



Organización
Internacional
del Trabajo

VISION ZERO FUND

Protocolo de seguridad y salud en el
trabajo en la cadena de valor del café

**ÉNFASIS EN LA PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN FRENTE
A LA COVID-19**



Protocolo de seguridad y salud en el trabajo en la cadena de valor del café

**ÉNFASIS EN LA PREVENCIÓN
Y MITIGACIÓN FRENTE A LA
COVID-19**

Advertencia

El uso de un lenguaje que no discrimine ni marque diferencias entre hombres y mujeres es una de las preocupaciones de nuestra Organización. Sin embargo, no hay acuerdo entre los lingüistas sobre la manera de hacerlo en nuestro idioma.

En tal sentido y con el fin de evitar la sobrecarga gráfica que supondría utilizar en español o/a para marcar la existencia de ambos sexos, hemos optado por emplear el masculino genérico clásico, en el entendido de que todas las menciones en tal género representan siempre a hombres y mujeres.

Agradecimientos

Este documento ha sido redactado por Rodrigo Mogrovejo, asesor técnico principal del Fondo Visión Cero de la OIT (VZF), y por Lino Carmenate, colaborador externo de la OIT.

Se agradece al servicio LABADMIN/OSH de la OIT y al Secretariado del VZF por el soporte brindado. También se agradece a la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café (AMECAFE), a la Asociación Nacional de la Industria del Café (ANICAFE), al Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), y al Consejo Hondureño de la Empresa Privada (COHEP), por su asistencia técnica y validación de los protocolos que sirvieron como insumo para el presente documento. Finalmente, se reconoce el apoyo financiero de la Comisión Europea.

Índice

1. Presentación	9
2. Objetivos	10
3. Alcance	10
4. Implementación	10
5. Estrategias de prevención y mitigación frente a la COVID-19	12
¿Qué son los coronavirus?	13
¿Qué es la COVID-19?	13
¿Cómo se transmite el nuevo coronavirus?	13
¿Quiénes pueden enfermar del nuevo coronavirus?	13
¿Cuáles son los síntomas del nuevo coronavirus?	13
¿Cómo se trata el nuevo coronavirus?	13
¿Cuáles son las medidas preventivas que puedo adoptar?	14
Promoción a la Salud	14
Sana distancia en el centro de trabajo	15
Control de ingreso-egreso	15
Aislamiento	16
Uso de equipo de protección personal (EPP)	16
Acciones para proteger a la población vulnerable	16
Medidas de prevención de contagios en la empresa	17
Identificación de casos sospechosos	18
Casos confirmados	18
Vigilancia de casos sospechosos y confirmados	19
Consideración de factores de riesgo psicosociales	19
6. Recomendaciones de seguridad y salud en el trabajo	19
7. Identificación de riesgos dentro de cada eslabón de la cadena de valor del café	20
8. Plan de intervención sobre seguridad y salud en el trabajo	25
9. Referencias bibliográficas	26



Presentación

Este documento constituye un resumen de seis publicaciones de la OIT en el marco del proyecto del Fondo Visión Cero “Mejoras de la seguridad y salud en el trabajo en las cadenas de valor del café”:

1. Guía práctica de prevención y mitigación de la COVID-19 en la cadena de valor del café en Honduras.
2. Protocolo de seguridad y salud en el trabajo (SST) en el proceso de producción primaria del café. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México.
3. Protocolo de SST en los procesos de beneficio húmedo y seco a nivel de predio e industrial. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México.
4. Protocolo de SST en el trabajo del proceso de comercialización del café. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México.
5. Protocolo de SST en el trabajo del proceso de industrialización en diferentes escalas, desde el grano entero hasta la venta del café en grano. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México.
6. Protocolo de SST del proceso de catación y venta en cafeterías. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México.

Este resumen, además, integra las medidas más genéricas de los protocolos y guías orientadas a varios eslabones de la cadena del calor del café de Honduras y México. Por tanto, el presente documento denominado: “protocolo de seguridad y salud en el trabajo en la cadena de valor del café. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19”, presenta una estructura que ayudará a sistematizar las medidas puestas en prácticas en ambos países, a través de siete grandes apartados: i) objetivos, ii) alcance, iii) implementación, iv) estrategias de prevención y mitigación frente a la COVID-19, v) Recomendaciones de seguridad y salud en el trabajo, vi) Identificación de riesgos dentro de cada eslabón de la cadena de valor del café, y vii) plan de intervención sobre seguridad y salud en el trabajo

Objetivos

Brindar a los agricultores, empleadores, trabajadores y jornaleros de la cadena de valor del café la información para la prevención y mitigación de la COVID-19, de acuerdo con las directrices de las autoridades de salud (OMS) y de trabajo (OIT).

