector y profesional en seguridad y salud en el trabajo encargados de asegurar el cumplimiento de los protocolos expuestos en el presente documento.
- Acatar las medidas expuestas en el presente protocolo relacionadas con sus actividades.
- Reportar las situaciones que afecten el cumplimiento del protocolo de bioseguridad, y la salud de las personas.
- Las personas circulantes de aseo y seguridad también mantendrán las mismas distancias de protección.

## 5.4 Especificación de jornadas.

Teniendo en cuenta la aglomeración de personas que se puede generar en las horas pico se adoptaran horarios flexibles para disminuir la interacción social de los trabajadores en el transporte público, y en las vías de Bogotá D.C para tener una menor concentración de trabajadores en los ambientes de trabajo, mejor circulación del aire.

Los trabajadores de las áreas administrativas y operativas se mantendrán en los horarios estipulados para las empresas que tienen permiso desde el inicio de la emergencia sanitaria

**Cuadro 3.** Horarios.

| HORARIOS | Jornada |
|---|---|

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

| | |
|---|---|
| **HORA DE INGRESO:** | 07:30 A.M |
| **ALMUERZO** | 12:30 PM a 01:30 PM<br>01:30 PM A 02:30 PM |
| **HORA DE SALIDA:** | 06:00 PM |

### 5.5 Cronograma de actividades.

Se elabora un cronograma de actividades para el cumplimiento del protocolo de bioseguridad, este cronograma se realiza para todo el año 2020 con un seguimiento semanal, verificando el cumplimiento de las actividades enfocadas en la prevención. **ANEXO 8. Cronograma de actividades.**

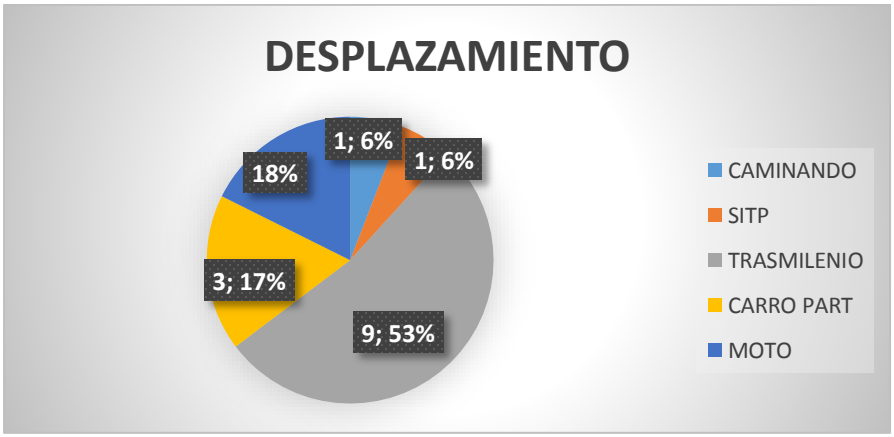
### 5.6 Presupuesto.

**TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO** genera un presupuesto para atender todos los recursos como lo son humanos, tecnológicos, físicos, financieros entre otros que ayuden a la prevención del contagio de covid-19, este se detalla en el **ANEXO 6. PRESUPUESTO POR COVID-19** Formato presupuesto para emergencia sanitaria.

### 5.7 Descripción de los medios de transporte de los trabajadores.

En el siguiente grafico se encuentra el porcentaje de trabajadores según el medio de transporte.

**GRAFICA 1.** Medios de transporte de los trabajadores.




*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

Basados en los datos del grafico el nivel de riesgo de contagio es 100 %, El personal que se va a trasladar hacia la compañía en carro particular es el 17 %, el personal que se va a trasladar hacia la compañía en SIP es el 6 % se van a trasladar caminando el 6 %, %, el personal que se va a trasladar hacia la compañía en Transmilenio es el 53 %. El personal que se va a trasladar hacia la compañía en Moto es el 18 %.

## 6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN

### 6.1 Medidas de formación, información y coordinación del área administrativa.

El protocolo de bioseguridad será difundido a todo el personal que ejecuta actividades para **TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO** así como también los visitantes de la misma o terceros, en el caso de las contratistas y subcontratistas, éstas deberán cumplir el referido procedimiento de bioseguridad. Dentro de la empresa se controlara el aforo de los trabajadores en el área o recinto de trabajo.

Contamos con la máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas frente a la exposición al COVID19.

Como medidas de prevención generales se realizará desinfección del **CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1** para retomar actividades con todo el personal e iniciar labores en la compañía.

En el centro agropecuario el campeón se adecuaran en áreas comunes y zonas de trabajo, puntos de lavado de manos de acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.

Antes de ingresar se aplica el seguimiento al estado de salud del personal con el **ANEXO 2. REPORTE DE CONDICIONES DE SALUD** en este documento cada uno de los trabajadores hace un reporte veraz de su estado de salud, e informa de forma clara y concisa si ha tenido contacto o convive con una persona contagiada con COVID-19.

Fomentar el pago con tarjeta y otras plataformas digitales para reducir el uso de dinero en efectivo. Si el pago debe ser en efectivo recomendar tener el monto exacto de la compra y evitar la firma de recibido, a menos que se use un lapicero propio.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

Cada área, cargo y tarea se debe adaptar al protocolo de bioseguridad, esto con el fin de mantener la prevención y promoción del Coronavirus COVID-19 en las zonas de influencias de los proyectos en ejecución y el mismo debe estar articulado con los sistemas de seguridad y salud en el trabajo.

La compañía evitara reuniones innecesarias en el trabajo e implementara que aquellas que sean necesarias, estas se realizaran en espacios abiertos o bien ventilados, manteniendo siempre la distancia de mínimo dos metros entre las personas y realizando previa y posterior limpieza y desinfección de las superficies y objetos utilizados, estas reuniones podrán ser de máximo 5 personas.

Se hará uso de las tecnológicas para evitar las aglomeraciones y se debe evitar el intercambio físico de documentos de trabajo.

Para la identificación del personal considerado sensible para el riesgo (Biológico-virus-COVID-19) se realizara un censo con una base de datos actualizada, **ANEXO 5.BASE DE DATOS ACTUALIZADA Y CENSO DE VULNERABILIDAD** para analizar las condiciones del estado de salud y dividir la población que realiza trabajo en casa y trabajo en campo. Para realizar el trabajo con seguridad se debe proceder según lo indicado en el "procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID19".

