



Ministerio de Salud

**SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA, 14 MAYO 2020**

**VISTO:**

Los Decretos de Necesidad y Urgencias N° 260 de fecha 12 de Marzo de 2020 y su modificatorio N° 287 de fecha 17 de Marzo de 2020, N° 297 de fecha 19 de Marzo de 2020, N° 325 de 31 de Marzo de 2020, N° 355 de fecha 11 de Abril de 2020, N° 408 del 26 de Abril de 2020 y N° 459 de fecha 10 de Mayo de 2020, sus normas complementarias; y

**CONSIDERANDO:**

Que por el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 260 de fecha 12 de Marzo de 2020 se dispuso la ampliación de la emergencia sanitaria en virtud del COVID-19 que fue declarado como pandemia por la Organización Mundial de la Salud.

Que por medio de los decretos N° 297/200 y N° 235/2020 se dispuso el aislamiento social, preventivo y obligatorio, el cual fue sucesivamente prorrogado, siendo la última prórroga por decreto 459/2020 hasta el 24 de mayo inclusive.

Que esta medida adoptada ha demostrado ser la mejor herramienta para contener la pandemia, disminuyendo su propagación y posibilidades de contagio, revistiendo el distanciamiento social un rol importante ya que a la fecha no se cuentan con tratamientos efectivos ni con una vacuna que prevenga esta enfermedad.

Que estas medidas permitieron un "aplanamiento de la curva" evitando así el colapso del sistema de salud dada la disminución de la velocidad de los contagios.

Que dado estos resultados, se han ido estableciendo distintas excepciones al aislamiento vigente, en pos de morigerar el impacto social y económico que las medidas dispuestas han ocasionado en la sociedad.

Que el artículo 3° del Decreto N° 459 de fecha de 10 de Mayo de 2020 facultad a los Gobernadores y las Gobernadoras de Provincias, podrán disponer nueva excepciones al cumplimiento del "aislamiento social, preventivo y obligatorio" y a la prohibición de circular con el fin de autorizar actividades industriales, de servicios o comerciales. Para ello, deberán contar con la aprobación previa de la autoridad sanitaria provincial y ordenar la implementación de un protocolo de funcionamiento de la actividad respectiva, que contemple, como mínimo, el cumplimiento de todas las recomendaciones e instrucciones de la autoridad sanitaria nacional, siempre que cumplan con los parámetros epidemiológicos y sanitarios comprendidos en dicho artículo.

Que en artículo 10° del decreto mencionado establece que no podrán incluirse como excepción de los términos del artículo 3° del presente decreto, las siguientes, actividades y servicios: 1). Dictado de clases presenciales en todos los niveles y todas las modalidades. 2) Eventos públicos y privados: sociales, culturales, recreativos, deportivos, religiosos y de cualquier otra índole que implique la concurrencia de personas. 3) Centros comerciales, cines, teatros, centros culturales, bibliotecas, museos, restaurantes, bares, gimnasios, clubes y cualquier espacio público o privado



*Ministerio de Salud*

que implique la concurrencia de personas. 4) Transporte público de pasajeros, interurbano, interjurisdiccional e internacional. 5) Actividades turísticas, apertura de parques, plazas o similares.

Que el Comité Operativo Provincial (C.O.E) considere pertinente, en el marco del decreto citado, recomendar la ampliación de las excepciones permitiendo ya el funcionamiento de distintas actividades, siendo ahora necesario habilitar las siguientes: Gestión de Ferias, Actividad Física, específicamente determinadas Ciclismo, Pádel, Tenis y Apertura de Iglesias y Templos, para orar por lo cual se torna indispensable la aprobación de los protocolos de higiene y seguridad respectivos.

Que en virtud de lo expuesto, resulta procedente el dictado del presente instrumento legal.

Por ello,

**LA MINISTRA DE SALUD  
RESUELVE**

**ARTICULO 1º.-** Aprobar los siguientes Protocolos Gestión de Ferias, Actividad Física, Ciclismo, Pádel, Tenis y Apertura de Templos, durante la Pandemia COVID-19, cuyo anexo se adjunta y forma parte de la presente resolución.