Proporcionar medidas generales de seguridad y salud en el trabajo en la cadena de valor del café, con el propósito de prevenir los accidentes y enfermedades de trabajo.

Alcance

Este protocolo está dirigido a los agricultores, empleadores, trabajadores y jornaleros de la cadena de valor del café que laboren en todos los procesos requeridos a lo largo de la cadena de valor del café.

Implementación

Este documento incluye dos apartados técnicos. El primero relacionado con las estrategias de prevención y mitigación para evitar el contagio y propagación de la COVID-19, en donde el empleador debe asumir la responsabilidad de su cumplimiento y asegurarse de que estas medidas se adopten para reducir al mínimo los contagios, y un segundo apartado, en donde, con base en la identificación de los principales riesgos a los que se exponen los agricultores, trabajadores y jornaleros de la cadena de valor del café se den orientaciones para elaborar un plan de intervención, con medidas preventivas generales en el marco de la normativa oficial internacional. Es importante señalar que para la implementación del plan es decisiva la participación del agricultor, empleador o contratante y de los trabajadores.

Para el cumplimiento de las medidas de prevención y mitigación de la COVID-19, como del plan de intervención sobre seguridad y salud en el trabajo, se sugiere llevar a cabo las siguientes actividades:

- Designar un grupo de trabajo, según el tamaño de la explotación agrícola y del proceso de comercialización, que incluya al empleador o contratante y un representante de los trabajadores.
- Constituir e integrar la Comisión de Seguridad e Higiene, según el tamaño de la instalación, en los casos que lo amerite y en base a la normativa laboral específica de cada país.
- Diseñar un plan de trabajo de acuerdo a los resultados obtenidos de un cuadro de actores y actividades.

☞ Para desarrollar el plan de trabajo, promover la cooperación en el lugar de trabajo.

☞ Consultar a los trabajadores y considerar sus propuestas, ya sea de manera directa o a través de la Comisión de Seguridad e Higiene en los casos que lo amerite.

- ☞ Si es necesario, realice un consenso sobre la forma de aplicar las medidas solicitando opiniones, según el tamaño de la explotación agrícola, instalación de trabajo o proceso de comercialización.

Cuadro de actores y actividades

Lugar o sitio de trabajo	Medidas preventivas y de mitigación a considerar	¿Quién las realiza?	¿Cuándo la ejecuta?	¿Con quién se coordina?	Prioridad

Nota: La implementación de las medidas preventivas y de mitigación tienen como fundamento técnico la identificación de los puestos de trabajo y los factores de riesgo a los que se exponen los trabajadores en las diferentes etapas de los procesos productivos. Para su evaluación y jerarquización se aplicó la metodología de gestión de perfiles de mapas de riesgo en seguridad y salud en el trabajo. Basado en la metodología de la OIT, de trabajo seguro, (*Safework*). Con esta información se elaboraron las medidas preventivas por cada etapa del proceso de producción, la condición o riesgo que contempla, a que parte del proceso atiende y el responsable de su implementación, las cuales se deben entrelazar con aquellas establecidas por la legislación y normativa de cada país donde se realice.

Pasos a seguir:

- Completar el cuadro de actores y actividades y discutir con el grupo de trabajo o la Comisión de Seguridad e Higiene, todas aquellas recomendaciones que se darán al empleador o responsable. La experiencia ha demostrado que este paso es esencial para promover un cambio positivo.
- Disponer de los medios económicos suficientes para la compra de todos los insumos necesarios para la implementación de las medidas y recomendaciones sugeridas.
- Analizar los resultados de la discusión, planificar la implementación de las medidas preventivas y de mitigación para la seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la eliminación y control de los peligros y riesgos encontrados.
- Documentar toda la información de las actividades realizadas a través de una bitácora sobre todo de los programas de limpieza de sanitarios, comedores, áreas de convivencia, compra de insumos (jabones, alcohol, cloro, guantes, mascarillas, etc.).



Estrategias de prevención y mitigación frente a la COVID-19

La seguridad y salud en el trabajo es una disciplina esencial para la reactivación productiva con trabajo decente y para la conciliación de los objetivos de contención de la pandemia y de la recuperación en todas las actividades económicas y por supuesto las actividades agrícolas e industriales involucradas en la cadena de valor del café no son la excepción.

Para el planteamiento de las medidas de prevención y mitigación dentro de todos los procesos involucrados en la cadena de valor del café, se consideraron los siguientes apartados:

- Adopción de medidas organizacionales.
- Implementación de medidas organizacionales.
- Adopción de medidas de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo de manera regular.
- Promoción de las medidas de higiene personal.
- Uso de equipos de protección personal.
- Consideración de la salud de la población vulnerable.
- Revisión y actualización de manera permanente de las medidas de prevención, mitigación y control.