Se suministran casilleros dobles para evitar que la ropa de calle se ponga en contacto con la ropa de trabajo para Garantizar un espacio donde los trabajadores guarden sus elementos personales y ropa de calle.
Se dispone de bolsas para guardar la ropa de trabajo y posterior lavado (no mezclar con prendas personales).
Disponer de áreas de trabajo despejadas de elementos ajenos a la labor y se destinara un área para que el personal guarde maletas, chaquetas, cascos de motocicleta, bicicleta y otros elementos.

El gerente de la empresa establece su compromiso en la implementación de todas la medidas necesarias que haya lugar, esto contemplado en el **ANEXO 1.CARTA DE COMPROMISO GERENTE.**

### 6.2 Medidas preventivas durante los desplazamientos de los trabajadores de la casa a la compañía y de la compañía a la casa.

Antes de salir de casa, la persona trabajadora, en caso de tener fiebre o síntomas respiratorios (tos o sensación de falta de aire) deberá comunicarlo, vía telefónica, a su jefe inmediato. Igualmente, deberá comunicar si convive o ha convivido con una persona que ha contraído el virus COVID-19.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- Antes de salir de casa y después de regresar se debe realizar el adecuado proceso de lavado de manos, tener en cuenta la siguientes recomendaciones.
- Realizar la correcta higiene y desechar de forma adecuada los elementos de protección personal que va a usar como guantes y tapabocas.
- En caso de usar maletas o bolsos, se debe realizar la desinfección de los mismos.
- Desinfección de suelas de zapatos, pedales, manubrios etc. Elementos con los que tenga frecuente contacto.
- Desinfección del vehículo particular, moto o transporte público donde va a tener contacto.
- Evite en lo posible dejar al alcance de las personas con las que convive los elementos con los que trabaja.
- Cuando vuelva a la vivienda deposite la ropa de trabajo en una caneca con agua y jabón, evite que las personas con las que convive tengan contacto con la ropa u otros elementos que están expuestos en el trabajo y en la calle.
- Evite saludar de beso, abrazo o de mano a sus familiares sin realizar los procesos de desinfección.
- Recuerde bañarse cuando llegue a casa y antes de tener contacto con cualquier superficie.

Siempre que sea posible se utilizará el vehículo de forma individual. Se evitarán en la medida de lo posible puntos de riesgo elevado como pueden ser el Transmilenio, autobuses y demás elementos de transporte público, y en general, cualquier lugar susceptible de aglomeración de personas.

Cuando use el vehículo propio realice el proceso de desinfección que se observa en las siguientes imágenes:

**IMAGEN 1.** Puntos de desinfección para vehículo particular.



*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

En caso de trasladarse en transporte público deberá hacer uso obligatorio de tapabocas y guantes. De igual forma debe depositar en una bolsa roja los elementos desechables y retirarlos de forma adecuada.

Cuando sea necesario compartir un vehículo, se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

- En el vehículo (carro) solo se pueden transportar 3 personas.
- En el vehículo (moto) solo se pueden transportar 1 persona.
- Se debe mantener ventilado el vehículo dejando ventanas abiertas durante el recorrido (no utilizar la recirculación de aire acondicionado) y garantizar que durante el mismo se mantenga una distancia.
- Se recuerda el uso obligatorio de la mascarilla.
- Se deberá desinfectar el vehículo tras cada uso, especialmente tiradores, palanca de cambio, volante, cinturón de seguridad etc., utilizando gel hidroalcohólico u otros desinfectantes.
- De igual manera debe evitar realizar paradas en zonas no autorizadas o áreas de riesgo de contacto como aglomeraciones en supermercados.

## 6.3 Medidas preventivas en la sede principal del Centro agropecuario el campeón 1.

### *6.3.1 entrada peatonal.*

- Recuerde el uso obligatorio de tapabocas, careta y gafas.
- En la puerta de entrada, el personal designado verificará si la persona presenta síntomas de gripa, o su temperatura excede 38 grados centígrados.
- Realice la desinfección de suelas en los tapetes de desinfección de zapatos.
- En el acceso de ingreso y egreso haga el debido uso del dispensador de gel desinfectante.
- Mantenga el distanciamiento de 2 metros al ingreso y a la salida.
- Lleve su carnet personal, este no se puede compartir.
- Evitar hablar durante el recorrido.
- Los trabajadores que ingresan al turno deben pasar luego hacia un espacio dispuesto para dejar su ropa en un casillero. Allí también deben retirar sus joyas, relojes y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la trasmisión del virus.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

### *6.3.2 Acceso por el parqueadero.*

- El acceso solo lo podrá realizar el conductor
- Antes de permitir el acceso al parqueadero un funcionario designado debe realizar la medición de temperatura corporal a la persona.
- Si el conductor presenta una temperatura mayor a 38 grados centígrados, no podrá ingresar

## 6.4 Medidas preventivas para el ingreso a la oficina.

### Medidas organizativas:

- Antes de ingresar la persona encargada tomara la temperatura de cada uno de los trabajadores con un termómetro infrarrojo laser digital.
- Se hará un proceso de exhaustiva desinfección de manos y suelas de los zapatos.
- Se realizara una inspección de la desinfección y uso posterior de los elementos de protección personal y dotación del personal.
- Se hará entrega de un kit de aseo por cada trabajador para mantener la higiene personal durante el transcurso del día, este proceso se debe realizar máximo cada tres horas como lo son desinfección de manos y puestos de trabajo, se deja registro detallado de entrega en **ANEXO 3. ENTREGA DE KIT**
- Se deberá organizar el acceso a la empresa estableciendo turnos, para que se mantenga la distancia de seguridad (2 m).
- Se colocarán, en un lugar visible para los trabajadores, aquellas recomendaciones adoptadas para evitar un contagio por coronavirus.
- Se establecerán horarios y zonas específicas para la recepción de materiales o mercancías.