**ARTICULO 2º.-** Comuníquese, publíquese, dése al Registro Oficial y Archívese.

**RESOLUCION MINISTERIAL -S- Nº 637**

MINISTERIO DE SALUD
CR.



*Claudia Maria Palladino*  
CLAUDIA MARIA PALLADINO  
MINISTRA DE SALUD



**“PROTOCOLO DE GESTIÓN DE FERIAS EN EL MARCO DE COVID-19”**  
**PROPUESTA DE MEDIDAS ESTRATÉGICAS PARA LA APERTURA Y**  
**FUNCIONAMIENTO DE ESPACIOS COLECTIVOS DE COMERCIALIZACIÓN DURANTE**  
**LA CUARENTENA.**

---

1. Introducción
2. Objetivos
3. Alcance
4. Productos a comercializar
5. Infraestructura/espacio físico
6. Mobiliario
7. Funcionamiento
8. Recomendaciones

**ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES PARTICIPANTES:**

Ministerio de Salud.

Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Ministerio de Industria, Comercio y Empleo.

Ministerio de Desarrollo Social y Deporte.

Ministerio de Cultura y Turismo.

Municipalidad de Valle Viejo.

Municipalidad de San Fernando del Valle de Catamarca.

Municipalidad de Paclín.

INTA Catamarca.

**SECRETARIA DE AGRICULTURA FAMILIAR CAMPESINA E INDÍGENA,**  
**DELEGACIÓN CATAMARCA.**

“Protocolo de gestión de ferias en el marco de COVID-19”

Propuesta de medidas estratégicas para la apertura y Funcionamiento de espacios colectivos de comercialización durante la cuarentena.

En consideración a la difícil situación económica que atraviesan los diferentes niveles y tipos de emprendedores de nuestra provincia, pero en particular los que cuentan como único punto de venta los espacios para comercializar que propone, gestiona y subsidia el Estado Provincial y Municipal como lo son las denominadas ferias, y por motivo de la pandemia que atravesamos a nivel mundial, y en particular el aislamiento social, preventivo y obligatorio” establecido por el Decreto Nacional de Necesidad y Urgencia N° 297/2020 de fecha 19 de marzo del 2020, ha profundizado la crítica situación

9



económica y por consiguiente de vulnerabilidad de los participantes habituales de ferias productivas y comerciales, en virtud de ello se propone una serie de medidas estratégicas de prevención sanitaria a adoptar de forma individual y en su conjunto por los denominados feriantes y las áreas del gobierno provincial que fiscalizan y/o administran mencionados programas y espacios de comercialización, las mismas en concordancia a lo dispuesto por los Comité Operativos de Emergencia Nacional y Provincial.

Obligaciones y responsabilidad de la organización y participantes:

La "Organización Responsable" podrá ser un "Organismo Público" (municipal, provincial o nacional), o bien una organización de feriantes con personería jurídica.

La organización responsable de la realización de la feria se deberá hacer cargo de las obligaciones referentes a la infraestructura y a la gestión de la feria relativa a las condiciones sanitarias en el marco de la contingencia COVID-19.

Además, la "Organización de Feriantes" en todos los casos será co-responsable de la implementación de este protocolo.

El control del cumplimiento del protocolo estará a cargo de los organismos gubernamentales correspondientes.

## 1. CONTEXTO LEGAL

EL presente protocolo fue redactado de acuerdo a la normativa vigente a saber: Resolución Ministerial I.C y E N° 25/2020; Resolución Conjunta M.S. y M.P. y M. N° 24 y DNU N° 297/2020, que establece el "aislamiento social, preventivo y obligatorio" quedando exceptuadas actividades relacionadas con la comercialización agropecuaria y el comercio de proximidad (Puntos 13 y 11 del Artículo 6°). Y complementa las siguientes normativas obligatorias para productos alimenticios: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Código Alimentario Argentino (C.A.A) Capítulo II Condiciones generales de las fábricas y comercios de los alimentos art. 21 y Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) C.A.A Capítulo III Normas Generales de Alimentos art. 154 tris.