Adicionalmente para el eslabón de catación de café y venta en cafeterías, sus medidas deberán atender los principales retos identificados:

- Asegurar la limpieza de los alimentos y su preparación.
- Diseñar mecanismos para evitar aglomeraciones o contacto cercano entre trabajadores de cocina.
- Evitar filas de lista de espera y aglomeraciones.
- Implementar controles de detección de personas contagiadas al ingreso de los trabajadores.
- Limpieza y desinfección de superficies y objetos de contacto común (cartas, cubiertos y utensilios de cocina, mesas, asientos, puertas, etc.).
- Establecer protocolos de entrega a domicilio para transferencias seguras de mercancía y dinero.
- Contar con el desecho seguro de residuos inorgánicos no reciclables y sanitarios.
- Operar sin servicio de buffet ni barras de alimentos al representar zonas de contagio.

¿Qué son los coronavirus?

Los coronavirus son una familia de virus que circulan entre humanos y animales (gatos, camellos, murciélagos, entre otros), que causan enfermedades respiratorias las cuales van desde el resfriado común hasta enfermedades más graves.

¿Qué es la COVID-19?

Es una enfermedad causada por el virus SARS-CoV-2.

¿Cómo se transmite el nuevo coronavirus?

Los coronavirus humanos se transmiten de una persona infectada a otras a través del aire, al hablar, toser y estornudar. Las gotículas que se producen caen sobre ojos, nariz o boca de personas sanas; al tocar o estrechar la mano de una persona enferma, o al tocar un objeto o superficie con el virus y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos, antes de lavarse las manos.

¿Quiénes pueden enfermar del nuevo coronavirus?

Todas las personas son susceptibles de contraer el virus de la enfermedad COVID-19, sin embargo, deberán prestar especial atención las personas de cualquier edad que presenten enfermedad respiratoria leve o grave, y que, 14 días antes del inicio de síntomas estuvieron en contacto con un caso confirmado o bajo investigación de la COVID-19; viajaron o estuvieron en algún país con transmisión local de COVID-19.

¿Cuáles son los síntomas del nuevo coronavirus?

Los casos sospechosos de COVID-19 deben tener al menos dos de los siguientes síntomas: tos, fiebre, dolor de cabeza, y acompañados de alguno de los siguientes: dolor o ardor de garganta, dolores de articulaciones o músculos, escurrimiento nasal, ojos rojos. Los casos graves presentan dificultad para respirar o dolor en el pecho. También existen personas que pueden portar el virus y no presentar síntomas y potencialmente lo pueden transmitir a otras personas.

¿Cómo se trata el nuevo coronavirus?

No hay un tratamiento específico para los coronavirus, sólo se indican medicamentos para aliviar los síntomas. Por el momento, el desarrollo de este brote no se puede predecir del todo, por lo que la respuesta requiere la implantación de una serie de acciones rápidas, oportunas y efectivas desde el punto de vista de las estrategias clásicas de salud pública, por lo que se deberá estar al día de las indicaciones que den las dependencias responsables.



¿Cuáles son las medidas preventivas que puedo adoptar?

Promoción a la Salud



Implica la orientación, capacitación y organización de las personas trabajadoras para prevenir y controlar la propagación del coronavirus causante de COVID-19 en sus hogares, en los centros laborales y, de manera muy importante, en eventos sociales y durante los trayectos en el transporte público o privado que proporcione la empresa, incluyendo las siguientes:

- Información general sobre el SARS-CoV-2 (COVID-19), los mecanismos de contagio, síntomas que ocasiona y las mejores maneras de prevenir la infección y el contagio de otras personas.
- La importancia que tiene el no acudir al trabajo o reuniones sociales con síntomas compatibles con COVID-19 para no ser un riesgo de potencial contagio para otras personas.
- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón, o bien, usar soluciones a base de alcohol gel al 70%.
- La práctica de la etiqueta respiratoria: cubrirse nariz y boca al toser o estornudar con un pañuelo desechable o el ángulo interno del brazo.
- No escupir. Si es necesario hacerlo, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa y tirarlo a la basura; después lavarse las manos.
- No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.
- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común en los lugares de trabajo, sitios cerrados, transporte, centros de reunión, entre otros.
- Mantener una sana distancia (al menos 1.5 a 2.0 metros) durante los contactos y recordar la importancia de usar cubrebocas u otras barreras en el transporte público.
- Conformar la Comisión de seguridad e higiene o un equipo de gestión de emergencias.
- Establecer un programa de capacitación para el personal directivo o gerencial sobre las acciones y medidas para prevenir y evitar cadenas de contagio por COVID-19.
- Trabajar en coordinación con la jurisdicción o dependencia sanitaria a la que pertenezca para dar seguimiento oportuno en caso de detectar algún caso.