### Medidas personales

- No se debe saludar dando la mano, abrazos o similar.
- Antes de entrar en el trabajo, deben lavarse las manos y usar la careta de bioseguridad.
- Usar desinfectante para manos a base de alcohol si no hay agua y jabón disponibles.
- Cubrirse al toser o estornudar con el pañuelo desechable, o realizar el adecuado proceso en el antebrazo.
- Ventilar los espacios cerrados.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- Usar el cabello recogido, uñas cortas. Evitar uso de accesorios como anillos, pulseras, cadenas etc.
- Avisar a jefe inmediato cualquier complicación de salud consultar a su médico si presenta: respiración más rápida de lo normal, fiebre de difícil control por más de dos días, si el pecho le suena o le duele al respirar, somnolencia o dificultad para despertar, ataques o convulsiones, decaimiento o deterioro del estado general en forma rápida.

**6.5 Medidas preventivas durante el trabajo en la compañía.**



**Medidas organizativas.**

- En la medida de lo posible, se distribuirá el trabajo para mantener la distancia de seguridad (dos metros).
- Se adecuaran los puestos de trabajo de tal forma que se mantenga vidrio divisor de los puestos de trabajo en la isla central de la oficina.
- Se pedirá a todos los trabajadores, en la medida de lo posible, que guarden distancias aconsejadas por entidades sanitarias, durante la ejecución de los trabajos y en todo el recinto de la empresa. Se coordinarán los mismos para distribuirlos en diferentes áreas.
- En caso de no mantenerse la distancia de seguridad recomendada, se deberán utilizar los equipos de protección individual según caso.
- Se limitarán las tareas en las que puede haber mayor probabilidad de contacto entre personal trabajador, teniendo en cuenta el propio cuadro de personal.
- Se facilitará a las personas trabajadoras los equipos de protección individual y dotación de bioseguridad.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- El personal encargado debe impartir instrucciones a los representantes o encargados en la empresa, se procurará hacerlo con el menor número de personas y siempre que sea posible al aire libre o utilizando sistemas de videoconferencia.
- Se capacitara al personal para asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los espacios, tratando de que se realice limpieza diaria de todas las superficies, haciendo hincapié en aquellas de contacto frecuente como pomos de puertas, barandillas, botones de ascensores, impresoras, microondas etc. Se dispondrán de las formular desinfectantes en la impresora, en la cafetería y en la recepción para la limpieza antes y después de utilizar los artefactos.
- Se establecerán medidas de organización para evitar aglomeraciones en las instalaciones tales como comedores y baños, por ejemplo, estableciendo turnos para su utilización.
- Los vehículos o equipos de trabajo y/o herramientas, antes de cambiar de usuario, se establecerá la oportuna limpieza de los asideros o zonas de contacto de manos más habituales.
- Cuando se celebren reuniones, se deberá de recoger a través del acta de esta o por parte del organizador de ésta, el listado de las personas que han participado en ella y un medio de contacto (teléfono o email para su distribución).

**Medidas personales**

- Se mantendrá una distancia de seguridad de dos metros con el resto de las personas trabajadoras. Cuando, por la naturaleza del trabajo, no pueda mantenerse la distancia de seguridad, se deberá comunicar dicha circunstancia al responsable directo.
- En ningún caso se compartirán equipos de trabajo como guantes, protectores faciales u oculares.
- Se evitará compartir las herramientas de mano, móviles, insumos u otros equipos.
- En caso de ser necesario, antes de cambiar de usuario, se establecerá la oportuna limpieza de las herramientas y elementos de contacto de manos más habituales. La limpieza podrá ser realizada con lejía diluida en agua.
- Se evitarán las reuniones o actividades grupales que supongan contacto entre personas, salvo las que sean estrictamente necesarias. En todo caso se guardará la distancia de seguridad.

## 6.6 Pausas y descansos

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*




**Medidas organizativas**

- En caso de ser posible se adoptará un horario continuado de trabajo, estableciéndose, en caso necesario, los turnos correspondientes. En este sentido la planificación de los trabajos se hará para evitar coincidir con personal de turnos distintos.
- Se reforzarán las condiciones de limpieza de aseos y zonas comunes.
- En la medida de lo posible, se colocarán dispensadores de gel hidroalcohólico para poder limpiarse las manos sin necesidad de acudir a los aseos.
- Se pondrán un termómetro a disposición de los trabajadores en el botiquín de primeros auxilios con el fin de que ellos mismos se puedan tomar la temperatura corporal en caso de presentar malestar.
- Implementar turnos en los comedores, u otros espacios comunes y buscar que las mismas personas asistan a los mismos turnos.

**Medidas personales**

- Deben limpiarse las manos frecuentemente con agua, jabón, durante 40 segundos.
- Se colaborará en mantener limpios los aseos y las zonas comunes
- Se evitará beber en fuentes directamente, salvo que se utilicen recipientes individuales o vasos desechables.
- No compartir vasos, botellas y cubiertos con los compañeros.
- No agruparse.
- No abandonar la compañía si presenta síntomas sin avisar a la compañía.

## 6.7 Medidas preventivas a la salida de la compañía.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*




**Medidas organizativas**

Reforzar la limpieza de las instalaciones. Desinfectar al final de la jornada en profundidad.

**Medidas personales:**

- lavarse las manos en profundidad, quitarse la mascarilla, la ropa de trabajo y los guantes.
- Se deberán dejar limpias las herramientas de trabajo para el próximo día.
- Se deberá mantener limpia la ropa de trabajo y los equipos de protección individual.
- Al llegar casa, se lavará la ropa utilizando la lavadora mediante programas largos, con agua caliente y evitando cargar en exceso.
- Garantizar el lavado y desinfección diario de la dotación de trabajo (guantes, protectores visuales y faciales, deben ser cumplir con el protocolo de limpieza y desinfección antes y después de la labor).

## 7. MEDIDAS DE PREVENCION PARA LOS CARGOS ALTAMENTE EXPUESTOS.

### 7.1 Medidas para el profesional que supervisa el protocolo.

El profesional encargado de vigilar el cumplimiento del protocolo de bioseguridad deberá tener por lo menos un Inspector que sea mínimo profesional de Seguridad y Salud en Trabajo (SST) por cada cien (100) trabajadores, de tal manera que mejore sus controles y pueda detectar oportunamente el personal con síntomas parecidos o compatibles con el Coronavirus COVID-19.