Se contempla la participación de productores, elaboradores y comerciantes de los siguientes rubros:

- Alimentos
- Artesanías
- Viveros
- Otros rubros que sean contemplados por la normativa general COVID-19

## 2. OBJETIVO DEL PROTOCOLO

*Brindar los lineamientos que las organizaciones responsables de la gestión de ferias deben hacer cumplir a los feriantes, consumidores y demás personas involucradas en la organización de ferias, en el marco de la actual situación de emergencia sanitaria debido al COVID 19.*



### 3. ALCANCE

- Organización Responsable.
- Organización de Feriantes.
- Productores, elaboradores y comerciantes.
- Consumidores, clientes y público en general.
- Personal de limpieza, seguridad, y otros.
- Personal de cada repartición pública nacional, provincial o municipal involucrado en la organización.

### 4. PRODUCTOS A COMERCIALIZAR

- Frutas y hortalizas
- Alimentos envasados
- Artesanías
- Plantas ornamentales y/o aromáticas.
- Otros productos que sean contemplados por la normativa general COVID-19

El producto alimenticio elaborado no se puede vender si no está envasado.

Los productos alimenticios elaborados se deberán comercializar previamente fraccionados y envasados. O bien, si se fracciona en el puesto, debe existir una separación física adecuada (vitrina o marco con plástico cristal) entre el elaborador y el consumidor. El producto se deberá entregar al consumidor en envases cerrados.

Para frutas y hortalizas, se recomienda al feriante llevar bolsas previamente armadas para minimizar los riesgos

Para plantas ornamentales, aromáticas u otros rubros donde no se utilice mostrador o mesada, deberá existir una distancia de un metro y medio (1,50m) entre el producto y el consumidor (ver Anexo Cartelería y Señalización).

### 5. INFRAESTRUCTURA/ ESPACIO FÍSICO

5.1 Se deberá delimitar cada uno de los espacios de venta, tránsito y uso común, respetando la distancia mínima recomendada de un metro y medio (1,50m.) tanto para la comercialización como para la interacción entre los feriantes.

De los stand de venta: Las mesas de los stands de venta deberán tener no menos de un metro y medio (1,50m) de largo por sesenta centímetros (0,60m) de ancho y estar ubicadas a una distancia de un metro y medio (1,5m) entre cada stand, posibilitando la permanencia de hasta dos clientes. Y deberán ser atendidos solamente por dos personas: una encargada de cobrar y otra de despachar los productos.

Cantidad de personas por superficie en ferias: La cantidad de personas (feriantes, organizadores y público) calculadas por superficie del espacio de feria (contemplando el espacio ocupado por el mobiliario) será de hasta una persona cada diez metros cuadrados (10 m<sup>2</sup>).

Según la siguiente formula:



$$\frac{\text{Superficie en m}^2 \text{predio}}{10} = \text{cantidad de personas}$$

$$\begin{aligned} 200\text{m}^2 &= 20 \text{ personas} \\ 750\text{m}^2 &= 75 \text{ personas} \\ 1500\text{m}^2 &= 150 \text{ personas} \end{aligned}$$

El entorno de la feria debe contar con las dimensiones para respetar el distanciamiento de un metro y medio (1,50m) sin entorpecer el tránsito normal de la vía pública.

5.2 La apertura de feria se efectuará en espacios sugeridos y/o dispuestos por la institución organizadora, los que deberán ser aprobados por el organismo responsable provincial o en su defecto por el municipio, atento al presente documento. Los puntos comerciales deberán ser parcialmente cerrados, delimitados físicamente, contando con ventilación y/o buena circulación de aire, además deberán contar con dos (2) puertas o portones diferenciales, uno de ingreso y otro de egreso de consumidores. Para reposición o abastecimiento, los feriantes deberán respetar el mismo flujo circulatorio de los consumidores. El lugar deberá contar con baños aptos higiénicamente y acordes para la afluencia de público, y contar con suministro de agua potable.

5.3 La feria deberá contar con la señalización y cartelera recomendada, la que estará a cargo del responsable de la organización. (Ver Anexo: Cartelera y Señalización).

5.4 Se deberá establecer puntos estáticos y permanentes de desinfección al público, que consistan en puestos con alcohol en gel y/o rociadores con una mezcla de alcohol y agua, debidamente señalizados y/o identificados mediante cartelera. Uno de esos puntos deberá estar en la puerta de ingreso a la Feria.

