

COMITÉ CAFETALERO DE ACCIÓN REGIONAL FRENTE AL COVID-19



PLAN DE ACCIÓN y PROTOCOLOS COVID-19

PARA EL SECTOR CAFETALERO REGIONAL

Jaén y San Ignacio, abril del 2019

CONTENIDO

1. JUSTIFICACIÓN.....	2
2. OBJETIVOS.	4
3. PROBLEMÁTICA.	4
4. ESTRATEGIA DEL PLAN DE ACCIÓN.	5
5. IMPLEMENTACIÓN, SEGUIMIENTO Y MONITOREO DEL PLAN ACCIÓN	6
6. MEDIDAS OPERATIVAS EN LA CAMPAÑA CAFETALERA	12
6.1. Emisión de permisos de tránsito a productores cafetaleros	12
6.2. Cosecha	13
6.3. Procesamiento del cerezo, secado y almacenamiento de café.....	13
6.4. Transporte desde la unidad productiva hasta el centro de acopio, lugar de venta y pago del café pergamino seco.	14
6.5. Acopio y Venta de Café	14
7. PROTOCOLOS DE SEGURIDAD CAFETALERA, FRENTE AL COVID-19.....	15
8. GLOSARIO DE TÉRMINOS	22
9. ANEXOS AL PLAN	24
Anexo 01: Costo de Producción	24
Anexo 02: Modelo de Constancia al productor.....	25
Anexo 03: Protocolo debidamente aprobado por cada organización, cooperativa y/o empresa donde contenga Material informativo.	26
Anexo 04: Desinfección para superficies	27
Anexo 05: Insumos y modo de sistema de desinfección de zapatos y lavado de manos.	28

PLAN DE ACCIÓN y PROTOCOLOS COVID-19 PARA EL SECTOR CAFETALERO REGIONAL

1. JUSTIFICACIÓN.

El café es el principal producto de agro exportación en el Perú, con aproximadamente 223,903 mil familias que conducen 425,400 hectáreas productivas de café, y una producción estimada de 6 696,051 mil quintales de café pergamino con rendimientos promedio de 15 qq/ha.

Según el último Censo Nacional Agropecuario (INEI, 2012), Cajamarca cuenta 38 473 familias que cultivan un total de 73 098 ha de café, cultivados en 12 provincias y 18 distritos (PNUD, 2017).

A nivel de Cajamarca el café es el cuarto producto, representa el 26% de la producción nacional (1'757,482 quintales) con rendimientos promedio superior al nacional (18 qq/ha); la comercialización registra que el 40% pertenece a productores organizados en asociaciones y cooperativas (462,922.8 qq), corroborado con las exportaciones. El 60% tiene certificación orgánica.

Se estima que anualmente el sector café de la región Cajamarca requiere aproximadamente 8, 000,000 millones de jornales (45% mano de obra familiar y 65% de mano de obra local y externa). Se estima que la producción del presente año 2020 pueda llegar a 1'750,000 quintales de café pergamino seco (cps), con un rendimiento promedio de 18 qq/ha (990 kg/ha), cuyo valor comercial estaría alrededor S/. 682, 500,000 de soles.

La fuerza Productiva Cafetalera, reporta que las familias que cultivan 2.5 hectáreas en promedio, posesionarios irregulares sin título de propiedad de la tierra, sin embargo, generan empleo rural que los organismos públicos (ministerio de trabajo, producción, INEI etc) no cuantifican porque lo consideran informal, no valoran el gran aporte que genera a la economía. Ejemplo: 01 hectárea requiere 120 jornales/campaña, que es el 55% (demanda jornalera cosechera) como oportunidad de trabajo de otras provincias en cosecha.

La Infraestructura Productiva, Tecnológica y Vial.

Plantaciones envejecidas el 25% supera 10 años con rendimiento de 15 qq/ha, plantaciones en plena producción 65% entre 3 a 10 años con rendimiento 23 qq/ha y el 10% de plantaciones en crecimiento (que su producción es nula o insignificante), a ello la cultura cafetalera es muy tradicional con prácticas inadecuadas (podas, manejo integral de plagas, fertilización, etc.), que explica baja productividad.

La infraestructura post-cosecha es precaria: módulos de beneficio húmedo (Despulpadora, tanque tina, pisos de tierra) genera dificultad en despulpado, fermentado, lavado y aprovechamiento de subproductos del café; sistema de secado (pampillos, terrados, tabladillo con cobertura plástica etc). Almacenamiento inadecuado en la casa (interior de la vivienda).

El manejo de Post cosecha tiene un efecto que se reflejado en la pérdida de calidad física y en taza.

Existen pequeños esfuerzos de intervención con fondos de programas (AGROIDEAS, Procompite, PNIA y las organizaciones – sobre todo cooperativas) que son insuficientes.

El acceso a las fincas es mediante caminos de herradura (80%) y el medio de transporte son acémilas y fuerza humana, el 20% restante son trochas carrozarles donde se utiliza moto furgón y en camionetas que sólo llegan hasta los centros de acopio.

El Tejido Social.

La población¹ es 65.03% rural (853,866 habitantes) y 34.97% es urbano (459,214 habitantes), con bajo índice desarrollo humano regional IDH= 0.425, Jaén con 0.494 y San Ignacio con 0.359, el ingreso per cápita es S/620, soles, según registro de Brechas – Jaén (CEPLAN²).

En salud 40.1% es el déficit en servicios de acceso, anemia en niños menores de 03 años es del 33.1%.

Viviendas con déficit de acceso a Servicios Básicos está a la orden de 43.8%.

La pobreza nacional sin incluir Lima es de 28.2% y pobreza extrema el 6.4%; a nivel de Cajamarca el 52.9% de la población es pobre, de ello se tiene que extrema pobreza regional es de 22.6%, San Ignacio 30.8% y Jaén con el 16.1%.

Las familias cafetaleras es principal fuente de ingreso para la sostenibilidad de la vida de ellas mismas y a nivel de Valor Agregado de la Producción Sectorial (VAP) significa el 9.4%³ de la economía Regional y desarrollo de la economía territorial.

El Tejido Empresarial.

Existen alrededor de 40,243 empresas formales, solo el 2% son cooperativas y asociaciones, de estos, 105 se registran en Jaén y San Ignacio básica y exclusivamente 49 son cafetaleras.

Según el nivel tributario de SUNAT el 95.5% son micro y pequeña empresa por lo tanto su nivel vulnerabilidad económica empresarial ante crisis internas y externas, es alta.

¹ INEI, Censos Nacionales 2017, Tomo I.

² CEPLAN (Centro de Planeamiento Nacional), 2018.

³ Síntesis de la Actividad Económica de Cajamarca, BCRP enero 2020

2. OBJETIVOS.

General:

Mitigar el riesgo de propagación del COVID19 y el impacto negativo a nivel social y económico en las familias cafetaleras y la región.

Específicos:

Específico 01: Establecer estrategias para evitar los riesgos y disminuir pérdidas económicas en las familias cafetaleras y a nivel regional.

Específico 02: Facilitar el proceso de implementación del plan de acción, mediante instructivo y protocolos para el sector cafetalero regional.

3. PROBLEMÁTICA.

El Sector café empieza la campaña 2020 enfrentando serias complicaciones por el contexto pandémico mundial, sobre todo en la oferta productiva y las exportaciones, debido a que el mercado se avizora una recesión económica.

Estos problemas se acentúan en la familia productora de café, teniendo actualmente:

- (i) El 45% de mano de obra es familiar, el 25% es mano de obra local y el 30% es mano de obra migrante que proviene de otras provincias y/o regiones, y que a la fecha está restringido movilizarse en la situación actual.
- (ii) Hay un incremento de 20% en el costo del jornal, solamente por escases de mano de obra para cosecha.
- (iii) Existe un aumento del 25% en el costo en la canasta básica familiar.
- (iv) Un considerable incremento del costo por flete - transporte desde la finca a los centros de acopio en 50%, debido a las restricciones y riesgo de trasladarse, ejecutado por las Autoridades Locales, y
- (v) Bajos precios generados por incertidumbre en el consumo internacional de café.

En consolidado se proyecta pérdidas económicas alrededor del 30% a nivel de producción que significa aproximadamente de 193 millones de soles para el dinamismo de economía regional, ya que muchas familias cafetaleras y no cafetaleras dependen de este producto.