Esta persona debe ser la responsable de vigilar el cumplimiento de todas las medidas de prevención durante el trabajo, los supervisores deben apoyar estrategias de planeamiento de los comercios sobre:

- Sanitación de las áreas donde interactúan las personas.
- Establecer medios de comunicación.
- Elaborar métodos de evaluación de riesgos de contagio e impacto.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- Hacer seguimiento al censo para determinar las personas en condición de salud vulnerable y tomar acciones preventivas para reducir el riesgo de contagio.
- Oficializar políticas en la empresa que alienten a los trabajadores enfermos a quedarse en casa sin temor a represalias.
- Mantener un registro de ausencias por gripe o COVID-19 por áreas. De esta manera establecer si la empresa debe entrar a cuarentena. **ANEXO 4.REGISTRO DE AUSENTISMO POR COVID-19.**
- No permitir el ingreso de personas que hayan tenido contacto con personas positivas para COVID-19, sin haber sido evaluadas previamente por su entidad de salud.
- Notificar al empleador de empresa si se presenta un aumento inusual de enfermos o de incapacidades.
- Determinar mecanismos de apoyo emocional a las personas trabajadoras y sus familias.

### 7.2 Medidas para el comercial que tiene contacto con los clientes y proveedores.

- Antes de que el cliente ingrese se tomara temperatura y se ara registro de una encuesta donde se preguntara: nombre, se registra temperatura, si en los últimos días ha presentado síntomas como tos, malestar, fiebre, dolor de cabeza, perdida del gusto o del olfato, si en los últimos días ha tenido contacto con una persona positiva para Covid-19.
- Uso obligatorio de guantes, tapabocas, careta.
- Desinfección de puesto de trabajo vitrinas.
- Desinfección de cajas (mercancía) con hidroalcohólico antes de ser manipuladas.
- Al terminar la labor se debe retirar los implementos que sean desechables y depositarlos en la caneca apropiada, y realizar la desinfección de los otros elementos de protección individual.
- Al tener contacto con un cliente debe hacer uso obligatorio de todos sus elementos de protección personal de esta manera mantener la distancia de dos metros.

### 7.3 Medidas de prevención para los conductores.

- Antes de salir de casa realice el adecuado lavado de manos y haga buen uso de su dotación.
- Desinfecte todos los elementos y herramientas que lleva consigo.
- Antes de hacer uso del vehículo, desinfecte todos los objetos con los que tiene contacto como: llaves del vehículo y casa, timón, pedales, cambios etc.
- Evite en su jornada laboral ingresar a establecimientos donde se presenten aglomeraciones de personas, o realizar paradas en otros establecimientos que no sean los aprobados por la empresa.
- En el transcurso de las visitas evite el contacto de las manos con la cara, no retire ni manipule el tapabocas hasta que no haya realizado el adecuado lavado de manos.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- Antes de ingresar a cualquier comercio realice lavado de manos, o en caso de no ser posible el lavado de manos desinfecte con gel antibacterial.
- Evite compartir herramientas como esferos, planillas.
- Mantenga la distancia de dos metros con la persona que le está brindando información en el comercio.
- Recuerde no saludar de beso, abrazo o mano.
- Recuerde desinfectar la suela de sus zapatos antes de ingresar al comercio.
- En caso de tener que entregar objetos o compartir objetos no los manipule hasta observar que han sido desinfectados, de igual forma usted debe desinfectar los objetos que entregue.
- Al llegar a casa desinfecte todos los objetos que lleva consigo, como bolsos, maletas, llaves etc.
- Desinfecte la suela de sus zapatos antes de ingresar al hogar.
- Ubique un espacio al ingresar a la vivienda donde pueda tener una caneca con agua y jabón para poner la ropa que estuvo en contacto con el exterior.
- Evite en la medida de lo posible que las personas con las que convive tengan acceso a las herramientas u objetos utilizados en la jornada laboral.
- Recuerde desinfectar el celular y medios tecnológicos.
- Al llegar y retirar la ropa de trabajo evite en lo posible tener contacto con las personas que convive, antes debe ingresar al baño y bañarse.

## 8. MEDIDAS DE CONTROL PARA ZONAS COMUNES DE LA COMPAÑIA.

### Limpieza y desinfección.

En centro agropecuario campeón se realizaran jornadas de limpieza, orden y aseo todos los días a cargo de la persona de aseo general, al finalizar la jornada se realizara una jornada de desinfección con amonio cuaternario a cargo del auxiliar de bodega quien se ha capacitado para realizar esta actividad con los debidos elementos de protección personal con guantes, botas, tapabocas, y en la tarde se hará entrega a cada trabajador de tollas desinfectantes para que cada trabajador realice desinfección de su puesto de trabajo.

### La limpieza está a cargo de la persona de aseo general

- Se desarrolla e implementa un protocolo de limpieza y desinfección permanente 2 veces al día y se vigila el mantenimiento de lugares de trabajo, con hipoclorito de sodio, se hace entrega a cada trabajador de toallas desinfectantes para cada puesto de trabajo.
- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.
- Se realiza un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior al cierre del establecimiento, incluyendo sus zonas comunes y mobiliario con productos de desinfección de

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

uso doméstico o industrial. Así mismo, se garantizan las jornadas de limpieza y desinfección periódicas durante el día.

- Se realiza el control de roedores e insectos para evitar la contaminación, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas que establezca medidas preventivas y de control.
- Elaboración de fichas técnicas e instructivos (idealmente digitales) sobre los procesos de limpieza y desinfección.
- Se establecen protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramienta de trabajo.
- Se Garantiza que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo.
- Se hace disposición de paños y uso de desinfectante que permita limpiar o desinfectar asear las áreas de contacto (ej. el panel de control) de los equipos o elementos de uso general (ej. Botones de ascensor, manijas etc.) entre cada persona que lo utiliza, o designar a una persona que se encargue de efectuar su manipulación.
- Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar con productos entre los que se recomienda el hipoclorito de uso doméstico y dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después retirar con un paño húmedo y limpio, o también se puede utilizar dicloroisocianurato de sodio diluyéndolo de acuerdo con lo recomendado por el fabricante, entre otros.
- Realizar las actividades de seguimiento y monitoreo a través de registros e inspecciones.
- Los insumos empleados para realizar la actividad (escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes) deben ser sujetos de limpieza y desinfección constante periódica, considerando los ciclos de limpieza o áreas cubiertas, según la programación de la actividad.
- Los insumos empleados para realizar la actividad (escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes) deben ser sujetos de limpieza y desinfección constante periódica, considerando los ciclos de limpieza o áreas cubiertas, según la programación de la actividad.