5.5 La feria deberá contar con un procedimiento de gestión de residuos. (Ver Anexo: Gestión de Residuos).

## 6. MOBILIARIO

6.1 Las mesas, sillas y estantería deberán ser de plástico o cubiertas de un material resistente (plástico cristal o hule) que permita fácil limpieza y desinfección.

6.2 Los equipos y utensilios que hacen al rubro de cada feriante deberán ser de fácil limpieza y desinfección.

## 7. FUNCIONAMIENTO

### 7.1 Limpieza y Desinfección

Antes de la apertura, durante y al cierre de cada jornada se deberá limpiar y desinfectar los espacios de venta, de uso común y los sanitarios. Los baños deberán contar con jabón líquido y toallas sanitarias descartables. La limpieza y la provisión de insumos será responsabilidad de la organización de la feria. (Ver Anexo: Limpieza y Desinfección). Los encargados de la limpieza deberán usar guantes descartables y barbijos social/cubreboque-nariz (Ver Anexo Uso Adecuado de Barbijo)

### 7.2 Montaje y desmontaje de los stands



Los stands deberán ser montados respetando las indicaciones del punto 5.1. Al armar y desarmar se deberá realizar la limpieza y desinfección del mobiliario, equipos y utensilios. (Ver Anexo Limpieza y Desinfección).

#### 7.3 Obligaciones de los feriantes y organizadores sobre el funcionamiento de la feria:

- a) Tanto los organizadores como los feriantes deberán conocer este protocolo y capacitarse en la implementación del mismo. Las capacitaciones sobre prevención y manipulación (buenas practicas) deberán estar a cargo de personal competente.
- b) Uso obligatorio del barbijo social/ cubreboca-nariz.
- c) Uso de indumentaria exclusiva para la actividad, sin haber transitado con esta por lugares masivos (supermercados, bancos, u otros). Los feriantes deberán utilizar cofia, bata o delantal descartable o lavable.
- d) Deberán lavarse las manos con agua y jabón y secarse con toallas descartables. (Ver Anexo: Lavado de Manos)
- e) Cada stand deberá contar con un kit de limpieza y desinfección: recipiente de alcohol en gel, un rociador con alcohol al setenta por ciento (70%), toallas descartables y paño. (Ver Anexo Limpieza y Desinfección).
- f) El feriante que manipula dinero no puede realizar el despacho del producto y viceversa.
- g) El feriante es el responsable de gestionar los residuos generados en su stand. (Ver Anexo: Gestión de Residuos). Mientras que la Organización Responsable es la garante de gestionar los residuos generados en toda la feria.
- h) No se deberá consumir alimentos, tomar mate, ni fumar, en el espacio de la Feria.
- i) Por ninguna razón se deberá compartir elementos personales.

#### 7.4 Flujo de circulación

Se designarán personas en la puerta de ingreso y egreso de la feria, responsables de controlar la entrada, el flujo de circulación y la salida del público.

##### 7.4.1 Circulación de los Consumidores

Se permitirá el ingreso de toda persona autorizada según la normativa vigente COVID19 debiendo establecer un horario diferencial para la atención de personas en grupo de riesgo.

Disponer y garantizar la espera de los consumidores fuera del predio habilitado, cumpliendo la distancia mínima de seguridad sanitaria recomendada de un metro y medio (1,50 m). (VER Anexo Cartelería y Señalización).

Se deberá prever la circulación solo por sector pasillos con un flujo unidireccional (señalización horizontal). Quedando prohibida la circulación entre stands.

##### 7.4.2 Circulación de los Feriantes

Deberán permanecer en su puesto de venta, evitando la circulación innecesaria.

Deberán atender a un consumidor a la vez.

Deberán prever contar con la mercadería, el equipamiento y los elementos necesarios en el stand, antes del inicio de la venta.



Tanto el feriante como el resto de las personas vinculadas a la organización de la feria, deberán respetar los flujos de circulación dispuesto en los puntos anteriores.

## 8. RECOMENDACIONES

### ANEXO I: CARTELERÍA Y SEÑALIZACIÓN

#### Especificaciones técnicas sobre Cartelería y señalización.

Propuesta de Cartelería informativa obligatoria en la feria la que debe diseñarse individualmente y puede ser acompañada con gráficos.