Sana distancia en el centro de trabajo



La modificación de hábitos para favorecer una distancia mínima de 1.5 a 2.0 metros entre las personas; la disminución de la frecuencia de encuentros, incluyendo la adecuación de los espacios y áreas de trabajo para reducir la densidad humana en ambientes intramuros y extramuros durante los niveles máximo, alto y medio, para lo cual se deberán establecer como mínimo las siguientes estrategias:

- Evitar el hacinamiento en espacios y garantizar la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel a base de alcohol y toallas desechables para el secado de manos.
- Establecer horarios alternados de comidas y actividades cotidianas para reducir el contacto entre personas. En los baños y casilleros regular el aforo para mantener la distancia recomendada.
- Incrementar el número de vehículos destinados al transporte de personal, con el fin de reducir el hacinamiento y la posibilidad de contagios, manteniendo una sana distancia, el uso de cubrebocas y la ventilación natural del transporte.

Control de ingreso-egreso



Se deberá instrumentar un control de ingreso-egreso de las personas trabajadoras, clientes y proveedores que permita lo siguiente:

- Establecer un filtro de verificación de temperatura corporal y para la identificación de personas con infección respiratoria aguda.
- Para las personas trabajadoras que se detectaron con signos de enfermedades respiratorias y/o temperatura corporal mayor a 37.5 °C, designar un área de estancia y aislamiento, dotarlas de un cubrebocas y remitirlas al domicilio particular o a los servicios médicos, y cuando sea procedente asistir a las personas trabajadoras para el trámite de su incapacidad.
- Proporcionar solución gel a base de alcohol al 70% para la higiene de manos y verificar el uso apropiado de cubrebocas para todas las personas que ingresen o egresen del centro de trabajo.
- Establecer entradas y salidas exclusivas del personal; en caso de que se cuente con un solo acceso, éste se deberá dividir por barreras físicas a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal.

Aislamiento



Separación y restricción del movimiento de un trabajador con sospecha de contagio por la COVID-19, o la exposición al agente biológico infeccioso durante 48 horas e higienizar el área en donde estuvo la persona. De confirmar el contagio, se deberá brindar 14 días o el tiempo necesario para la recuperación y así evitar un ulterior contagio de la enfermedad en la comunidad.

Garantizar la aplicación de los principios de no discriminación para todas las personas, sin importar el origen étnico o nacional, el color de piel, la cultura, el sexo, el género, la edad, las discapacidades, la condición social, económica, de salud o jurídica, la religión, la apariencia física, las características genéticas, la situación migratoria, el embarazo, la lengua, las opiniones, las preferencias sexuales, la identidad o filiación política, el estado civil, la situación familiar, las responsabilidades familiares, el idioma y los antecedentes penales.

Uso de equipo de protección personal (EPP)



Los centros de trabajo deberán proporcionar equipo que permita minimizar el riesgo de infección en las personas trabajadoras en el desempeño de sus actividades, con el fin de evitar el riesgo de contagio, las personas empleadoras deberán distribuir entre la población trabajadora el siguiente equipo:

- Cubrebocas de preferencia lavable, a fin de proteger el medio ambiente (capacitar sobre su limpieza y reemplazo).
- Para el caso del personal que atiende al público, se deberá proporcionar además protector facial o lentes de seguridad con protección lateral, superior e inferior de ojos o barreras plásticas en puestos fijos.

Acciones para proteger a la población vulnerable



Las poblaciones en situación de vulnerabilidad son aquellas que debido a determinadas condiciones o características de salud son más propensas a desarrollar una complicación o morir por COVID-19. Por ejemplo: mujeres embarazadas o lactando, personas con obesidad, personas adultas mayores de 60 años, personas que viven con diabetes e hipertensión descontroladas, VIH, cáncer, con discapacidades, trasplante, enfermedad hepática, pulmonar, así como trastornos neurológicos o del neurodesarrollo (epilepsia, accidentes vasculares, distrofia muscular, lesión de médula espinal).

Es importante recordar que, en los centros de trabajo ubicados en localidades caracterizadas de alerta máxima, está prohibido que las personas en situación de vulnerabilidad acudan a trabajar y que, en los casos de alerta baja, se deberá prestar especial atención a dicho personal, independientemente de que no será necesario implementar medidas especiales.

Medidas de prevención de contagios en la empresa



Los centros de trabajo deberán instrumentar acciones enfocadas a reducir el riesgo de contagios, es decir, para evitar la entrada del virus en sus instalaciones. Entre éstas quedan comprendidas cuestiones de higiene, limpieza y sana distancia. Se debe fomentar y brindar la confianza necesaria para que las y los trabajadores se retiren ante la presencia de síntomas de la enfermedad, a través de la simplificación de trámites de incapacidad y la eliminación de descuentos por ausencia.