4. ESTRATEGIA DEL PLAN DE ACCIÓN.

En cumplimiento a las normativas nacionales y sectoriales se proponen las siguientes estrategias:

CUADRO N° 01: Estrategias del Plan

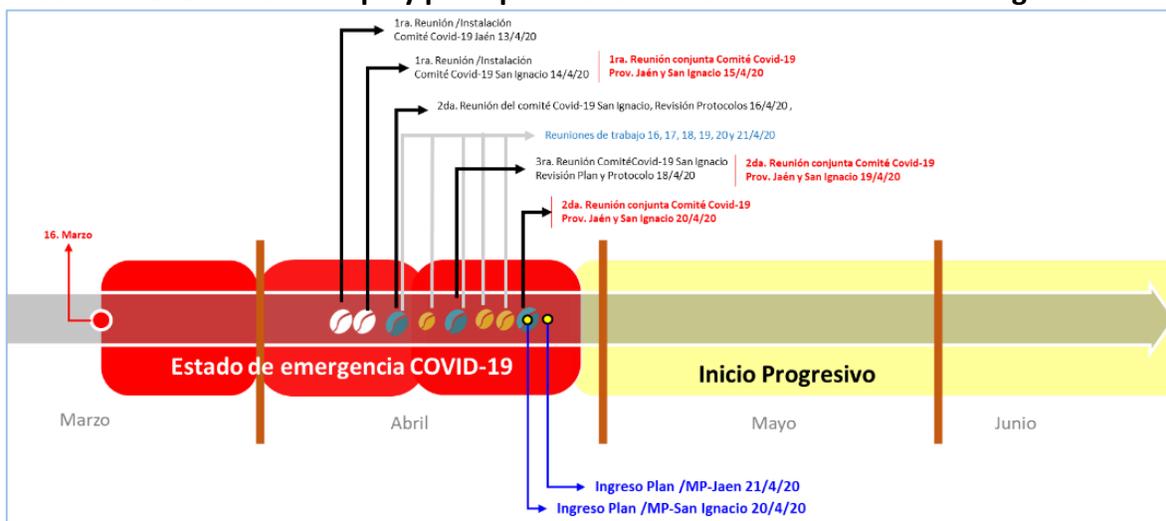
N°	ACCIONES	PROPOSITO	ALCANCE	ACTORES
1	Conformar Cafetalero de Acción Regional frente al COVID19.	Respuesta en forma conjunta y articulada de sector cafetalero frente al COVID-19 y mitigar efectos.	Regional, provincial y distrital	Participación del sector público y privado vinculados a la cadena de valor del café.
2	Integrarse al comité multisectorial de emergencia ante el COVID-19	Ayudar a implementar medidas de mitigación y sus efectos del COVID-19 en las zonas cafetaleras.	Nivel regional, provincial y distrital	Municipios, DISA, PNP, Fuerzas Armadas, Vicariato y Representantes de los cafetaleros (Comités Covid-19)
3	Implementar protocolos de seguridad	Prevención y acción frente al COVID-19 para garantizar la salud de las personas vinculados a la cadena de valor del café y velar por calidad del café.	Unidad productiva, distrital, provincial y regional,	Representantes de los cafetaleros (Comités Covid-19), DISA. Municipios y el GORE Cajamarca.
4	Establecer mecanismos para emitir los permisos de transito personal y vehicular.	Garantizar la transitabilidad de personas y vehículos para garantizar el acopio y comercialización del café	Nivel regional, provincial y distrital	Municipios, Agencias Agrarias, PNP, Fuerzas Armadas y Rondas Campesinas y Representantes de los cafetaleros (Comités Covid-19)
5	Aprobación, Difusión e Implementación y del plan y protocolos frente al COVID-19	Aprobación por el comité multisectorial de emergencia ante el COVID-19, decretos y resoluciones. Difundir e implementar.	Nivel regional, provincial y distrital	Representantes de los cafetaleros (Comités Covid-19), Empresas cafetaleras, DISA, Municipios y el GORE Cajamarca, PNP, Fuerzas armadas y Rondas campesinas.
6	Planificar y organizar la mano de obra y cosecha del café.	Promover, mingas, brigadas de cosecha y organizar la oferta laboral para garantizar la cosecha de café.	Provincial y distrital y Comunidad	Tenientes gobernadores, agentes municipales. Municipios y Agencia Agraria
7	Implementación de Comités de Crisis locales de Seguimiento.	Facilitar la transitabilidad personal y vehicular y hacer el seguimiento del plan y protocolos.	Provincial y distrital y Comunidad	Tenientes gobernadores, agentes municipales, Rondas Campesinas y representantes de cafetaleros.

5. IMPLEMENTACIÓN, SEGUIMIENTO Y MONITOREO DEL PLAN DE ACCIÓN

ACCIÓN 1: Conformar Comité de Acción Cafetalera frente al COVID19

Se ha realizado reuniones de coordinación y de trabajo técnico presencial y virtual en Jaén y San Ignacio promovidas por el sector cafetalero en estrecha coordinación con las Agencias Agrarias de Jaén y San Ignacio, el cronograma de tiempo se muestra en el esquema siguiente:

GRÁFICO 01: Línea de Tiempo y principales acciones del comité cafetalero regional.



Elaboración: Coop. Red Técnica del Norte

Para evitar la acumulación de personas y cumplir con emergencia se consolidaron los comités mediante acta en cada provincia, con los integrantes siguientes:

Comité de Acción de San Ignacio (se adjunta el Acta):

- ✓ **Presidente:** Sr. Eduviges Llanos Segura-Representante de la Cooperativa Agraria Frontera San Ignacio.
- ✓ **Coordinador:** Sr. Armando Inga Astete-Representante de la Cooperativa Red Técnica del Norte / Representante de la Comisión Técnica Regional del Café.
- ✓ **Vocal:** Sr. Alex Zurita Rivera – Representante de empresa Caravela Perú.

Comité de Acción de Jaén (se adjunta acta):

- ✓ **Presidente:** Sr. Teodomiro Melendres Ojeda, Representante Cenfrocafe/Junta Nacional del Café Filial Cajamarca/Comisión Técnica Regional del Café.
- ✓ **Titular 01:** Sr. Cesar Silva Mora, Representante de la Corporación Alto Marañón
- ✓ **Titular 02:** Sr. Miguel Talledo Palacio, representante de la Empresa OLAM.
- ✓ **Titular 03:** Sr. Bartolomé Rojas Pintado, en representación de los cafetaleros.

Las autoridades e instituciones locales deben reconocer a este espacio como los voceros e interlocutores oficiales del sector cafetalero e invitando a otros actores que se inserten para tener un orden y flujo de comunicación ordenada y transparente.

ACCIÓN 2. Integrarse al comité multisectorial de emergencia ante el COVID19

Se ha desarrollado una reunión con el comité de Emergencia COVID19 de ambas provincias, para explicar y socializar las estrategias y acciones a tomar en cuenta en la cosecha de café en la campaña 2020. Así mismo generar una comunicación e información fluida interinstitucional y poder facilitar el desplazamiento desde la casa, la finca y los centros de acopio del productor, cosecheros, con los protocolos de bioseguridad y permisos de las autoridades competentes.

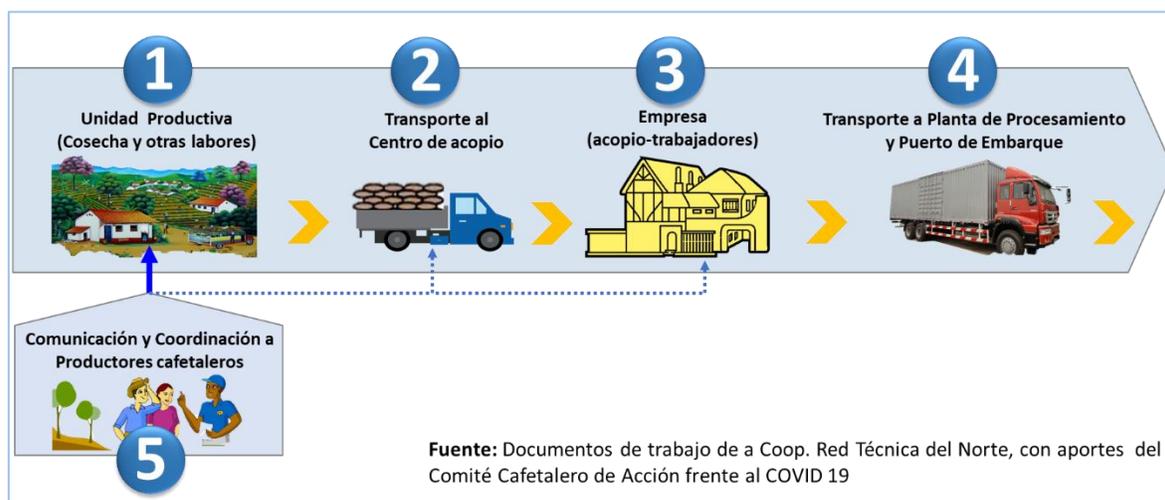
ACCION 3. Implementar protocolos de Seguridad

Implementar protocolos y medios de seguridad considerando la particularidad del tipo de organización, zona, área de café y certificación de la producción de café.