**PROHIBIDO TOCAR LA MERCADERIA  
SOLICITE LO QUE NECESITA AL VENDEDOR**

**RESPETE EL FLUJO DE CIRCULACION**

**PROHIBIDO CONSUMIR ALIMENTOS**

**DESINFECTE OBJETOS QUE USA CON FRECUENCIA  
POR EJEMPLO EL CELULAR**

**-RESPETAR EL DISTANCIAMIENTO SOCIAL  
-AL TOSER O ESTORNUDAR, CUBRIRSE LA NARIZ Y LA BOCA  
CON EL PLIEGUE DEL CODO. LAVARSE LAS MANOS  
INMEDIATAMENTE DESPUÉS.  
-USO OBLIGATORIO DE BARBIJO SOCIAL /TAPABOCA-NARIZ  
-LAVARSE LAS MANOS REGULARMENTE.  
-NO LLEVARSE LAS MANOS A LA NARIZ, OJOS NI BOCA**

**NO COMPARTIR ELEMENTOS DE USO PERSONAL**

#### Señalización:

-Espacio externo de la feria: marcar el piso teniendo en cuenta los 1,5 metros como mínimo de distancia entre consumidores mientras esperan el ingreso a la feria.

-Espacio interno de la feria:

- Marcar en el piso el flujo de circulación unidireccional que deben respetar consumidores, feriantes y organizadores.
- Indicar con buen realce y visibilidad el ingreso y la salida.
- Indicar con Cartelería la ubicación de los baños cuya dirección debe ser coincidente con el flujo de circulación unidireccional.  Indicar puntos estáticos sanitarios.



-Stand

- Delimitar el espacio para cada stand.
- Marcar la ubicación de los consumidores.

**IMPORTANTE:**

- Se recomienda que la organización de la feria ubique el stand sectorizándolos por rubros, los que deberían disponer de un cartel informativo legible en el punto de ingreso a fin de agilizar la circulación de los consumidores.

**ANEXO II: GESTIÓN DE RESIDUOS.**

**Procedimiento de Gestión de residuos.**

**Frecuencia:** Cada vez que el recipiente llegue al 80% de su capacidad.

**II. A. Correcto manejo de los Residuos generados en stand de venta**

- 1- Cada stand contará con un recipiente de boca ancha provisto con una bolsa de residuos.
- 2- Colocar en la misma todos los residuos generados en el stand.
- 3- Evitar que los recipientes rebasen su capacidad máxima.
- 4- Cerrar correctamente las bolsas para su transferencia a los contenedores externos.
- 5- Colocar una nueva bolsa de residuos en el recipiente.
- 6- Respetar el flujo de circulación unidireccional para depositar la bolsa de residuos en los contenedores externos a la feria. Al ingresar respetar la misma dirección de flujo.
- 7- Realizar el correcto lavado y desinfección de manos. (Ver Anexo V y V.I)

**II. B. Correcto manejo de los Residuos generados en Baños**

- 1- Los baños deberán contarán con un recipiente a pedal provisto con bolsa de residuos.
- 2- Evitar que los mismos rebasen su capacidad máxima.
- 3- Cuando la capacidad de la bolsa se encuentre al 80% con residuos, cerrar correctamente las bolsas para su transferencia a los contenedores externos.
- 4- Usar guantes para realizar esta actividad.
- 5- Reponer la bolsa de residuos en el recipiente.
- 6- Realizar el correcto lavado y desinfección de manos. Ver Anexo V y V.I)
- 7- Respetar el flujo de circulación unidireccional para depositar la bolsa de residuos en los contenedores externos a la feria. Al ingresar respetar la misma dirección de flujo.

**ANEXO III: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**

**Procedimiento de limpieza y desinfección.**

**III.A. Stand, espacios comunes y baños:**

**Frecuencia:** antes del ingreso, durante el evento, toda vez que lo considere necesario, y al finalizar la actividad de la feria.