- Evitar el retorno de trabajadores enfermos sin contar con la evaluación médica pertinente.
- Proveer dispensadores con soluciones a base de alcohol gel al 70% a libre disposición del personal en distintos puntos del centro de trabajo.
- Proveer productos sanitarios y de equipo de protección personal a los trabajadores, incluyendo cubrebocas, lentes protectores o caretas.
- Contar con depósitos suficientes de productos desechables y de uso personal, procurando la limpieza continua de los mismos.
- Garantizar que los sanitarios cuenten con lavamanos y con condiciones adecuadas para la limpieza del personal (agua, jabón y toallas de papel desechable).
- Establecer un programa de limpieza, desinfección y mantenimiento permanente del centro de trabajo y los lugares de labor, incluidos los destinados a los servicios de alimentos, de descanso y, en su caso, de pernocta, utilizando los productos de limpieza adecuados para prevenir la propagación del virus.
- Promover que las personas trabajadoras no compartan herramientas de trabajo u objetos personales sin la desinfección adecuada.
- En caso de ser posible, favorecer la ventilación natural en espacios comunes o de mayor concentración de personal, además de aquellas áreas de trabajo con gran afluencia de personal.
- Revisar el funcionamiento de los sistemas de extracción, en caso de contar con estos, además de dar mantenimiento y cambios de filtro para su correcta operación.
- Señalizar las áreas comunes (como baños, vestidores, casilleros, cafeterías, comedores y salas de juntas) con marcas en el piso, paredes y/o mobiliario, recordando la distancia mínima de 1.50 a 2.0 metros entre personas.
- Establecer una política de control de visitas, proveedores y contratistas, con el fin de prevenir el riesgo de contagio originado en personas ajenas al centro de trabajo.
- Implementar un procedimiento seguro para el uso de las escaleras y elevadores manteniendo la sana distancia, evitando tocar en la medida de lo posible las superficies, y procurando su limpieza constante.

Identificación de casos sospechosos



Para las personas trabajadoras que se detectaron con signos de enfermedades respiratorias y/o temperatura corporal mayor a 37.5 °C, designar un área de estancia y aislamiento, dotarlas de un cubrebocas y remitirlas al domicilio particular o a los servicios médicos, y cuando sea procedente asistir a las personas trabajadoras para el trámite de su incapacidad.

- Llevar el registro del personal incapacitado y evaluar posibles casos de contagio.
- En caso de presentarse un contagio, la persona se mantiene en confinamiento durante un período mínimo de dos semanas.
- Aislar por 48 horas y realizar limpieza y desinfección del área en donde estuvo la persona contagiada.
- Identificar a los trabajadores y enviarlos a casa cuando hayan estado en contacto con una persona infectada:
 - ☞ Por un período de 10 minutos o más a una distancia menor a 1.5 a 2.0 metros y sin haber usado el equipo de protección personal adecuado (EPP): cubrebocas, careta o lentes protectores.
 - ☞ Haber tenido exposición directa con las secreciones, gotículas o aerosoles de un trabajador infectado o sospechoso (por ejemplo, si estornudan o tosen frente al contacto sin taparse la nariz y la boca) o contacto directo con superficies contaminadas por el trabajador infectado.
 - ☞ El contacto de trabajo debe haber ocurrido en promedio cinco días anteriores al inicio de los síntomas.
- Establecer un mecanismo de monitoreo de trabajadores en aislamiento y en caso de ser necesario contactar a la autoridad sanitaria.
- Evitar el retorno de trabajadores enfermos sin contar con la evaluación médica pertinente.
- Monitorear las disposiciones que establezcan las autoridades competentes para la modificación de acciones.
- Garantizar la privacidad de los datos de los trabajadores enfermos en apego a la legislación vigente de cada país.

Casos confirmados



En caso de temperaturas mayores a 37°C se deberá ordenar el resguardo del trabajador en su domicilio y dar aviso inmediato al Servicio Público disponible de cada país, a fin de que la autoridad encargada dé el seguimiento correspondiente y ordene las medidas sanitarias que deba tomar el establecimiento para la contención y control de contagios.

Vigilancia de casos sospechosos y confirmados



Establecer un mecanismo de monitoreo de trabajadores en aislamiento y en caso de ser necesario contactar a la autoridad sanitaria correspondiente. Las disposiciones que establezcan las autoridades competentes deberán ser revisadas de manera constante para la modificación de las acciones a implementar.

Toda información referente al estado de salud o condición de las y los trabajadores, deberá ser manejada de forma confidencial entre los encargados de salud en la empresa y la persona sospechosa o confirmada.

Consideración de factores de riesgo psicosociales



Garantizar la coherencia en el diseño y adopción de medidas en todo el lugar de trabajo e implementar una comunicación efectiva de las medidas.