En todos los centros de acopio, locales de acopio de los proveedores y acopiadores de café, deben implementar los protocolos sanitarios y difundirlos a los productores clientes de su ámbito. El comité de crisis local y autoridades competentes, deben cerrar a los centros de acopio que no cumplan con la implementación de los protocolos.

Se ha desarrollado los protocolos específicos para el sector cafetalero de la región, los que fueron adaptados a partir del documento denominado “PROTOCOLOS COVID-19 PARA COOPERATIVAS PERUANAS” desarrollados por la Junta Nacional del Café-JNC.

GRÁFICO 02: Estructura y alcances del Protocolo Cafetalero COVID19



En forma general estas son las medidas a incorporar en los protocolos de cada organización, y que sirvan mínimamente para los productores no organizados, de tal forma se requiere:

Medidas Generales a Implementar.

1. Mantener en todo momento una distancia mínima de 1.5 metros entre personas.
2. Evita en todo momento el saludo de mano, beso en la mejilla o abrazos.
3. Aplicar altos niveles de higiene personal, el correcto y frecuente lavado de manos.
4. Disponer los desinfectantes y tachos de basura en todas áreas de alto riesgo.
5. Evitar compartir objetos personales, de trabajo y el dialogo prolongado.
6. Evitar aglomeraciones mayores a 5 personas en lugares y espacios cerrados.
7. Suspender las asambleas y reuniones masivas entre socios, directivos y personas en general.
8. Queda suspendida toda visita y actividad presencial que no sea indispensable para el desarrollo de las actividades productivas de la empresa.
9. Elaborar y colocar avisos informativos en lugares de alto riesgo.
10. Informar las medidas preventivas ante el COVID-19 antes de cada jornada de trabajo.

ACCIÓN 4. Establecer mecanismo para emitir los permisos de tránsito personal y vehicular.

En concordancia con las directivas sectoriales del MINAGRI y otras vinculantes al cumplimiento de la emergencia por la Pandemia del COVID19, las organizaciones del modelo asociativo y empresas privadas (organizaciones formales) **emitirán una acreditación sólo a sus representantes en bases, o sólo a su red de proveedores, según corresponda**, para facilitar el traslado de éstos, desde sus parcelas agrícolas o centros de acopios itinerantes, hasta el centro de acopio principal. Esta acreditación, debe tener un plazo extendido de tal forma que cubra la necesidad de la organización cafetalera; por ejemplo de 5 a 6 meses (que generalmente es el tiempo de campaña cafetalera en las Provincias).

Para el personal administrativo y o técnico se utilizará los permisos laborales del sistema en Línea del portal de la PNP, más una acreditación emitida por las empresas u organizaciones del rubro cafetalero, sólo que se debe extender el plazo por toda la campaña cafetalera, de ser posible, ya que principalmente el personal técnico o productores líderes, pasan la mayor cantidad de su tiempo en el campo, donde no existe conexión a internet, para tramitar pases laborales contiguos.

El personal técnico, proveedor o productor líder es el medio más cercano involucrado para comunicar o informar el resumen de estrategias de cosecha, acopio, transporte y medidas de seguridad que deben cumplir en su finca.

Las autoridades locales: Municipalidades, Gobernador, presidentes de ronda, tenientes, puesto de salud y otras deben conformar en forma voluntaria un **Comité de Crisis Local** (distrito, centro poblado, caserío y/o localidad) con el propósito de:

- Controlar el tránsito de las personas y a la vez facilitar que la cosecha y comercialización de café no se afecte.
- Generar un registro de productores que demandan mano de obra y la oferta de la misma, acreditando un certificado de salud o por lo menos un triaje básico.

- Gestionará los protocolos sanitarios ante los comités de crisis distrital o provincial, para difundirlos en la población cafetalera no organizada y hacer que estos se cumplan en los centros de acopio, locales de los acopiadores y proveedores.
- Comunicará con otros comités de crisis de sus localidades vecinas o de otros distritos para facilitar la oferta o demanda de mano de obra para la cosecha de café, cumpliendo el protocolo de movilización de mano de obra dentro de un distrito o provincia.
- Interactuar a nivel de comunicación con otros comités de crisis de sus localidades vecinas o de otros distritos para facilitar la oferta o demanda de mano de obra para la cosecha de café, cumpliendo el protocolo de movilización de mano de obra dentro de un distrito o provincia.
- Coordinar y facilitar el transporte del personal que va a prestar servicios de mano de obra en cosecha de café.
- Velar por el cabal cumplimiento de los protocolos de seguridad en la unidad productiva, en el traslado y en puntos de acopio de sus localidades (sean estos de empresas u organizaciones o itinerantes). Así mismo deberá comunicarse con la Central Emergencia COVID19 o directamente a la DISA para reportar algún caso altamente sospechoso.

Los comités de crisis de las localidades deben coordinar con el comité de crisis distrital y provincial, para determinar los puntos estratégicos donde instalar una garita de control y permitir la circulación de los transportistas de café a los centros de acopio de las empresas u organizaciones, a los locales de los acopiadores y proveedores en toda la región.

En la región Cajamarca se ha identificado tipos de productor de acuerdo a su posesión de parcela productivas:

- **Micro Productor:** Productores con menor de 02 hectáreas de café en producción
- **Pequeño Productor:** Productores poseen hasta 05 hectáreas de café en producción
- **Mediano Productor:** Productores poseen más 05 hectáreas de café en producción.

Bajo esta perspectiva (clasificación de productores) se determina la necesidad de mano de obra externa, para que las autoridades pertinentes faciliten y coadyuven en la organización y el traslado de cosecheros de otras regiones, **de ser necesario.**

Se debe organizar la demanda y oferta de cosecha de acuerdo a lo siguiente:

- Lista de productores indicando la cantidad de personal, periodo y condiciones de trabajo.
- Identificar o convocar la necesidad de contratar personal en otras provincias siempre que el ministerio de salud, municipalidad, policía y ronda realicen Diagnóstico Rápido de COVID-19 y la respectiva prueba de "isopado" mínimo con 10 días de anterioridad de recojo.
- **Las empresas Jurídicas** coordinarán las condiciones de movilidad y respectivo traslado desde su origen hasta la zona más cercana de los productores.

ACCIÓN 5: Aprobación, Difusión e Implementación del presente Plan de Acción.

En esta etapa se requiere que las autoridades locales brinden el espacio a los representantes de los productores cafetaleros para que puedan exponer su necesidades y propuestas (el presente plan y Protocolos) y en conjunto buscar acciones rápidas para aprobación mediante los mecanismos legales que permita darle legalidad a este plan (Decretos, Ordenanza, resolución, etc.).

Una vez aprobados se requiere su inmediata publicación y difusión por todos los medios y actores posibles, que permita al sector cafetalero informarse y de inmediato implementar estos planes y protocolos. Los Municipios locales deben liderar estas estrategias de comunicación para la tranquilidad y ordenamiento de la movilidad del sector. Para ello debe implementar una estrategia comunicacional efectiva.

La implementación debe ser progresiva y acompañada por las entidades y profesionales articulados y con un solo mensaje para evitar distorsiones y dudas para el sector y los productores.

El personal técnico (técnicos de campo), proveedor o productor líder (promotores) es medio más cercano involucrado para comunicar o informar el plan y los protocolos hacia los productores. Para ello se propone un **Registro General de Técnicos de Campo del sector público y privado**, que permita identificar y establecer estrategias conjuntas para la difusión y organización, comunicación y capacitación hacia los productores.

ACCIÓN 6: Planificar y Organizar la mano de obra y la cosecha del café.