**Procedimiento:**

1. Utilizar una indumentaria exclusiva para realizar esta actividad.
2. El uso de guantes descartables es obligatorio.
3. Comenzar las tareas de limpieza y desinfección por el salón de venta (área menos contaminada) finalizando por baños (zonas de mayor contaminación).
- 2- Retirar de las superficies los restos o residuos de alimentos tratando de no levantar polvillo al hacerlo.
- 3- Realizar una limpieza húmeda preparando en un recipiente una solución con agua y detergente de uso doméstico en cantidad suficiente para producir espuma.
- 4- Sumergir un paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- 5- Enjuagar.
- 6- Realizar la desinfección para una rápida inactivación del virus, para ello Sumergir el paño en un balde con la solución desinfectante preparada al momento de ser utilizada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. (Ver cuadro de preparación de soluciones desinfectantes).
- 7- Dejar actuar entre 5 y 10 minutos.
- 8- Enjuagar y dejar secar la superficie.

**III. B. Procedimiento de Limpieza y desinfección de transporte:**

**Frecuencia:** Previo a la carga de los alimentos para el transporte, o cada vez que sea necesario **Procedimiento:**

1. Conductor: Utilizar indumentaria exclusiva para el momento del traslado de los alimentos.
2. Contar con alcohol en gel o alcohol 70° en el transporte.
3. Realizar un correcto lavado de manos antes de la carga y después de la descarga de alimentos, en caso de no ser posible, deberá aplicarse alcohol en gel. Incluso luego de manipular llave, celular, otros.
4. Evitar bajar del vehículo innecesariamente.
5. Utilizar barbijo social/cubre boca-nariz.
6. Habitáculo: desinfectar con alcohol 70° los puntos de mayor contacto como volante, palanca de cambio, tablero, manijas exteriores e interiores, teclas para bajar ventanillas, cinturones de seguridad, otros. (Ver cuadro de preparación de soluciones desinfectantes)
7. Caja del vehículo: retirar todos los residuos grandes, como restos de alimentos, desperdicios de materiales de envasado, polvo.
8. Lavar usando hidrolavadora o/o manguera y cepillos, con una solución de agua y detergente de uso doméstico en cantidad necesaria para producir espuma.



9. Realizar la desinfección para una rápida inactivación del virus, para ello se requiere de la aplicación de una solución desinfectante. (ver cuadro de preparación de solución desinfectante).

Dejar actuar entre 5 y 10 minutos.

10. Enjuagar y dejar secar la superficie.

#### **Carga y descarga de alimentos**

- 1- Cargar alimentos en transportes debidamente limpios y desinfectados.
- 2- No colocar los alimentos en contacto directo con la superficie del transporte, utilizar bandejas, tarimas limpias y desinfectadas.
- 3- No mezclar alimentos con elementos de higiene o sustancias desinfectantes.
- 4- Al toser o estornudar cubrirse con el pliegue del codo, No salivar sobre los alimentos mientras realiza la carga y la descarga,
- 5- No colocar la mercadería en el suelo, la descarga debe ser en forma directa del vehículo al stand.
- 6-

#### **IMPORTANTE:**

- Limpiar antes de desinfectar ya que cada procedimiento cumple una función específica, pero complementaria una de la otra, por lo tanto si una de las dos no se cumple el procedimiento NO ES EFICAZ.
- Los elementos utilizados para la limpieza de baños deben ser de uso exclusivo para esta actividad.
- NO MEZCLAR detergentes con lavandina porque se inactivan y liberan vapores tóxicos □ NO diluir lavandina en agua caliente porque forman vapores tóxicos □ VENTILAR los espacios mientras limpia.
- Al finalizar el proceso de limpieza y desinfección lávese inmediatamente las manos con agua y jabón, o con un gel para manos a base de alcohol. Evite tocarse la cara con los guantes puestos o antes de lavarse las manos.



**ANEXO III. CUADRO I. PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES**

• **Solución de hipoclorito de sodio (lavandina) para desinfección de superficies:**

Elementos necesarios:

- Balde o recipiente limpio y opaco (la suciedad y luz desactivan el desinfectante)
- Recipiente medidor (probeta, vaso medidor, otros)
- Lavandina de concentración de Cl/I. conocida

Es fundamental leer el marbete (etiqueta) de la lavandina que va a utilizar a fin de identificar los gr. Cl/I.