### 8.1 Control de zona de recolección y despacho de mercancías.

El manejo de mercancía tendrá el siguiente protocolo de bioseguridad.

### 8.1.1 En la bodega.

- Cada caja desinfectada ingresa a la zona amarilla o de transición.
- El personal de bodega que recibe habitualmente la carga y que no ha tenido contacto con el personal de la zona sucia, deberá tomarlos y ubicarlos en los estantes correspondientes.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- El personal de bodega deberá lavar las manos o utilizar gel anti-bacterial.
- El personal de bodega debe entregar las mercancías de acuerdo a los procesos.
- La limpieza y desinfección de todas las bodegas y áreas administrativas debe realizarse mínimo dos veces al día.

### 8.1.2 En el local.

- La mercancía debe ser recibida por la única persona que la va a manipular.
- Se debe realizar la adecuada desinfección antes de tener contacto con los clientes.
- Se debe almacenar en una zona adecuada.
- Al momento de manipular la mercancía que se encuentra en local se debe hacer uso de todos los elementos de bioseguridad.
- Hacer desinfección de toda la mercancía.

## 8.2 Control en zona de baños.




- 
- 

*8.2.1*

***Control en baños.***

En los baños se va a disponer de agua, jabón y toallas de un solo uso, para realizar la higiene de manos.

- Se instala en cada baño recordatorios de la técnica del lavado de manos en las zonas en las cuales se realiza esta actividad.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- El control de aseo baños para damas y caballeros está a cargo la persona contratada por la compañía esta persona debe ser capacitada para el adecuado proceso y manejo de residuos de riesgo biológico.
  Los trabajadores deben seguir el siguiente proceso.
- Realizar el lavado de manos obligatorio al ingreso y a la salida de este espacio.
- Limitar el tiempo en el baño para minimizar la exposición a la presencia del virus al tratarse de un espacio compartido con otras oficinas.
- No llevar objetos personales como bolso, celular, para evitar su contaminación.
- Utilizar tapabocas durante todo el tiempo que se esté en el baño.

### *8.2.2 Control en cafetería:*

**Protocolos a realizar antes de tomar sus alimentos**

- Lavar las manos con agua, jabón y toallas desechables
- Retirar el tapabocas
- Lavar nuevamente las manos con agua y jabón
- Disponer de mesas con una distancia entre las mismas de 2 metros.
- Colocar el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima de 2 metros entre los trabajadores a la hora de la alimentación y entre cada turno al realizar los procesos de desinfección.
- Lavar de nuevo las manos, con agua y jabón, al finalizar la alimentación.
- Utilizar de nuevo el tapabocas para retomar labores.
- Dejar claro que no se pueden compartir utensilios de comida entre personas.

- Aumentar la limpieza y la desinfección.
- Tener abastecimiento de productos de limpieza y desinfección.
- Mantener los productos químicos rotulados, etiquetados e inventariados.
- Mantener horarios para evitar las aglomeraciones a la hora del almuerzo.
- No deben reposar elementos que se puedan compartir, los implementos deben ser desechables ejemplo cubiertos, vasos, platos etc.
- Antes de hacer uso del microondas se tiene disposición de paños y alcohol glicerinado que permitan, a cada persona que lo usa, asear el panel de control del horno microondas.
- Se realiza un esquema de limpieza y desinfección antes y después de hacer uso de los espacios de alimentación.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

## 8.3 Control de zona de ingreso de visitantes.

### *8.3.1 Ingreso de visitantes a la compañía.*

- El pre-registro debe dictar nombre completo y cédula de su visitante.
- No se manejara carnet para visitantes.
- Seguir instrucciones del personal de seguridad.
- Se debe llevar un registro de visitantes este modelo se encuentra en el **ANEXO 7. REGISTRO DE POBLACION FLOTANTE.**
- Impartir información del protocolo de seguridad establecido por la empresa en prevención contra el COVID-19.
- Seguir las indicaciones de los mecanismos para programar y controlar la entrada de visitantes /proveedores/ contratistas, evitando ingresos masivos a horas determinadas en las instalaciones. Este ingreso debe ser escalonado para asegurar la distancia al menos a dos metros entre cada persona.
- Todas las medidas de control al interior de los centros de trabajo aplicarán de igual manera para visitantes y contratistas que deban permanecer dentro de la empresa o lugares conexos. Visitantes y contratistas deberán llevar consigo los Elementos de Protección Personal que su actividad requiera incluyendo overoles o ropa de trabajo; y los tapabocas deben estar nuevos y los demás elementos, lavados y desinfectados.

## 8.4 Zona de primeros auxilios para covid-19.

Dentro de la empresa se adecua un espacio cerrado con una silla para prestar los primeros auxilios, en dado caso de que un trabajador presente síntomas del virus Covid-19, se debe contar con una silla para sentarse, tapabocas desechables, gel anti-bacteria y alcohol. Adicionalmente se tiene instrumentos de primeros auxilios que incluyan la identificación y atención de síntomas, para poder asistir a la persona se debe hacer uso obligatorio de un traje completo de bioseguridad.

En caso de que el trabajador este visitando los comercios, debe portar un carnet con datos personales claros, y una línea telefónica efectiva de la compañía, esto en caso de que el trabajador no pueda realizar la llamada y una persona que se encuentre cerca o la entidad medica que lo atienda pueda reportar el estado de salud del trabajador a la compañía.

## 8.5 Zona de manejo de residuos.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

Identificar los residuos generados en el área de trabajo, e informar a los trabajadores medidas para la correcta separación de residuos esto por parte del inspector SST.

- Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca.
- Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos de acuerdo con el tipo de residuos (negro).
- Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de estos.
- Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.
- Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección.
- Garantizar los elementos de protección del personal que realiza esta actividad.
- Capacitar al personal asignado para esta labor.
- Dotar el personal de aseo de overol, botas, guantes de caucho, gafas y tapabocas.
- Disponer adecuadamente los residuos provenientes de la desinfección y limpieza de herramientas y equipos; así como de la disposición final en bolsa roja de productos de higiene personal como pañuelos desechables (riesgo biológico).
- El trabajador debe realizar lavado de recipientes y utensilios personales al finalizar su almuerzo en los lavaplatos dispuestos por la empresa. Para mitigar el uso de lavamanos en el enjuague de los recipientes.
- Cumplir con la clasificación de residuos dispuesta por la empresa.
- En los puntos destinados para la disposición final de residuos, se contará con carteles claros y concisos de cómo se debe realizar la disposición, estos espacios deben estar adecuados para cumplir con esta función y permanecer cerrados.
- Identificar claramente todos los recipientes destinados para la disposición de residuos el recipiente con la indicación de RIESGOS BIOLÓGICO.
- Realizar retiro de basura y mantenimiento a lavamanos 2 veces por jornada. Cuantas veces sea necesario.

## 9. MEDIDADAS DE CONTROL DE HIGIENE PARA ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, PUESTOS DE TRABAJO Y HERRAMIENTAS.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

### 9.1 Uso de elementos de protección personal.

- Se realizara un seguimiento del estado actual de los elementos de protección personal (E.P.P)
- Garantizar la provisión y uso adecuado por parte de los trabajadores de los elementos de protección definidos por los protocolos de la empresa que se utilizan de manera regular.
- Los elementos de protección respiratoria se deben utilizar para realizar las actividades para las cuales usualmente se usan para proteger de la inhalación de material particulado. Estos respiradores deben ser de uso personal y deben tener procesos de limpieza y desinfección de acuerdo a su ficha técnica.
- Hacer entrega de mascarillas desechables y caretas a todos los empleados que vayan a realizar una actividad donde se requiera estar a una distancia menor a dos metros o que vayan a estar en un espacio cerrado sin ventilación.
- Los elementos de protección personal deben ser de uso individual y deben ser desinfectados con alcohol o agua y jabón previo y después de su uso.
- Cuando se manipulen sustancias químicas, que puedan producir lesiones al trabajador, se deben proveer los elementos de protección para la labor.
- Se deben informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP. El uso de guantes se recomienda si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.
- Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca. Se debe recordar que son de uso personal.
- Se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.
- Ningún trabajador debe usar la dotación o EPP utilizados en la actividad laboral por fuera de sus actividades laborales.
- Se verifica que una vez terminadas las labores los trabajadores se deben retirar y disponer en un lugar destinado para ellos los elementos de protección personal para COVID-19.

## 10. MEDIOS DE DIVULGACIÓN Y COMUNICACION DEL PROTOCOLO Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN.

Para el desarrollo de actividades laborales de manera presencial la empresa tomara las siguientes medidas:

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

Fomentara los hábitos de vida saludable con los trabajadores, como la hidratación frecuente, pausas activas y la disminución del consumo de tabaco como medida de prevención.

- Se realizan las pausas activas, de conformidad con lo establecido en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa. Para la ejecución de dichas pausas no es necesario retirarse los elementos de protección personal como los tapabocas, es necesario garantizar la distancia de mínimo 2 metros entre cada uno de los trabajadores. Al finalizar las pausas activas, es necesario realizar el protocolo de lavado de manos antes de volver a la realización de las actividades laborales.
- Por correo electrónico y en pantalla del almacén se divulgara la información pertinente del protocolo a todos los actores relevantes, incluyendo clientes, proveedores y personal, sindicatos y organizaciones de trabajadores.
- Mantener las líneas de contacto e información actualizadas
- Se divulgan en señales a todos los trabajadores y demás personal que preste sus servicios en las empresas, autocuidado y las pausas activas para desinfección. Se debe reiterar a todo el personal, la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento social (no abrazar, besar ni dar la mano).
- Capacitar a los trabajadores en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID-19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección, las recomendaciones emitidas por la empresa y establecidas en el cronograma expuesto a continuación:

| CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES PREVENCION COVID19 | | | |
|---|---|---|---|
| **ITEM** | **DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD** | **RESPONSABLES** | **PERIODICIDAD** |
| **1** | FACTORES DE RIESGO DE HOGAR Y LA COMUNIDAD | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **2** | SIGNOS Y SINTOMAS | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **3** | IMPORTANCIA DEL REPORTE DE CONDICIONES DE SALUD | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **4** | DIVULGACION PROPOCOLO DE ACTUACCION FRENTE A SINTOMAS | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **5** | DIVULGACION PROTOCOLO DE ETIQUETA RESPIRATORIA | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **6** | DIVULGACION PROTOCOLO LAVADO DE MANOS | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **7** | PROTOCOLO SANITARIO (PROTOCOLO DE INGRESO, DURANTE Y AL FINALIZAR LA JORNADA LABORAL) | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **8** | USU ADECUADO DE EPP Y BIOSEGURIDAD | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **9** | PRÁCTICAS DEL CUIDADO Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EPP, HERRAMIENTAS Y EQUIPOS. PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **10** | EMPODERAMIENTO DE LOS LÍDERES FRENTE AL MANEJO DEL COVID-19 | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **11** | MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL TRANSPORTE Y EN LA VIVIENDA | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **12** | USO Y FORMA DE RETIRO DE LOS EPP (TAPABOCAS, GUANTES) | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **13** | CUIDADOS EN LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN LOS CASPETES PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **14** | PROTOCOLO PARA MANEJO DE CASOS SOSPECHOSOS Y MÉTODO DE INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **15** | CONTROL DE VISITANTES | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |
| **16** | PROTOCOLO DE PRIMEROS AUXILIOS FRENTE AL COVID | INSPECTOR SISO | PERIODICAMETE / SEGÚN NECESIDAD |

**IMPORTANTE:**

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

Para dar aviso donde se informe inmediatamente sobre cualquier eventualidad de salud que presente dentro de la empresa o de personas que avizoren síntomas de mal estado de salud se dispone de una línea telefónica efectiva con el área administrativa para reportar su estado de salud.




**10.1 Técnica de lavado de manos**

- El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse cuando las manos están visiblemente sucias,
- Antes y después de ir al baño, antes y después de comer.
- Después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas.
- La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos están visiblemente limpias.
- El alcohol glicerinado a utilizar debe tener una concentración entre 60% y el 95%.
- Se deben tener recordatorios de la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realiza la actividad.