Comunicar de manera efectiva y regular sobre la naturaleza cambiante del trabajo debido a la COVID-19 y sobre su impacto en las personas trabajadoras y en el lugar de trabajo.

Poner a disposición de los trabajadores servicios de asesoramiento psicológico en caso necesario.

Fomentar la promoción de la salud y el bienestar en el lugar de trabajo a través del descanso suficiente, el equilibrio de la actividad física y mental y la adecuada conciliación de la vida laboral y personal.

Prestar especial atención a los trabajadores en espacios confinados y que realizan tareas peligrosas.

Promover un ambiente de trabajo seguro y saludable libre de violencia y acoso.

Recomendaciones de seguridad y salud en el trabajo

En este apartado del protocolo se presenta un análisis resumido de cada eslabón de la cadena de valor del café. En cada uno se identificaron los factores de riesgo a los cuales se exponen los trabajadores durante sus actividades. Para la identificación y jerarquización de los riesgos, con la ayuda de diagramas de procesos, se analizaron las actividades que ejecutan los agricultores, empleadores, trabajadores y jornaleros. Este análisis permitió, con la aplicación de la metodología *Safework* OIT, ponderar aquellos factores con un grado de riesgo insoportable y grave.

Con la información anterior se prepararon las recomendaciones que, en seguridad y salud en el trabajo, tienen que cumplir los empleadores, para evitar los accidentes y las enfermedades de trabajo y las obligaciones a cumplir por parte de los agricultores, trabajadores y jornaleros, durante sus actividades.

Identificación de riesgos dentro de cada eslabón de la cadena de valor del café

Condición o tipo de riesgo	Características	Etapas del proceso involucradas	Consecuencias
Físicos	<p>Condiciones termo higrométricas (temperatura, humedad, ventilación)</p> <p>Ruido</p> <p>Vibraciones</p> <p>Niveles de iluminación por debajo de los criterios para cada actividad</p> <p>Radiaciones, (electromagnéticas)</p> <p>Cambios de temperatura (frío-calor)</p> <p>Agua a temperaturas de hasta 70°C para desinfección de sustratos</p> <p>Condiciones térmicas por exposición a radiaciones solares permanentes</p>	<p>Semillero</p> <p>Vivero</p> <p>Cultivo</p> <p>Beneficio húmedo y seco a nivel de predio</p> <p>Beneficio húmedo industrial</p> <p>Café cereza cosechado</p> <p>Café pergamino seco</p> <p>Café capulín o cereza seco</p> <p>Tostadores en pequeña y mediana escala</p> <p>Tostadores industriales</p> <p>Café soluble</p> <p>Café liofilizado</p> <p>Café descafeinado</p> <p>Venta en cafeterías</p>	<p>Fatiga</p> <p>Deshidratación</p> <p>Calambres</p> <p>Agotamiento</p> <p>Vértigo</p> <p>Hipotensión</p> <p>Pérdida de la ubicación</p> <p>Cambios bruscos de temperatura. Con efectos a sistema óseo y respiratorio</p> <p>Quemaduras</p> <p>Pérdida auditiva por la exposición a niveles superiores de los 90 dB(A)</p> <p>Trastornos del sueño</p> <p>Dificultades para la comunicación y señales de alarma</p> <p>Posibilidad de accidentes mortales, incapacitantes o de daños a los productos</p> <p>Ausentismo por las manifestaciones patológicas de las exposiciones a ruido y vibraciones</p> <p>Bajos niveles de productividad, deshidratación permanente de los trabajadores, posibilidad de que se incrementen los accidentes de trabajo</p> <p>Trastornos musculoesqueléticos y en ocasiones perdidas de la sensibilidad de las extremidades superiores o inferiores</p>



Condición o tipo de riesgo	Características	Etapas del proceso involucradas	Consecuencias
 <p>Químicos</p>	<p>Compuestos y/o sustancias o sus mezclas químicas y bioquímicas (fungicidas, bactericidas, herbicidas, pesticidas, fertilizantes, foliadores)</p> <p>Por procesos de combustión</p> <p>Deficientes niveles de ventilación</p> <p>Uso de combustibles (gas LP)</p>	<p>Semillero</p> <p>Vivero</p> <p>Cultivo</p> <p>Beneficio húmedo y seco a nivel de predio</p> <p>Tostadores en pequeña y mediana escala</p> <p>Tostadores industriales</p> <p>Café liofilizado</p> <p>Café descafeinado</p> <p>Catación</p> <p>Venta en cafeterías</p>	<p>Intoxicaciones agudas o crónicas, con posibles efectos en tejidos u órganos específicos del cuerpo</p> <p>Quemaduras</p>