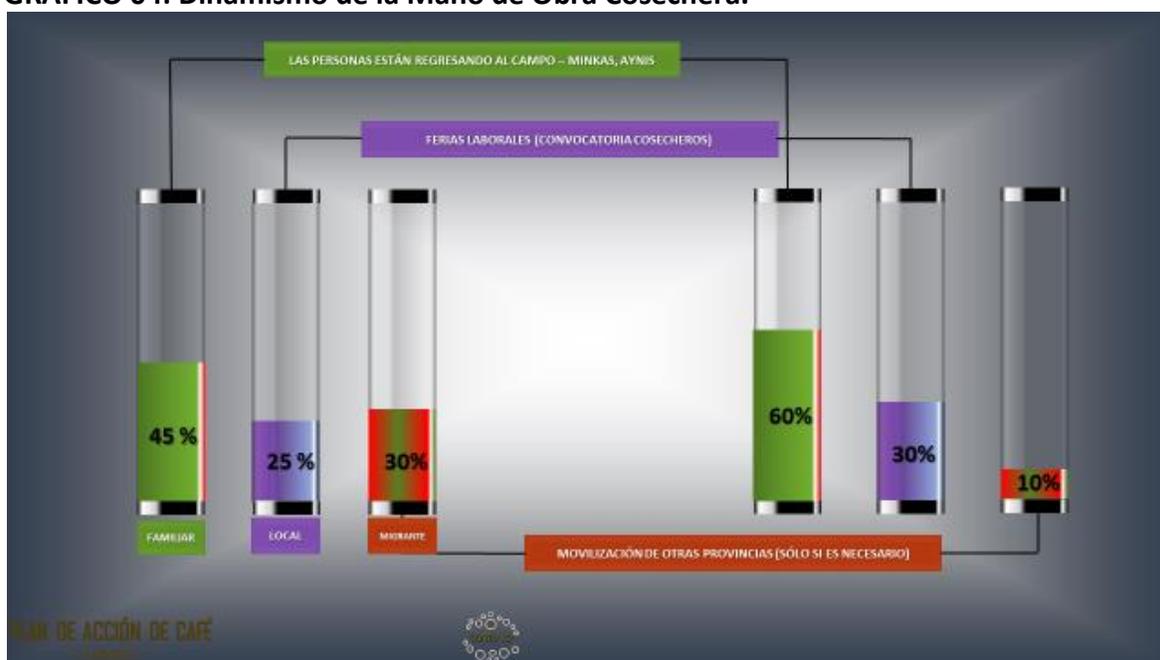
De manera general (en algunas localidades específicas puedes variar) **la cosecha de café inicios en el mes de abril, se concentra entre los meses de junio – agosto y culmina o disminuye en lo meses de octubre/noviembre**, por lo que se requiere programar la mano de obra para asegurar la cosecha del café. La mano de obra de cosecha de café representa aproximadamente el 50% de los jornales/año, de ahí su importancia como fuente generadora de mano de obra y aseguramiento para obtener el café. Según la cantidad de área de café en producción las familias necesitan de mano de obra diferenciada para la cosecha.

GRÁFICO 03: Áreas de café por productor y necesidad de mano de obra



En la práctica cafetalera se muestra que al inicio de la cosecha, si un productor tiene menos de 02 hectáreas de producción cafetalera (20%) el cafetalero puede cosechar con mano obra familiar, si tiene entre 2 y 5 hectáreas (60%) puede utilizar mano de obra familiar y de la zonas cercanas, sin embargo lo fuerte y crítico en plena campaña es para aquellas familias productoras que tiene más de 5 hectáreas (20%) esto se complica y se pronunciará a partir de la segunda quincena de mayo, junio y agosto en la zona media alta. En ese sentido se debe conocer las acciones concretas que debemos adoptar, y que han sido discutidos y consensuados con los principales actores de esta cadena.

GRÁFICO 04: Dinamismo de la Mano de Obra Cosechera.



Estas estrategias implementadas deben estar articuladas con las Municipalidades Provinciales, DISA y comité de crisis local, de tal manera que se pueda garantizar la viabilidad de la campaña cafetalera, mitigando el riesgo de propagación del virus.

ACCIÓN 7. Coordinación y Seguimiento

Finalmente, en las comunidades (localidades y/o distritos) se debe implementar los comités de crisis locales que ayuden a implementar estas acciones propuestas, en especial para en agrupar y organización de los productores independiente que son el 60 % aproximado de los productores que necesitarán organizarse desde sus localidades. Así mismo estos comités de crisis locales deben velar por el cumplimiento y apoyar en la transitabilidad de las personas y vehículos para acopio y comercialización del café, cumpliendo todas las medidas de prevención frente al COVID-19, y las acciones implementadas en este plan de acción.

6. MEDIDAS OPERATIVAS EN LA CAMPAÑA CAFETALERA

6.1 Emisión de permisos de tránsito a productores cafetaleros (Acreditación).

GRÁFICO 05: Flujograma de Acreditación de Productores Cafetaleros



En síntesis, las empresas jurídicas (Privadas, Cooperativas y Asociaciones), serán las encargadas de emitir la respectiva acreditación tanto a sus representantes de Bases o Proveedores Líderes (Acopiadores Primarios), al amparo de la Resolución Ministerial N° 0094-2020/MINAGRI, para que puedan tramitar algún permiso adicional en la Policía Nacional del Perú (de ser el caso).

Para los productores independientes, el Teniente Gobernador o el Comité de Crisis Local instalado, deberá otorgar alguna constancia, a los representantes de Productores No Organizados, sin perjuicio, que ello pueda significar movilizar mayor cantidad de personas.

Las empresas jurídicas, se están comprometiendo a tener puntos de acopio en la mayor cantidad de distritos (estratégicos) a fin de poder garantizar la no movilización de los productores que no están organizados.