**10.2 Manejo de los tapabocas.**

- Uso del tapabocas obligatorio en el transporte público y en áreas con afluencia masiva de personas.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- El uso correcto de los tapabocas es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y dispersión del agente infeccioso. Mantenga visibles las técnicas de uso y disposición de EPP.
- Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Socia, los cuales pueden ser consultados en https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf Lineamientos generales para el uso de tapabocas convencional y máscaras de alta eficiencia. Ministerio de Salud y Protección Social.
- Siempre debe hacer el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas

## 11. ¿QUE HACER EN CASO DE SOSPECHA DE UN CONTAGIO?

En caso de que un colaborador de la empresa presente síntomas asociados al COVID-19 (tos, fiebre sobre 37.3°C, dolor muscular y dificultad respiratoria, entre otros síntomas de resfriado):

### 11.1. Activación de protocolo para sospecha de contagio por covid-19.

- Recuerde que esta persona probablemente va a estar asustada y vulnerable. Evite exponerlo frente a sus colegas o vulnerarlo de otras maneras. Asegure un trato humanizado. Mantenga en todo momento la confidencialidad del caso, recordando la protección de datos personales y de información médica.
- No se acerque a menos de dos metros del colaborador, proveerle tapabocas, solicitarle información básica. Disponer para esta persona la zona de cuidado en salud, donde pueda estar cómoda, segura y que le permita estar en aislamiento, mientras se determina el punto de traslado y se dispone de un transporte.
- Proveer un transporte privado al domicilio o clínica según sea el caso con todas las medidas de protección y bioseguridad tanto para quien tiene síntomas como para quien conduce el vehículo (tapabocas, ventanas abiertas, no utilización de aire acondicionado, distancia, lavado de manos y desinfección del vehículo). Si la persona presenta signos de alarma como dificultad para respirar o lleva más de 3 días con fiebre, solicitar una ambulancia o un transporte privado que lo traslade al hospital.
- Generar un canal de comunicación en doble vía con la persona enferma y tener sus contactos personales. Darle la instrucción de quedarse en casa y aislarse según las indicaciones propuestas por el Ministerio de Salud. Esta persona no puede asistir por ningún motivo a la empresa.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- Solicitar al colaborador información que pueda ser importante para evaluar el riesgo de la persona y de las personas que puedan haber entrado en contacto con el posible caso de contagio, incluyendo posibles personas con las que ha tenido contacto, viajes o recorridos, síntomas, enfermedades preexistentes o estado de embarazo, uso de medicamentos, edad, EPS, entre otros.
- Realizar seguimiento diario del estado de salud de la persona y solicitar que le informe a la EPS o las líneas que han dispuesto las autoridades de salud para reportar y hacer seguimiento al caso y de ser pertinente, se puedan realizar las pruebas que consideren las autoridades.
- Tener la información de cada caso debidamente documentado para su seguimiento y generar lineamientos para la recuperación de la persona trabajadora o sobre presencia de nuevos casos positivos.
- En caso de que haya una toma de prueba y que el resultado sea positivo, el colaborador no podrá asistir a la empresa hasta que reciba atención médica y posterior alta médica y debe seguir las indicaciones médicas dadas por el Ministerio de Salud o por el organismo médico a cargo de su caso, además de avisar inmediatamente el resultado a la empresa.
- Si el resultado es negativo, se debe reportar inmediatamente a la empresa, quien puede detener las cuarentenas en quienes se había considerado posibles contactos.
- Notificar a la Entidad Promotora de Salud (EPS) correspondiente los casos de sospechosos de familiares o compañeros de trabajo.
- Avisar al supervisor o Inspector de Seguridad y Salud de Trabajo de la empresa, contactando al personal responsable de dicha área.
- Convocar o constituir por parte de la empresa un Comité en la empresa o centro de trabajo para definir las medidas a seguir las acciones a reforzar.
- Desarrollar un plan de continuidad integrado entre todos los contratistas para responder al cierre parcial o completo lugar de trabajo o en el caso de una limitación severa de las operaciones del sitio para detectar síntomas asociados al COVID-19.
- Utilizar los mapas de transporte, registros, mapas de lugares de trabajo y flujos de personas, así como mapas de las rutas para detectar los posibles contactos con los que haya podido estar esta persona en los 14 días previos a presentar síntomas.
- Verificar los contactos. Contacto se define como haber estado a menos de dos metros de distancia de la persona, o haber compartido un espacio cerrado durante un período prolongado de tiempo. Así mismo, puede haber contactos indirectos al haber entrado en contacto con las mismas superficies o implementos de trabajo, si estos no estaban adecuadamente desinfectados.
- Elaboración de listado de personas que tuvieron contacto directo con la persona, incluyendo quienes no hayan presentado sintomatología.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- Los trabajadores que cumplen con la definición de contacto con la persona sospechosa deben ser contactados por la empresa para determinar acciones particulares descritas en las medidas de aislamiento preventivo.
- Los trabajadores que hayan estado en contacto directo con el trabajador contagiado deben permanecer en aislamiento preventivo en primera instancia y luego adoptar las medidas que la autoridad de salud determine. Mientras se está en proceso de evaluación por parte de la autoridad sanitaria, estos trabajadores no deben asistir a las dependencias de la empresa/centro de trabajo hasta obtener la confirmación del resultado del testeo y luego proceder conforme a lo que determine la autoridad de salud, o hasta que pasen 14 días de cuarentena. Siempre que se informe de la situación a los contactos de debe mantener la confidencialidad de la identidad de los casos.
- Todo contacto y seguimiento al(os) colaborador(es) potencialmente contagiado(s) deberá ser no presencial (por teléfono, mensajería, mail, WhatsApp u otros)
- Mantener seguimiento y control de reposos/cuarentenas preventivas de trabajadores que estuvieron en contacto con la persona sospechosa de contagio y/o tienen confirmación diagnóstica por parte de la autoridad de salud.
- Cerrar temporalmente todas las áreas en donde haya estado la persona en las últimas 72 horas. Incluir materiales con los que pudo haber entrado en contacto la persona. Realizar un proceso de limpieza y desinfección con desinfectantes de alto nivel (amonio de cuarta o quinta generación) previo al reingreso de otras personas al área, o según lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Si el trabajador se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, deberá contactarse telefónicamente con su jefe inmediato para poner en su conocimiento la situación, y tanto el empleador como el trabajador, deberán reportar el caso a la EPS y a la Secretaría de Salud que corresponda para que evalúen su estado.
- Realizar una Lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha Lista se entregará a la Secretaría de Salud correspondiente para dar seguimiento, y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 14 días. Este grupo de personas deberán reportar el cambio de su condición en la aplicación CoronApp.
- Se deben limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas del centro de como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo como computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto el paciente.
- Las áreas como pisos, bajos, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Identificar las áreas, superficies y objetos usados por la persona con sospecha de caso y realizar la limpieza y desinfección de manera inmediata.
- Se debe garantizar que el personal se pueda realizar el lavado de manos por los menos 6 veces al día, y que se cuente con los insumos agua limpia, jabón y toallas de un único uso.
- Asegurarse de reportar los casos sospechosos de contagio con el COVID-19 a las entidades correspondientes: secretaría de salud distrital, departamental o municipal, a la EPS del trabajador y a la ARL.