**Preparación:**

**Para superficies menos contaminadas (mesadas, paredes, utensilios) se utiliza una dilución al 0.1%**

- Colocar 20ml de lavandina de uso doméstico (55 gr Cl/I.) en 1 L de agua. En caso de utilizar lavandina de 25 gr Cl/I. se debe colocar el doble del volumen de lavandina.

**Para superficies más contaminadas (baños, pisos) se utiliza una dilución al 0.5%**

- Colocar 100ml de lavandina de uso doméstico (55 gr Cl/I) en 1 L de agua. En caso de utilizar lavandina de 25 gr Cl/I. se debe colocar el doble del volumen de lavandina.

La solución debe ser preparada y utilizada en el mismo momento, porque con la exposición a la luz, aire y temperatura comienza a perder la capacidad desinfectante.

• **Solución de Alcohol (hidroalcohol) para desinfección de manos (solución 70:30)**

Elementos necesarios:

- Aspersor o recipiente
- Agua destilada
- Alcohol etílico 96°
- Probeta o vaso medidor

**Preparación:**

- Es fundamental conocer la graduación del alcohol a utilizar (etiqueta) la que debe ser de 96°.
- Colocar 7 partes de alcohol por 3 partes de agua destilada.

9



**IMPORTANTE:**

- Las soluciones desinfectantes deben ser preparadas antes de ser utilizadas
- Utilice elementos de protección personal como ser: delantal de plástico cristal, botas de goma, guantes y protección para los ojos.
- La preparación de soluciones desinfectantes debe realizarse en ambientes aireados.
- Prepare los elementos y utensilios necesarios, antes de comenzar la tarea.
- Al finalizar el proceso de limpieza y desinfección lávese inmediatamente las manos con agua y jabón, o con un gel para manos a base de alcohol. Evite tocarse la cara con los guantes puestos o antes de lavarse las manos.

**ANEXO IV: USO ADECUADO DE BARBIJOS**

**Barbijos Sociales / Tapaboca-nariz**

Lávese las manos antes de colocarse y luego de quitarse el barbijo

Revise que el barbijo este en buenas condiciones, si parece estar dañado reemplace por otro en mejores condiciones.

**Colocación del barbijo**

Coloque el barbijo en la palma de su mano con la parte que se coloca sobre la nariz tocando los dedos.

Agarre el barbijo en la palma de la mano (con la mano ahuecada), dejando que las bandas caigan sobre la mano. Sosténgalo debajo de la barbilla, con la parte que se coloca sobre la nariz mirando hacia arriba.

La banda superior (en barbijos de banda única o doble banda) se coloca sobre la cabeza, descansando en el área superior de la parte de atrás de la cabeza. La banda inferior se coloca alrededor del cuello y debajo de las orejas. ¡No cruce las bandas una sobre la otra!

Coloque la punta de los dedos de ambas manos en la parte superior del gancho de metal que cubre la nariz (si tiene gancho). Deslice hacia abajo la punta de los dedos, para moldear el área y que tome la forma de la nariz.

**Revisión del ajuste**

Coloque ambas manos sobre el barbijo y aspire un poco de aire para revisar si se ajusta totalmente a su cara.

Con las manos todavía tapando completamente el barbijo, bote el aire por la nariz y la boca. Si siente que el aire se filtra, no hay un ajuste adecuado.

Si el aire se filtra alrededor de la nariz, reajuste la pieza de la nariz según lo indicado. Si el aire se filtra por los lados de la mascarilla, reajuste las bandas a los lados de la cabeza hasta que obtenga un ajuste adecuado.

Si no puede obtener un ajuste y sello adecuado, pida ayuda o pruébese otro tamaño o modelo.





**Para quitarse el barbijo**

¡No toque la parte de adelante del barbijo  
¡Puede estar contaminada!

Quítese el barbijo halando la banda inferior sobre la parte de atrás de la cabeza, sin tocar el barbijo y haciendo lo mismo con la banda superior.

Tire el barbijo en el recipiente de desechos  
¡Lávese las manos!

**ANEXO V: LAVADO DE MANOS.**

**Procedimiento de lavado de manos.**

Esta operación debe realizarse en un tiempo no menor a 40 - 60 segundos cada vez que se realice.