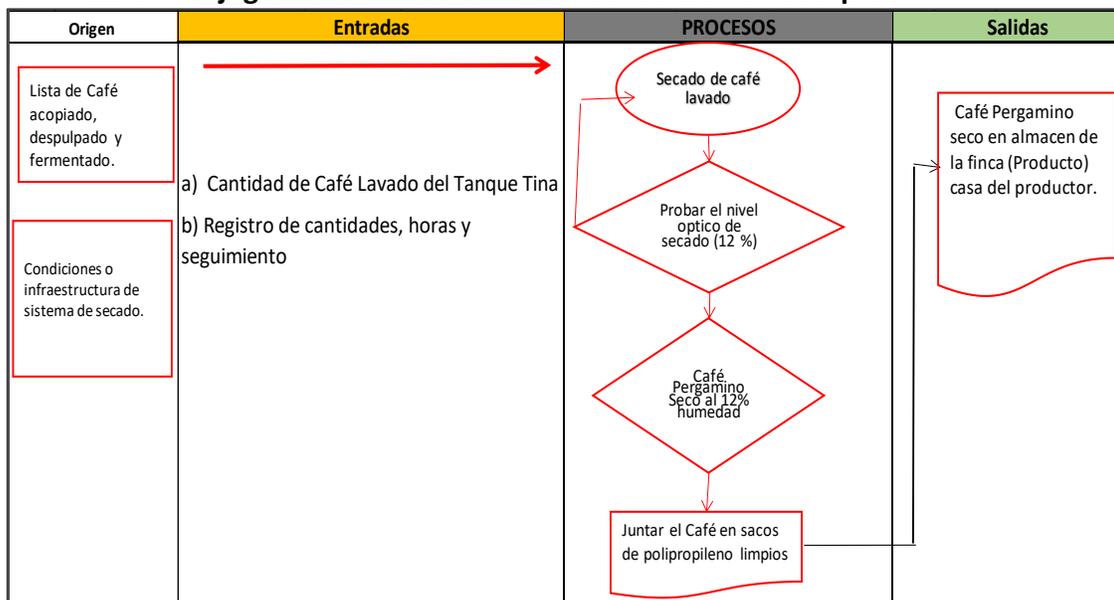
6.2 Cosecha

GRÁFICO 06: Flujoograma del proceso de Cosecha, en estado actual



6.3 Procesamiento del cerezo, secado y almacenamiento de café.

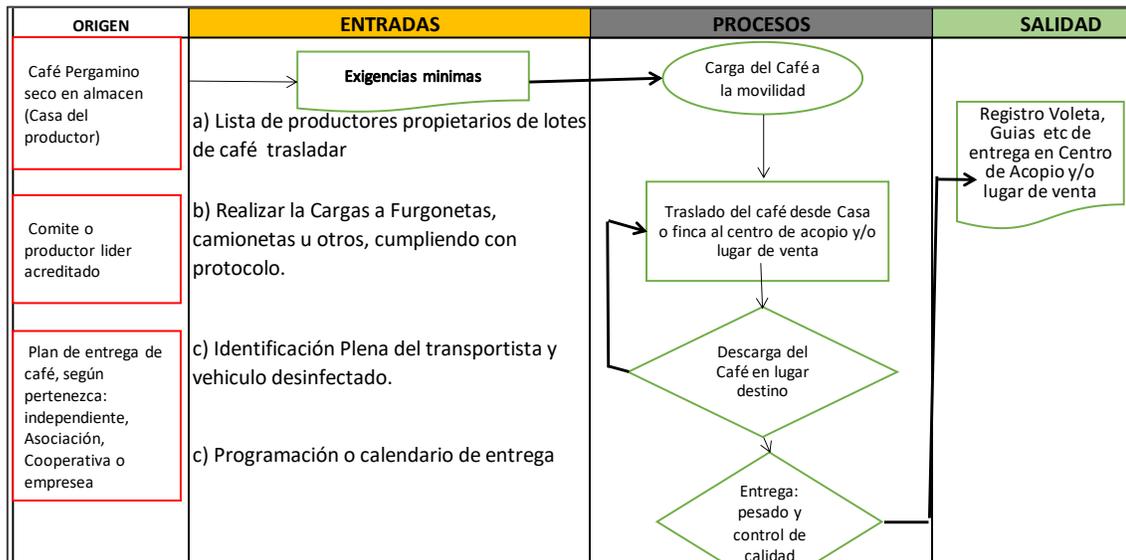
GRÁFICO 07: Flujoograma del Procesamiento del Café en unidad productiva



6.4 Transporte desde la unidad productiva hasta el centro de acopio, lugar de venta y pago del café pergamino seco.

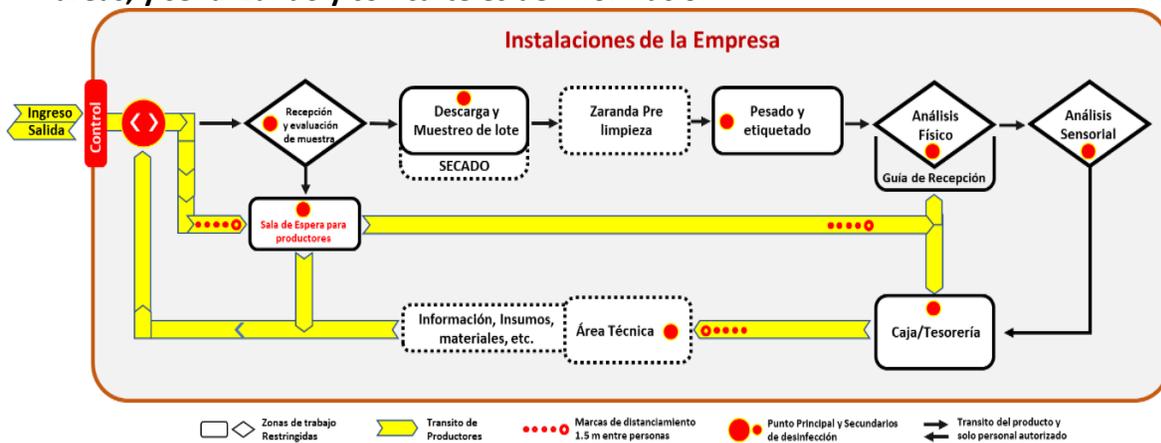
En las localidades o caserío donde no hay acceso a unidades móviles lo realice en acémilas y coordinan con su directivo o productor líder para transporte del café hasta lugar de acopio y/o lugar de venta. Los sacos de cada productor tienen que contener y/o estar marcados con una tarjeta que indique: Nombre del Productor, peso aproximado, tipo de certificación, caracterización física (Bueno, regular, corriente etc).

GRÁFICO 08: Flujograma del Traslado de Café, Unidad Productiva – Acopio Itinerante o Definitivo



6.5 Acopio y Venta de Café

GRÁFICO 09: Medidas a implementar para el acopio y/o venta de café; identificando áreas, y señalizando y con carteles de información



Fuente: Documentos de trabajo de a Coop. Red Técnica del Norte

7. PROTOCOLOS DE SEGURIDAD CAFETALERA, FRENTE AL COVID19

Medidas generales de aplicación obligatoria para todos los actores de la cadena productiva del café.

1. Mantener en todo momento una distancia mínima de 1.5 metros entre personas.
2. Evita en todo momento el saludo de mano, beso en la mejilla o abrazos.
3. Aplicar altos niveles de higiene personal, el correcto y frecuente lavado de manos.
4. Disponer los desinfectantes y tachos de basura en todas áreas de alto riesgo.
5. Evitar compartir objetos personales, de trabajo y el dialogo prolongado.
6. Evitar aglomeraciones mayores a 5 personas en lugares y espacios cerrados.
7. Suspender las asambleas y reuniones masivas entre socios, directivos y personas en general.
8. Restringir o minimizar las visitas de personas externas no indispensables.
9. Elaborar y colocar avisos informativos en lugares de alto riesgo.
10. Informar las medidas preventivas ante el COVID-19 antes de cada jornada de trabajo.

1. Unidad Productiva

La familia debe nombrar a un **responsable de finca** (de preferencia que sepan escribir y leer, menores de 60 años sin enfermedades preexistentes o embarazadas) que implementaran las medidas del protocolo en la finca.

El **responsable de finca** debe contar como mínimo con el equipo de protección personal: **mascarilla, guantes, lentes, gorro y botas**, y tener los números telefónicos de emergencia 113, del establecimiento de salud más cercano y del encargado de la empresa para comunicar posibles casos sospechosos.

El **responsable de finca** debe implementar en la finca lo siguiente:

- El botiquín familiar que contenga mínimamente, alcohol, termómetro y paracetamol.
- Tomar la temperatura externos antes de ingresar a la finca.
- Implementar al ingreso de la vivienda un espacio la desinfección del calzado.
- Implementar un área para un posible caso aislamiento.
- Disponer de suficiente agua y desinfectantes como jabón y alcohol.
- Informar las medidas de prevención al inicio de cada jornada laboral.
- Disponer un área específica para desinfección de indumentaria, equipo, herramientas y materiales utilizados en las labores (**Anexo N° 04**)

Acciones preventivas

- Si se identifica en la finca algún caso sospechoso (fiebre mayor a 37°C, tos seca, malestar general) el **responsable de finca** debe conducirlo al área de aislamiento y dar aviso inmediato al establecimiento de salud más cercano, la familia y del encargado de la empresa.
- Los jornaleros de campo que regresen a su hogar deberán proceder a la correspondiente desinfección y/o lavado de sus prendas personales de forma inmediata.
- Los servicios higiénicos de la finca, deberán ser desinfectados como mínimo tres veces al día (mañana, medio día y tarde), por el **responsable de la finca**.

Procedimientos de cosecha

- Se establecerán **grupo de cosecha** de máximo 5 personas con un responsable a cargo, para la conducción grupo y aplicación del protocolo establecidos.
- Todos los jornaleros deberán utilizar obligatoriamente su mascarilla de protección en el trabajo en todo momento.
- Antes y después de las labores (cosecha, deshierbes, etc.) deben realizar el proceso de desinfección con jabón o alcohol.
- Cada **jornalero local** que trabaja por día, debe proveer y traer sus alimentos, agua hervida y utensilios como vaso, plato y cuchara.
- El **grupo de trabajo** no deberán intercambiar jornalero entre grupos durante la jornada laboral, ni compartir ambientes comunes (Lotes de café, comedor, área de beneficio y vivienda) y respetar en todo momento la distancia mínima 1.5 metros entre los miembros del grupo. - Cada grupo de cosecha se hace responsable de un lote (0.5 a 1 ha) y la distribución de cada jornalero debe ser intercalado entre las hileras.

Medidas para Equipos, herramientas y materiales de trabajo

- Las canastas de cosecha, deben ser de uso personal designados a cada jornalero.
- Las canasta, sacos y mantas y después del uso diario debe ser lavado con abundante agua y sacados al sol. Limitar el uso de lejía para evitar efectos negativos de la calidad en taza del café en cerezo o pergamino.
- Bajo ninguna circunstancia se intercambiarán equipos, herramientas y materiales de trabajo, sin antes ser desinfectados.

2. Transportes a Centros de Acopio

La Identificación/Contrata del Transportista será por **La Empresa** y/o **El Productor Responsable del Traslado de lote de café**, los que deben asegurar que se reúnan las medidas establecidas en el siguiente protocolo.