Condición o tipo de riesgo	Características	Etapas del proceso involucradas	Consecuencias
 <p>Biológicos</p>	<p>Organismos vivos que por sus características y bajo ciertas condiciones en el ambiente, pueden causar daño a la salud humana</p>	<p>Semillero</p> <p>Vivero</p> <p>Cultivo</p> <p>Beneficio húmedo y seco a nivel de predio.</p> <p>Beneficio húmedo industrial</p> <p>Café cereza cosechado</p> <p>Café pergamino seco</p> <p>Café capulín o cereza seco</p> <p>Tostadores en pequeña y mediana escala</p> <p>Tostadores industriales</p> <p>Café soluble</p> <p>Café liofilizado</p> <p>Café descafeinado</p> <p>Catación</p> <p>Venta en cafeterías</p>	<p>Muerte</p> <p>Contagios masivos</p> <p>Sintomatología específica</p> <p>En otros casos individuos asintomáticos</p> <p>Muertes por picaduras</p> <p>Enfermedades digestivas, parasitarias o transmitidas por animales</p>

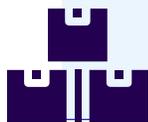
Condición o tipo de riesgo	Características	Etapas del proceso involucradas	Consecuencias
Mecánicos	<p>Herramientas y equipo sin guardas de protección y/o en mal estado para uso; sin protección en los puntos de operación o improvisadas (palas, carretillas, cribas, "machete", "machete corto", tijeras, sierra, "hachas", barreno, cava-hoyos, barretas, desbrozadora, elevadores, trilladoras)</p> <p>Condiciones de los equipos de aplicación: rociador de presión, aspersor agrícola y fumigadora mecánica</p> <p>Equipos de transportación de cargas mecánicas, montacargas, patines, para el movimiento de materiales</p> <p>Instalaciones para el almacenamiento de insumos</p>	<p>Semillero</p> <p>Vivero</p> <p>Cultivo</p> <p>Beneficio húmedo y seco a nivel de predio</p> <p>Beneficio húmedo industrial</p> <p>Tostadores en pequeña y mediana escala</p> <p>Tostadores industriales</p> <p>Café soluble</p> <p>Café liofilizado</p> <p>Café descafeinado</p> <p>Catación</p> <p>Venta en cafeterías</p>	<p>Accidentes como: heridas, machucones, amputaciones</p> <p>Intoxicaciones agudas</p>



Condición o tipo de riesgo	Características	Etapas del proceso involucradas	Consecuencias
Eléctricos	<p>Originado por instalaciones eléctricas provisionales y en mal estado. Sin puesta a tierra de los equipos, máquinas, tableros y en general todas instalaciones energizadas</p>	<p>Beneficio húmedo y seco a nivel de predio</p> <p>Beneficio húmedo industrial</p> <p>Tostadores en pequeña y mediana escala</p> <p>Tostadores industriales</p> <p>Café soluble</p> <p>Café liofilizado</p> <p>Café descafeinado</p> <p>Catación</p> <p>Venta en cafeterías</p>	<p>Muerte</p> <p>Electrocuciones</p> <p>Quemaduras eléctricas</p>



Condición o tipo de riesgo	Características	Etapas del proceso involucradas	Consecuencias
Ergonómicos	<p>Falta de adaptación del puesto de trabajo o del ambiente de trabajo a las características físicas y psíquicas del individuo</p> <p>Levantamiento de cargas por arriba de los límites establecidos</p> <p>Movimiento de cargas</p> <p>Trabajo en planos y alturas diferentes</p> <p>Movimientos repetitivos constantes</p> <p>Trabajo en altura (empleo limitado de arneses u otros elementos seguros para el trabajo en alturas)</p>	<p>Semillero</p> <p>Vivero</p> <p>Cultivo</p> <p>Beneficio húmedo y seco a nivel de predio</p> <p>Beneficio húmedo industrial</p> <p>Café cereza cosechado</p> <p>Café pergamino seco</p> <p>Café capulín o cereza seco</p> <p>Tostadores en pequeña y mediana escala</p> <p>Tostadores industriales</p> <p>Café soluble</p> <p>Café liofilizado</p> <p>Café descafeinado</p> <p>Catación</p> <p>Venta en cafeterías</p>	<p>Dolores lumbares</p> <p>Adormecimiento de piernas y brazos</p> <p>Ausentismo por lesiones lumbares</p>



Condición o tipo de riesgo	Características	Etapas del proceso involucradas	Consecuencias
Seguridad asociada al lugar de trabajo	<p>Condiciones de las instalaciones, infraestructura maquinaria y herramienta bajo condiciones y lugares potenciales de riesgo</p> <p>Por las características de combustibles que se emplean se pueden presentar conatos o incendios</p>	<p>Semillero</p> <p>Vivero</p> <p>Beneficio húmedo y seco a nivel de predio</p> <p>Beneficio húmedo industrial</p> <p>Café cereza cosechado</p> <p>Café pergamino seco</p> <p>Café capulín o cereza seco</p> <p>Tostadores en pequeña y mediana escala</p> <p>Tostadores industriales</p> <p>Café soluble</p> <p>Café liofilizado</p> <p>Café descafeinado</p> <p>Venta en cafeterías</p>	<p>Caídas de objetos</p> <p>Atrapamientos</p> <p>Accidentes en general</p> <p>Incendios</p>