**0** Mójese las manos con agua;

**1** Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;

**3** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

**4** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

**5** Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

**6** Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

**7** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

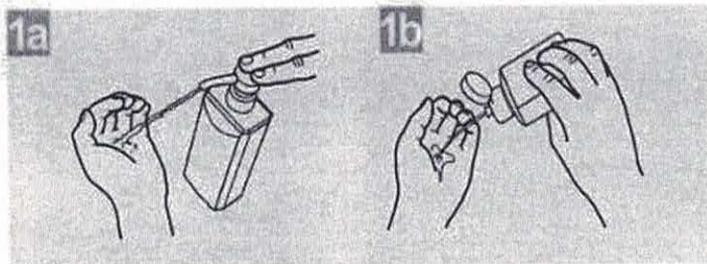
**8** Enjuáguese las manos con agua;

**Anexo V.1: Procedimiento de desinfección de manos**

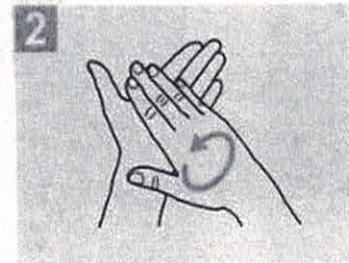
**Desinfección de manos<sup>1</sup>**

Alcohol en gel: La operación se debe realizar por 10 a 30 segundos.

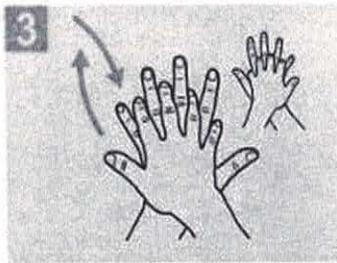
---



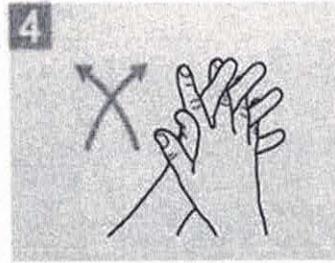
1a  
1b  
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



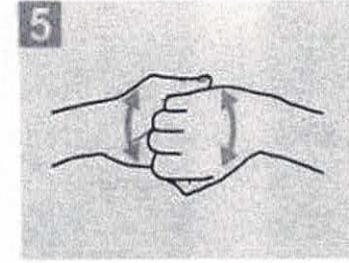
2  
Frótese las palmas de las manos entre sí;



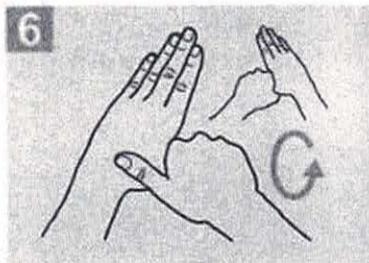
3  
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



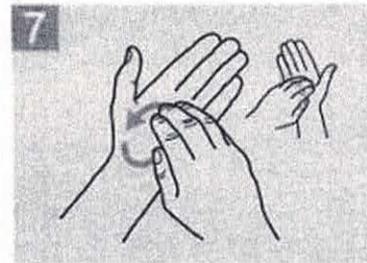
4  
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



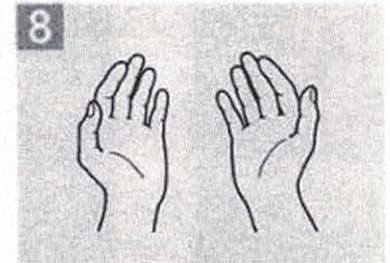
5  
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6  
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7  
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8  
Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS

### ANEXO VI. ARMADO DE BATAS.

Las mismas pueden ser de friselina o plástico cristal. Las de plástico tienen las ventajas de poder ser desinfectadas rociándolas con solución desinfectante una vez terminada la jornada laboral

2



### CAMISOLÍN DE FRIZELINA

Todas las medidas en centímetros.  
Para instrucciones de armado ver



- [https://www.youtube.com/watch?v=X0Vr-pp\\_lc&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=X0Vr-pp_lc&feature=youtu.be)
- <https://www.facebook.com/Glenda-Lloyd-Manos-a-la-tela-857290844347987/>