**Convivencia con una persona de alto riesgo**

- Asegurarse de que los trabajadores que conviven con personas mayores de 60 años, o con personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, (Diabetes, Enfermedad cardiovascular -Hipertensión Arterial- HTA, Accidente Cerebrovascular — ACV), VIH, Cáncer, Uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica - EPOC, mal nutrición (obesidad y desnutrición), Fumadores o con personal de servicios de salud, cumplan los siguientes protocolos.
- Mantener la distancia al menos de dos metros.
- Utilizar tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona a riesgo y al cocinar y servir la comida.
- Aumentar la ventilación del hogar.
- Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona a riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies de todas las áreas del hogar.-
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Lavar y desinfectar en forma regular pisos, paredes, puertas y ventanas, e incrementar estas actividades en las superficies de los closets, roperos, armarios, barandas, pasamanos, picaportes, interruptores de Luz, puertas, gavetas, topes de puertas, muebles. juguetes, bicicletas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas de la familia tienen contacto constante y directo.
- La limpieza y desinfección debe realizarse procurando seguir los pasos: i) retiro de polvo, ii) lavado con agua y jabón, iii) enjuague con agua limpia y iv) desinfección con productos de uso doméstico.- Limpiar y desinfectar todo aquello que haya estado en el exterior de la vivienda o que es de manipulación diaria, como: computadores, mouse, teclados, celulares, teléfonos fijos, control remoto, otros equipos electrónicos de uso frecuente, que se limpian empleando un paño limpio impregnado de alcohol al 70% o con agua y jabón, teniendo precaución para no averiarlos.
- Lavar con regularidad fundas, sabanas, toallas, etc.
- Utilizar guantes para manipular la ropa, evitar sacudir la ropa no permitir el contacto de esa ropa con el cuerpo.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

## 12. MEDIDAS EN COORDINACIÓN CON ADMINISTRADORAS DE RIESGOS LABORALES – ARL

- Incluir en la identificación de peligros, evaluación y valoración de riegos el factor de riesgo biológico por contagio de coronavirus COVID-19 para identificar las actividades de mayor exposición y de este modo determinar los controles a implementar, entre ellos la distribución de espacios de trabajo y ubicación del personal para el distanciamiento físico de los trabajadores, en concordancia con lo indicado en este documento.
- Diseñar con la asesoría de la Administradoras de Riesgos Laborales - ARL la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales necesarios antes del inicio de la actividad laboral.
- Las Administradoras de Riesgos Laborales- ARL deberán disponer de un equipo técnico responsable para orientar a sus empresas afiliadas en la gestión del riesgo laboral por exposición a COVID-19.
- Dar aplicación a los protocolos, procedimientos y lineamientos adoptados por el Ministerio de Salud y Protección Social conforme a sus funciones de asesoría y asistencia técnica.
- Las Administradoras de Riesgos Laborales- ARL deberán suministrar asistencia técnica para la vigilancia de la salud de los trabajadores expuestos al riesgo laboral de COVID -19
- Las Administradoras de Riesgos Laborales- ARL deberán orientar a las empresas sobre la gestión del riesgo laboral de los trabajadores vulnerables a la infección con COVID- 19.
- Orientar a los empleadores, contratantes, trabajadores dependientes e independientes afiliados sobre la postura, uso, porte adecuado, retiro, manipulación, disposición y eliminación de los elementos de protección personal, según las instrucciones de las autoridades sanitarias, establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Responder de manera ágil y oportuna.

## 13. APLICACIÓN CORONA APP

Se debe promover ante sus trabajadores y contratistas que tengan celulares inteligentes el uso de la aplicación CoronApp para registrar en ella su estado de salud.

En caso de presentar sistemas se debe hacer el reporte en la aplicación CoronApp.

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*




## 14. ANEXOS UTILIZADOS.

| | |
|---|---|
| **ANEXO 1.** CARTA DE COMPROMISO GERENCIAL | **INF 1.**QUE ES EL COVID |
| **ANEXO 2.** REPORTE DE ESTADOS DE SALUD | **INF 2.** RECOMENDACIONES PREVENCION |
| **ANEXO 3.** REGISTRO DE ENTREGA DE KIT DE BIOSEGURIDAD | **INF 3.** DISTANCIA SOCIAL |
| **ANEXO 4.** REGISTRÓ DE AUSENTISMO COVID-19 | **INF 4.** IMPORTANCIA DE REPORTAR |
| **ANEXO 5.** BASE DE DATOS ACTUALIZADA Y CENSO VULNERABILIDAD | **INF 5.** LAVADO DE MANOS |
| **ANEXO 6.** PRESUPUESTO POR COVID-19 | **INF 6.** SINTOMAS |
| **ANEXO 7.** REGISTRO DE POBLACIONFLANTE | **INF 7.**RECOMENDACIONES TOSE Y ESTORNUDA |
| **ANEXO 8.** CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES | **INF 8.** ES MOMENTO DE CUIDARNOS |

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*

*Este documento es propiedad de TARCISIO BOSSUET TAMAYO TAMAYO con identificación tributaria No. 19189213-3, y propietario del establecimiento de comercio CENTRO AGROPECUARIO CAMPEÓN 1 TAMAYO, se prohíbe su reproducción completa o parcial en cualquier medio sin previa autorización.*