Condición o tipo de riesgo	Características	Etapas del proceso involucradas	Consecuencias
Transporte	Vehículo en malas condiciones de uso y sin mantenimiento preventivo	Café cereza cosechado Café pergamino seco Café capulín o cereza seco	Muerte Accidentes incapacitantes Amputaciones



Condición o tipo de riesgo	Características	Etapas del proceso involucradas	Consecuencias
Laboratorios de control de calidad	Manejo de equipos e instrumentos de precisión y bajo condiciones especiales	Tostadores en pequeña y mediana escala Tostadores industriales Café soluble Café liofilizado Café descafeinado Catación	Caídas de objetos Quemaduras Accidentes en general



Condición o tipo de riesgo	Características	Etapas del proceso involucradas	Consecuencias
Psicosociales	Estrés Fatiga Violencia en el trabajo	Ventas en cafeterías (preparación y ventas al consumidor final)	Trastornos del sueño. Alcoholismo y drogadicción Mala productividad Relaciones interpersonales deterioradas Enfermedades cardiovasculares y gastrointestinales Ausentismo



Condición o tipo de riesgo	Características	Etapas del proceso involucradas	Consecuencias
Otros	Carencia del EPP para el manejo de sustancias químicas Concentrados de café calientes Actividades administrativas	Semillero Vivero	Intoxicaciones agudas y crónicas Quemaduras Fatiga



Plan de intervención sobre seguridad y salud en el trabajo

La finalidad de crear un plan de intervención, una herramienta de gestión para implementar acciones prácticas para prevenir las diferentes condiciones, tipos de riesgo y mitigar frente a la COVID-19, en cada uno de los procesos dentro de cada eslabón de la cadena de valor del café:

- Producción primaria
- Beneficio húmedo y seco a nivel de predio e industrial
- Comercialización del café
- Industrialización en diferentes escalas, desde el grano entero hasta la venta del café en grano
- Catación y venta en cafeterías.

Propuesta preventiva	Condición o riesgo que atiende	Responsable
Estrategias de prevención y mitigación frente a la COVID-19 (ver apartado correspondiente).	Biológico (COVID-19)	Empleador, contratante Trabajador y jornalero
	Aplica al proceso	
	Todas las etapas productivas	

Realizar propuestas preventivas ajustadas a las condiciones, normas y leyes locales de acuerdo al país a ser realizado, indicando la condición o riesgo que atiende:

- Físicos
- Químicos
- Biológicos
- Mecánicos
- Eléctricos
- Ergonómicos
- Seguridad asociada al lugar de trabajo
- Transporte
- Laboratorios de control de calidad
- Psicosociales
- Otros

Los responsables de la propuesta preventiva y el proceso de cada etapa para la cual aplica la misma.

Referencias bibliográficas

Organización Internacional del Trabajo (OIT). 2020. Guía práctica de prevención y mitigación de la COVID-19 en la cadena de valor del café en Honduras.

____.2020a. Protocolo de seguridad y salud en el trabajo (SST) en el proceso de producción primaria del café. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México.

____.2020b. Protocolo de SST en los procesos de beneficio húmedo y seco a nivel de predio e industrial. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México.

____.2020c. Protocolo de SST en el trabajo del proceso de comercialización del café. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México.

____.2020d. Protocolo de SST en el trabajo del proceso de industrialización en diferentes escalas, desde el grano entero hasta la venta del café en grano. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México.

____.2020e. Protocolo de SST del proceso de catación y venta en cafeterías. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México.



VISION ZERO FUND

International Labour Organization

Labour Administration, Labour
Inspection and Occupational Safety
and Health Branch (LABADMIN/OSH)
Route des Morillons 4
CH-1211 Geneva 22
Switzerland

VisionZeroFund.org
vzf@ilo.org

Oficina de la OIT para México y Cuba

PNUD, Calle Montes Urales 440,
Lomas - Virreyes, Lomas de Chapultepec,
Miguel Hidalgo, 11000,
Ciudad de México

www.ilo.org/mexico
mexico@ilo.org

Financiado por la
Unión Europea



**Organización
Internacional
del Trabajo**

**SEGURIDAD
+ SALUD
PARA TODOS**

El Fondo Visión Cero forma parte de Seguridad + Salud para Todos, un programa de referencia de la OIT cuyo objetivo es crear una cultura de trabajo seguro y saludable.