El Transportista que realiza el traslado de café y otros productos agropecuarios complementarios, debe cumplir con lo siguiente:

- Tener acreditación o permiso de libre tránsito emitido por la autoridad de competente.
- Tener y usar la indumentaria de protección: mascarilla, guante y lentes.
- Tener para uso personal y de tripulantes los desinfectantes mínimos: alcohol y jabón.
- Implementar en un lugar visible de la unidad vehicular, afiches de fácil entendimiento sobre las medidas de prevención para los tripulantes (uso de mascarilla, desinfección de manos, distancia mínima entre personas).

La Empresa y/o el **productor Responsable del Traslado de Lote de Café** verificarán lo siguiente:

- Verificar acreditación o permiso de libre tránsito emitido por la autoridad de competente.
- Verificar que el conductor tiene la indumentaria de protección y desinfectantes.

Medidas preventivas a tomar por el Transportista para el traslado de café:

- Para las actividades de carga, descarga y traslado evitar la participación de **Personas de alto riesgo** al COVID-19.

- Verificar que las personas que viajan como **Responsable del Traslado de lote de café**, (tripulantes) guarden la distancia mínima de 1.5 m y tengan siempre puesta su mascarilla.
- Cuando realice el traslado del café deber procurar de forma exclusiva para ello. Si hubiera otros productos agropecuarios de consumo, este deberá estar separado de forma segura para evitar su contaminación.
- Limpiar y desinfectar las unidades antes y después de su uso con el **Desinfectante permitido para el vehículo que transporte café**.
- Evitar ingresar a la vivienda en la unidad productiva de productor.
- Evitar subir personas a la unidad vehicular en ruta.
- De observar algún caso sospechoso debe reportar a las autoridades competentes.

Queda prohibido el uso de Lejía (hipoclorito de sodio) para la desinfección de la superficie en contacto con el café (tolva), por el riesgo de contaminación del café y su calidad organoléptica. En casos específicos puede hacer uso de la lejía solo en las llantas del vehículo.

3. Empresas (Acopio, Administración, etc)

3.1. Implementación del equipo de prevención y acción frente al COVID 19 de la empresa.

La **Empresa** conformara el **Comité Interno COVID-19** y al **Responsable General COVID-19**. La **Empresa** organizará el traslado y acopio de café, estableciendo un cronograma en función a las zonas de producción, días y horario de atención, que eviten el aglomeramiento de personas

3.2. Medidas de Prevención de la **Empresa** ante el COVID 19

- Implementar en la entrada principal a la Empresa un sistema de desinfección de zapatos y lavado de manos. **(Anexo 05)**
- La empresa que se utilicen sistemas de control de asistencia del personal con máquina de huella dactilar se deberá implementar control visual o muestra del DNI.
- Designar al Personal de Control de Ingreso y Personal de Limpieza e implementarlos con la indumentaria de protección personal (mascarilla, guantes, lentes y ropa de trabajo) y desinfectantes mínimos para uso personal (Alcohol, lejía, jabón, agua oxigenada).
- Garantizar la provisión oportuna y constantes de agua potable para las áreas e instalaciones con fines de higiene de las personas.
- Implementar y asignar a los Trabajadores la indumentaria mínima de protección Individual (mascarillas, guantes, lentes de seguridad), así mismo deberá contar con un “stock” (disponible) para eventualidades.
- Toda persona que ingrese a la empresa será responsable de su hidratación, y consumo de agua hervida (preferiblemente de casa).
- **Los Trabajadores** debe evitar compartir equipos, materiales de escritorio u otros utensilios. - Implementar oportunamente con productos para la limpieza (detergentes) y desinfección (Lejía, jabón, alcohol, agua oxigenada).
- De ser necesario debe Implementar con equipos para la desinfección (mochila atomizadora /asperjadora y sus complementos) para la desinfección de las instalaciones y vehículos.
- Implementar un espacio para posible aislamiento en casos sospechosos en la empresa.
- Si un trabajador con **Caso sospechoso** resultara positivo, de inmediato la empresa solicitara la prueba de descarte a todos los trabajadores a las autoridades competentes.

3.3. Implementación y aplicación de Protocolos en la empresa

El **Responsable General COVID-19**, debe implementar siguientes medidas:

- Identificar y asignar los equipos y materiales de trabajo utilizados para cada área.
- Identificar, delimitar y señalizar de forma visible, las rutas mayor riesgo para la circulación personas y productos dentro de la empresa.

3.4. Verificación de aplicación de Protocolos en la empresa

El **Responsable General COVID-19**, debe verificar el cumplimiento de los protocolos por todas los Trabajadores, productores y demás personas en la empresa lo siguiente:

- Supervisar el cumplimiento de los protocolos por todos los **Trabajadores** en todas las **Áreas de trabajo e Instalaciones de la empresa**.
- Todos usan las mascarillas en las áreas e instalaciones.
- Dar las indicaciones de dosis y forma de preparación de los desinfectantes.
- Supervisar la limpieza y desinfección de las áreas e instalaciones.
- Reportar y registrar de forma inmediata un caso sospechoso a la entidad de salud más cercano.
- Ejecutar un plan de capacitaciones a los Trabajadores de la Empresa, referentes a la aplicación del presente protocolo a conceptos, medidas de prevención, actualización de información, noticias, etc. Teniendo en cuenta las medidas generales de prevención.

3.5. Organización y facilidades del trabajo dispuestos por la empresa

- Evitar las aglomeraciones de más de 5 personas por área (oficina) y mantener una distancia mínima de 1.5 m entre ellos.
- Los **Trabajadores** que puedan trasladar sus funciones a teletrabajo, se les deberá proporcionar las facilidades y equipos para hacerlo. Especialmente a **Personas de riesgo**.
- La empresa establecerá horarios para el uso de espacios comunes (comedor y áreas de descanso) y deberá limpiar y desinfectar al término de su uso o jornada laboral.
- Los trabajadores que por motivos de fuerza mayor y deban trasladarse entre diferentes áreas de trabajo, deberán reforzar las medidas de higiene y usar mascarillas, guantes y lentes.
- Los trabajadores de áreas diferentes deben evitar interrelacionarse entre sí.
- La comunicación entre trabajadoras de las áreas debe ser por medios virtuales o teléfono.
- Establecer turnos de trabajo para disminuir la cantidad de trabajadores por área.
- Evitar compartir equipos y materiales entre Trabajadores y con otras áreas

3.6. Responsables del Control de Salida e Ingreso de Personas en la Empresa

El **Personal de Control de Ingreso**, a las instalaciones de la empresa estarán implementado con equipo (Termómetro, mochila fumigadora/aspiradora) la indumentaria (Mascarilla, guantes, lentes de seguridad, botas y ropa de trabajo) productos de limpieza (detergente) y desinfección (lejía, alcohol, jabón, agua oxigenada), papel toalla para el secado de manos y tachos de basura.

El **Personal de Control de Ingreso**, deberá tomar las siguientes medidas:

- Organizar y planificar el acceso y salida de las personas de las instalaciones de la **Empresa** evitando aglomeraciones y guardando en todo momento el 1.5 m de distancia.
- Preparar los **Desinfectantes** según dosis, forma de preparación y aplicación según recomendaciones de **Responsable General COVID-19**.

- Verificar que todas las personas ingresen con mascarilla y pasen las medidas de desinfección establecidas por la empresa. De lo contrario no se le permitirá el ingreso.
- Verificar que los vehículos de trabajo (Empresa y Trabajadores) y transporte de café al ingreso, pasen las medidas de desinfección.
- Recepción la documentación, paquetes y correspondencia en general, para proceder a su desinfección y entrega al área correspondiente.
- Al presentarse un **Caso sospechoso**, deberá trasladar al área de aislamiento.
- Frente a un **Caso sospechoso**, al ingreso de las instalaciones deber de tomar la temperatura corporal. En caso de rehusar a la toma de temperatura corporal no se permitirá el ingreso.
- Reportar de inmediato un **Caso sospechoso, al Responsable General COVID-19.**

3.7. Responsable de Limpieza

El **Responsable de Limpieza**, de las instalaciones de la empresa estarán implementado con la indumentaria respectiva (Mascarilla, guantes, lentes de seguridad, protectores de cabello, botas y ropa de trabajo) productos de limpieza (detergente) y desinfección (lejía, alcohol, jabón, agua oxigenada), papel toalla para el secado de manos y tachos de basura.

El **Responsable de Limpieza**, deberá tomar las siguientes medidas:

- Preparar los desinfectantes según dosis y forma de preparación y aplicación según recomendaciones de **Responsable General COVID 19.**
- Limpiar y desinfectar frecuentemente las instalaciones de la empresa en especial las **Zonas de alto riesgo** y después de cada jornada laboral.
- Reforzar las medidas de limpieza de equipos materiales de trabajo y superficies de constante contacto (perillas de puertas, barandas, interruptores, balanzas, muestreadores, computadoras, etc.
- Ventilar de forma frecuente las instalaciones, abriendo las ventanas y puertas.

3.8. Transporte, uso de Vehículo de la Empresa, de trabajadores y/o transporte de trabajadores

La **Empresa** que haga uso de sus vehículos deben cumplir con todas las disposiciones y mediadas que corresponden descritos en el presente protocolo (2. Transporte a centros de acopio).

Adicionalmente, la **Empresa** y **Trabajadores** que use su propio vehículo, deberá realizar la desinfección de ingreso y salida, demarcar desplazamiento y estacionamiento fijo y limpieza posterior de esas áreas. En caso de no tener área de estacionamiento los vehículos no deben ingresar. Se prohíbe el ingreso de vehículos de visitantes.

El vehículo que transporta el café, al ingreso de las instalaciones de la **Empresa**, serán sometidos a la desinfección de los neumáticos y seguirán las rutas señalizadas de circulación y descarga del café. El proceso de carga y descarga del café será realizado por el personal de la propia Empresa.

4. Transporte a Planta de Proceso y Puerto de Embarque

La **Empresa** es responsable de determinar/contratar al transportista para el traslado de café a la planta de procesamiento.

El conductor encargado de la unidad transporte debe estar provisto de la indumentaria de protección: mascarilla, guante, lentes y desinfectantes; alcohol, jabón, agua oxigenada.

Cuando la **Empresa** programe enviar un lote de café una planta de procesamiento o puerto de embarque designará un **Responsable de Carga**, quien debe estar provisto; mascarilla, guante, lentes y productos de limpieza personal como alcohol, jabón, agua oxigenada y de se encargará de:

En el almacén de la empresa:

- Supervisar y registrar las condiciones de limpieza da lo movilidad con los productos permitidos - Verificar que el conductor tiene la indumentario de protección y desinfectantes.
- Condiciones y sitios para de ingreso y salida del vehículo que reduzca riesgos y movimientos.
- Verificar que la **Cuadrilla** tiene la indumentaria necesaria y las medidas de higiene.
- Coordinar con la **Cuadrilla** de estibadores, verificar la carga y su documentación respectiva.

En tránsito (carretera) del almacén al Planta de procesamiento:

- En los controles de carga y tránsito de personas informar sobre la carga y documentación.
- Evitar que la unidad sea desinfectada con productor que pongan en riesgo la calidad o contaminación del café (Ejemplo Lejía u otros).

En la Planta de Procesamiento:

- Cumplir con los protocolos establecidos en la planta de proceso.
- Verificar la trazabilidad, condiciones y documentación de carga para el puerto de embarque.

En tránsito (carretera) de la Planta de procesamiento al Puerto de Embarque:

- En los controles de carga y tránsito de personas informar sobre la carga y documentación.
- Evitar que la unidad sea desinfectada con productor que pongan en riesgo la calidad o contaminación del café (Ejemplo Lejía u otros).

En el Puerto de Embarque:

- Cumplir con los protocolos establecidos en las instalaciones del puerto de embarque.
- Verificar la trazabilidad, condiciones y documentación de carga para la exportación del lote.

5. Comunicación y Coordinación con Productores

La **Empresa** designará a los **Técnicos de Campo** para la comunicación y coordinación de los productores y los proveerá de la indumentaria mínima; Mascarilla, Guantes, lentes y desinfectante; alcohol, jabón, agua oxigenada.

Los **Técnicos de Campo** que se desplazan a las comunidades portaran:

- Identificación institucional: chaleco, credencial. - Indumentaria de protección personal: Mascarilla, Guantes, lentes.
- Desinfectantes: alcohol, jabón y agua oxigenada.

Para la comunicación y coordinación de la **Empresa** con sus productores por intermedio de los **Técnicos de Campo** empleara las siguientes estrategias:

- Priorizar la atención de productores mediante las llamadas telefónicas, mensajes de texto y aplicaciones digitales (WhatsApp, Messenger), para:
 - Medidas de prevención y procedimientos ante casos sospechosos, etc., al COVID19.
 - Asesoría en temas agronómicos.
 - Coordinación y comunicación para del acopio y traslados.
- De ser necesario una Asistencia Técnica esta deberá ser de manera personalizada.
- De ser necesario la visita a la comunidad se pueden hacer uso de los altoparlantes o bocinas locales o móviles.
- De ser necesario entregaran material técnico (insumos, herramientas, equipos) e informativo de manera personalizada los productores para evitaran pasar de mano en mano.

Cuando los **Técnicos de Campo** identificaran algún caso sospechoso entres los productores que atiende, inmediatamente establecerá las medidas de aislamiento y comunicación al establecimiento se salud más cercana y el **Responsable COVID-19 de la Empresa**.

8. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Empresa: Cooperativa, asociaciones, empresa privadas, acopiadores locales, venta de insumos y productos agropecuarios, formalmente constituidos en SUNARP y SUNAT.

Casos sospechosos: Personas que presentan los siguientes síntomas; Temperatura mayor a 37°C, tos seca, dificultad para respirar, estornudos constantes y fuertes, malestar Generalizado (decaimiento).

Cuadrilla: Grupo de 5 persona como máximo que realizan la labor de estiva, que tienen un responsable de la aplicación de los protocolos establecidos.

Grupos de cosecha: Compuesto por 5 jornaleros como máximo que realizan la labor de cosecha de café por lotes y tienen un responsable para la aplicación los protocolos establecidos.

Jornalero familiar: Personas que pertenece al núcleo familiar y convive en la misma vivienda.

Jornalero Local: Personas que radican en la misma comunidad, conocidos de la familia.

Jornalero externo: Personas que provienen de otra localidad aledaña (comunidad, caserío, centro poblado, distrito, provincia) indispensable solo para la etapa cosecha de café, que no represente riesgo a la familia o comunidad.

Agricultor organizado: Persona que forma parte de una cooperativa, asociación y empresa privada formalmente constituidos en SUNARP y SUNAT y que esté debidamente registrado en un padrón oficial de la empresa.

Agricultor independiente: Persona que no se encuentre inscrito o registrado en ninguna organización de productores o empresas.

Personas de alto riesgo: Personas de mayores de 60 años, madres gestantes o con enfermedades preexistentes (cardiovascular, diabetes y afecciones respiratorias crónicas).

Desinfectantes: alcohol, jabón, lejía, agua oxigenada, cuyas concentraciones y preparación están en el anexo 04.

Zonas alto riesgo: Lugares de concentración y contacto con superficies tales como Servicios higiénicos, pasadizos, pasamanos, oficinas, almacenes, centro de beneficio (fincas), comedores, áreas de descanso.

Lote de café: Se considera un área entre 0.50 a 1.00 ha de café.

Unidad Productiva: Lugar donde puede estar la vivienda, parcelas de café, huertos, crianzas, pastos, rastros, procesamiento del cerezo, secado y almacén de café.

Comité Interno de COVID-19: Persona/s designada por las EMPRESAS encargadas de diseñar, planificar y actualizar las medidas de prevención al COVID-19 en la empresa.

Responsable General COVID-19: Persona designada por las Empresas para adaptar ejecutar y realizar el seguimiento para el cumplimiento de los protocolos en la empresa.

Trabajadores: A todo el personal que labora de manera permanente y temporal en la Empresa.

Áreas de trabajo: Oficinas y espacios de trabajo tales como: Contabilidad, Gerencia/administración, tesorería/caja, recepción/secretaria, Área Técnica, Análisis físico/acopio/ Control de calidad/laboratorio.

Instalaciones de la empresa: Referidos a todo el espacio responsabilidad de la Empresa en donde labora el personal, los productores y se moviliza el producto (café y otros complementarios).

Responsable de Carga: Persona designada por las Empresa, para la coordinación y acompañamiento de los lotes de café a planta de procesamiento y lotes de café exportables hacia puertos de embarque.

Técnico de campo: Persona designada por las Empresa, que esté inscrito en el Registro General de Personal Técnico Extensionistas para la capacitación, organización y coordinación con los productores cafetaleros.

Desinfectantes permitidos para el vehículo que transporte café: Agua Oxigenada. Queda totalmente prohibido el uso de lejía u otros productos que puede presentar un alto riesgo de contaminación al café orgánico y la calidad organoléptica de todo el café. (Referido a la desinfección de las superficies de la unidad de transporte que está en contacto con el café (tolva) y áreas cercanas que por su condición del grano de café (higroscópico/absorbente).

Personal Propio: Trabajadores contratados por le empresa.

Personal Tercero: Trabajadores contratados bajo modalidad de Servicios No Personales (Honorarios Profesionales). Personal proveído por una Empresa de Intermediación Laboral perteneciente a la planilla de esta.

Seguridad: Conjunto de disposiciones dispuestas a prevenir y evitar los casos inesperados o sorpresas a través de mecanismos que aseguran el buen funcionamiento de un recurso.

Control: Comprobación, inspección, intervención.

Desinfección: Es un proceso que logra matar los microorganismos que causan las infecciones, como virus o bacterias.

Contaminación: Presencia o acumulación de sustancias en el medio ambiente que afectan negativamente el entorno y condiciones de vida, la salud o la higiene de los seres vivos.

COVID-19: Nuevo tipo de coronavirus que proviene de una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome Respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SRAS-CoV).

9. ANEXOS AL PLAN

Anexo 01: Costo de Producción

Tabla N°: Incremento del costo total de producción por hectárea de Café (S/Ha)		
Rubros de Costeo de Producción	Campaña Anterior (2018/2019)	Campaña Actual (2019/2020)
	Costo Total (S/)	Costo Total (S/)
I) Labores Culturales	1,650	1,650
II) Fertilización (3 por año)	3,825	3,825
III) Cosecha Selectiva	2,000	2,800
IV) Post_Cosecha	575	590
V) Comercialización	283	303
VI) Costo Admnsitrativo	430	430
Costo Total por 01 Hectarea	8,762	9,597
Costo por Quintal (qq=56.2 Kilos)	438.10	479.85
Costo por Kio (Pergamino seco)	7.94	8.69
Costo por Kilo (Café verde Exportable)	9.52	10.43

Anexo 02: Modelo de Constancia al productor.



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

ACREDITACIÓN AGRICULTOR

El presente certificado se expide a efectos de poder acreditar ante las autoridades competentes la necesidad de realizar desplazamientos por las vías de uso público, a fin de garantizar el abastecimiento de alimentos a la ciudadanía, de conformidad con lo establecido en los artículos 2° y 4° numeral 4.1, literal a) del Decreto Supremo N° 044-2020-PCM y modificatorias, mediante el cual se declaró el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID 19, según el siguiente detalle:

Datos del agricultor (a):

- Nombre: **Evder Fernández Rojas**
- DNI: **41178348**
- Domicilio: **Nuevo Progreso**
- Nombre la Parcela y sector de riego: **Nuevo Progreso**
- Horario de circulación: **6:00 am – 6:00 pm**
- Distrito o Centro Poblado: **Huabal**

Datos del empleador

- Empresa: **COOPVAMA “Cooperativa Agraria Valle del Marañón”**
- RUC: **20480560672**
- Domicilio legal: **Calle Jaén de Bracamoros N°193 – Urb. La Roca**

En esa medida, el agricultor se compromete a:

1. Realizar las actividades estrictamente necesarias en campo.
2. Acatar las disposiciones establecidas o que se establezcan al amparo de la medida de inmovilización social obligatoria, cuando las circunstancias lo ameriten y según horario de circulación señalado.
3. Implementar y cumplir estrictamente las medidas de salubridad para la prevención y prevención contra el COVID-19.

Agradecer por extender la acreditación al productor antes identificado en estricto cumplimiento de la DS N° 044-2020-PCM y modificatorias.

Anexo 03: Protocolo debidamente aprobado por cada organización, cooperativa y/o empresa donde contenga Material informativo.

Prevenir el contagio			Persona cuidadora		
 Tápese al toser y estornudar con un pañuelo de papel	 Tire el pañuelo en la papelera	 Lávese las manos con agua y jabón	 Guantes para cualquier contacto con secreciones	 Utilice mascarilla cuando compartan espacio	 Lave las manos si entra en contacto, aunque haya usado guantes.
 No comparta utensilios personales como toallas, vasos, platos, cubiertos y cepillo de dientes			 La persona cuidadora no debe tener factores de riesgo de complicaciones , y debe realizar autovigilancia de los síntomas .		
 Póngase la mascarilla si sale a espacios comunes o entra alguien en la habitación, y lávese las manos al salir.			Limpieza		
 Limpie a diario las superficies que se tocan a menudo, baño e inodoro con bayetas desechables y lejía (1 parte de lejía al 5% por 99 de agua). Lávese las manos al terminar .			 Use lavavajillas o friegue con agua caliente	 No sacudir la ropa, meterla en bolsa hermética . Lavarse siempre las manos después de tocar la ropa.	 Lave la ropa a 60-90º y séquela bien
<ul style="list-style-type: none">• Si nota empeoramiento comuníquelo a su profesional de referencia o al 113 o al 106.• Si algún conviviente o cuidador presenta síntomas no acuda a un centro sanitario y llame al teléfono habilitado 113 o al 106.					

Fuente: Guía de Protocolo del MINAGRI.

Anexo 04: Desinfección para superficies

Existen 3 opciones de desinfectantes de superficies inertes adecuados contra COVID – 19 (Coronavirus).

a. Opción 1 - Hipoclorito de Sodio al 0,1 %

El Hipoclorito de Sodio (lejía), viene comercialmente al 5 %

Preparación de 1 L de hipoclorito de Sodio al 0,1 %:

- Medir 20 ml (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5 %.
- Enrasar y/o mezclar a 1 L de agua.

Precauciones a considerar

- Hacer la dilución en un lugar ventilado.
- Tomar la precaución de no inhalar la solución.
- Seguir las instrucciones del fabricante para la aplicación.
- Revisar la fecha de vencimiento para asegurarse de que el producto no haya vencido. Nunca se debe mezclar cloro con amoníaco ni con otros productos de limpieza.
- La lejía que no esté vencida será eficaz contra los coronavirus si se lo diluye adecuadamente.
- Dado que la concentración de 0,1 % de hipoclorito de sodio es alta para tener contacto directo con la piel, se debe utilizar guantes para aplicarla.

b. Opción 2 - Solución de alcohol al 70 %

El alcohol viene comercialmente a 2 concentraciones: Alcohol al 70 %, el cual estaría listo para usarse; y Alcohol Puro rectificado al 96 %.

Preparación de 100 ml de alcohol etílico al 70 %:

- Medir 70 ml de alcohol al 96 %; y
- Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml. Hacer la dilución en un lugar ventilado.

Precauciones a considerar-

- Evitar inhalar la solución.
- Evitar contacto con los ojos.

c. Opción 3 - Peróxido de hidrógeno (agua oxigenada a concentración de 0,5 % de peróxido de hidrógeno)

El agua oxigenada viene comercialmente a una concentración de 3 % de peróxido de hidrógeno:

Preparación de 100 ml de Peróxido de hidrógeno al 0,5 %:

- Medir 17 ml de Agua oxigenada al 3 %.
- Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua. Hacer la dilución en un lugar ventilado.

Precauciones a considerar

- Tomar la precaución de no inhalar la solución.

Fuente: Guía para limpieza y desinfección de manos y superficies/2020 INCAL. Perú.

Anexo 05: Insumos y modo de sistema de desinfección de zapatos y lavado de manos.

Desinfección de zapatos.

Existen 1 opción de desinfectantes adecuados contra COVID – 19 (Coronavirus).

Opción – 1 L de hipoclorito de Sodio al 0,1 %:

El Hipoclorito de Sodio (lejía), viene comercialmente al 5 %

Preparación.

- Medir 20 ml (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5 %.
- Enrasar y/o mezclar a 1 L de agua.

Precauciones a considerar-,

- Hacer la dilución en un lugar ventilado.
- Tomar la precaución de no inhalar la solución.

Forma de aplicación

- En una bandeja agregar la solución de lejía al 0.1 %, según la necesidad adecuada.
- Agregar una esponja dentro de la bandeja, con la solución de lejía.
- Para desinfectar el calzado ingresar dentro de la bandeja y humedecer.



Fuente: Guía para limpieza y desinfección de manos y superficies/2020 INCAL. Perú.